

平成30年10月26日

資料提供



おいしい!健康わかやま 県産食材の機能性をPR 「和歌山県産食材機能性ガイド」をリニューアル!!

和歌山県では、「おいしい!健康わかやま」をキャッチフレーズに、和歌山県産品のPR、消費拡大に向けた取組を行っています。

このたび、平成24年12月に作成しました「和歌山県産食材機能性ガイド」について、女子栄養大学短期大学部 食物栄養学科 教授 松田早苗 先生の監修のもと、掲載食材の追加、栄養機能情報の更新、引用文献の明示といった点を更新し、冊子をリニューアルしました。

機能性フォーラム等イベントでの頒布やメディアへの紹介などで活用し、和歌山県産食材の素晴らしさをPRしていきます。

<ガイドの概要>

構成：A4版、32ページカラー刷り

掲載品目：【果 実】 ウメ、ミカン、カキ、モモ、ユズ、ジャバラ、イチジク、キウイフルーツ、イチゴ

【野 菜】 ミニトマト、ウスイエンドウ、新ショウガ、サンショウ

【水産物】 シラス、マグロ、カツオ、サバ・アジ、タチウオ、イサキ、クジラ

【畜 産】 紀州うめどり、紀州うめたまご、わかやまジビエ

配布場所：和歌山県食品流通課室 PDFデータ版は下記県食品流通課HPへ掲載

URL：<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

○女子栄養大学 短期大学部 教授 松田早苗 氏

病院栄養士、女子栄養大学短期大学部助手、女子栄養大学栄養クリニックを経て、2012年より現職。管理栄養士、博士(栄養学)。

専門は栄養学、疾患モデル動物を用いた食品の機能性が及ぼす腎臓への影響。「あたらしい栄養学」(高橋書店)など、栄養学に関する監修や著書多数。

また、所属する女子栄養大学は多くの栄養士、管理栄養士、臨床検査技師、養護教諭、家庭科教諭、栄養教諭など多くの人材を輩出し、本邦の栄養学における先駆者であるだけでなく、管理栄養士国家試験合格者数は全国一を誇る。

「栄養学の母」とも呼ばれる創立者の香川綾は、和歌山県出身。

10月27日(土) 女子栄養大学学園祭駒込祭で開催される和歌山県食材フォーラムで初お披露目の予定です。

詳細は10月12日(金) 資料提供

「女子栄養大学短期大学部学園祭において和歌山県食材機能性フォーラムを開催します!」まで

URL：<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/kinousei/h30forum.html>

問い合わせ先

担当課	食品流通課
担当者	上山、鳥居、陶山
電話	073-441-2814