

アマゾンのオイルがカラダを酸化から守る - VOL.2

JICA（ジャイカ）草の根技術協力事業「ペルー共和国・ウカヤリ州
アグロフォレストリー生産者コミュニティ支援事業」報告会

南米ペルーのアマゾン熱帯雨林を原産地とする「サッチャインチ」。この植物の種実から圧搾して抽出した『グリーンナッツオイル』に酸化ストレスの低下作用があることが、昭和女子大学とお茶の水女子大学の研究グループにより明らかにされ、このほど研究論文が日本脂質栄養学会の学会誌「脂質栄養学 Vol19, No1」に掲載されました。今回で二回目となる『アマゾンのオイルがカラダを守る』セミナーでは、研究グループの中心メンバー昭和女子大学大学院教授福島正子先生をお招きして、『グリーンナッツオイル』の抗酸化作用についてお話をお伺いします。また、プログラムの後半では、ホールフード協会代表タカコ・ナカムラ先生にもご参加頂き、グリーンナッツオイルを使ったアンチエイジング料理をご披露頂きます。JICA草の根技術協力事業を通じて、サッチャインチのアグロフォレストリー栽培に取り組み、ペルー北東部の熱帯雨林保護とオイル生産による農民の生計向上を支援している、アルコイリスの活動報告と合わせてお楽しみ下さい。

- ・日時 :2010年5月23日(日) 15:00～17:00 (14:30開場)
- ・参加費:500円(税込) ※当日会場でお支払い下さい。
- ・会場 :JICA地球ひろば301セミナールーム
※ジャイカ地球ひろば3F (東京都渋谷区広尾4-2-24、日比谷線広尾駅3番出口徒歩1分)
- ・主催:NPO法人アルコイリス / 協賛:JICA- 独立行政法人国際協力機構

<プログラム>

15:00～15:40 ■JICA 草の根技術協力事業経過報告

橘谷 エルナン(NPOアルコイリス理事)

15:40～16:20 ■グリーンナッツオイルの抗酸化作用

福島 正子 (昭和女子大大学院・生活機構研究科教授)

16:30～17:00 ■グリーンナッツオイルを使ったアンチエイジング料理

タカコ・ナカムラ (ホールフード協会代表)

※徳島県木頭村産の柚子とグリーンナッツオイルを使った木頭柚子ドレッシングを抽選で10名様にプレゼント!

お申込:TEL 03-5215-5531 / relation@arcoiris.jp (NPOアルコイリス)