

令和4年12月23日

公益社団法人日本栄養士会
代表理事会長 中村 丁次 様

一般社団法人日本植物油協会
専務理事 齊藤 昭

令和5年度「植物油講習会・講演会の開催」のご協力依頼について

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

長年にわたり、公益社団法人日本栄養士会様と協力・協働という形式で、国民の食生活改善に向けた栄養の指導業務の高度化のための栄養管理士・栄養士の研修等人材育成事業の一環として、植物油脂に関する講習会・講演会を毎年全国各地で開催して参りました。今年度も新型コロナ禍の規制が多い中におきまして、各県の栄養士会様のご尽力の下、12月までに3か所において開催し、1月以降も3か所の開催を予定しております。

植物油脂は全ての年齢層にとって重要な栄養源であり、健康の維持、身体機能の適正化に不可欠な食品であります。ここ数年では、一般消費者向けの植物油脂の種類も増え、また昨今の健康ブームによりオリーブ油などをはじめとした多様な植物油が雑誌やテレビ番組などでも取り上げられる機会が増え、植物油脂の健康効果が見直されて来ています。

次年度につきましても、世界の最新の研究動向を踏まえ、植物油脂の科学的な情報を交えた「植物油の最新の情報」を日本栄養士会会員の皆様にお届けすべく、講習会・講演会の開催のご協力をお願い申し上げる次第でございます。また、各県の栄養士会様にご連絡賜りたくお願い申し上げます。

更に、各県の栄養士会様の次年度の計画に間に合いますように、貴会の文書配信と併せて弊社より各県の会長様宛にご案内を差し上げたく存じます。

次年度は下記の形式での開催を予定しております。何卒よろしくお願い申し上げます。

敬具

記

1. 開催地の会場と開催地からのオンラインの併用による開催
2. 開催地の会場での開催

開催についての連絡先： 一般社団法人日本植物油協会 押見 七絵

E-mail: oshimi@oil.or.jp Tel: 03-3271-2705

以上

2023年度食生活と植物油栄養に関する講習会開催要領

1. 趣旨

近年、脂質に関する研究、知見等は劇的に変化している。健康の維持・増進、疾病とのかかわり、高齢者のADLの維持・向上の観点ばかりでなく、摂取する際の環境や食べ合わせ、時間との兼ね合いも科学的に証明されてきている。また、健康志向の油、原材料、トランス脂肪酸などの情報が氾濫し、食の安全性についてもよく話題として取り上げられている。一方、食の原点でもある「おいしさ」がともすれば忘れられがちである。

管理栄養士・栄養士には、情報を適切に把握・整理し、的確にわかりやすく伝え、実践することが求められている。そのための知識の習得および自ら考えることを目的とし、本事業を実施する。

2. 主催 開催地栄養士会

3. 後援 一般社団法人 日本植物油協会

(注)実施都道府県の関係行政機関、関係団体及び報道機関等の協力を得て円滑な運営を図ること。

4. 開催期日 2023年4月～2024年1月の間の1日

※土日の開催希望が多いため、平日の開催もご検討ください。
平日の夕方からの開催も可能です。

5. 開催数 8か所（希望予定数）

6. 講習内容および日程

(1) 講習会形式を以下の3種類から選択

① 一般専門講義120分

② 一般講義90分＋専門講義90分

③ 調理実習＋一般講義60分＋専門講義90分（調理実習はデモ及び実験でも可）

※ 一般講義および専門講義は、植物油に関する講義とする

※ 調理実習、一般／専門講義の他に、事例発表や講義を行うことも可

(2) 日程

（調理実習＋一般講義60分＋専門講義90分の例）

10:00～10:20 受講者受付

10:20～10:30 挨拶（栄養士会長、関係行政機関等）

10:30～12:00 調理実習—植物油を利用して美味しく楽しい食卓に—

12:00～13:00 昼食

13:00～14:00 植物油に関する一般講義

14:00～14:15 質疑応答

14:15～14:25 休憩

14:25～15:55 植物油に関する専門講義

15:55～16:10 質疑応答

16:10 閉会

（一般専門講義は、例えば午後だけ、午前だけでも可能）

7. 受講者の範囲と予定人員

講習会の参加者は、1開催概ね50～150名とし参加者の範囲は次のとおりとする。

ただし、新型コロナ禍で会場のみで開催で席の間隔を開ける場合、会場収容人数の約半数とすることも可。（50名を下回る場合にはご相談ください。）

(1) 管理栄養士・栄養士

(2) 健康づくり・栄養改善に関心があり、栄養学の知識を持つ者、養成校の学生
（参加者数を事前にお知らせください）

8. 講師

- (1) 植物油に関する一般講義（一般専門講義も同じ）
日本植物油協会から派遣する。
（この経費は、講習会経費に含めない。）
- (2) 植物油に関する専門講義
開催地及び近県の大学等研究機関の中から、植物油を含めた脂質に関する適任者を開催地栄養士会長が選定し、演題を決定する。
 - ★ 講習会の趣旨にあった講義ができる講師を選定すること。
 - ★ 植物油協会以外の講師交渉は、開催地にて行う。
- (3) 調理実習—植物油を利用して美味しく楽しい食卓に—
調理実習、植物油の持つ特性、利点を実感・体験できるような実験・考察、脂肪酸（S：M：P）摂取比率や脂肪エネルギー比率を適正に近づける工夫等とし、開催地栄養士会長が開催地に在住する適任者を選定する。
- (4) その他（事例発表、講義等の追加）
開催地の裁量により、事例発表および講演の追加をすることができる。内容は、特に植物油に限る必要はなく、開催地栄養士会長が適任者を選定する。

9. 資料等

一般講義のサブテキストおよび参考資料と調理実習・お土産用の植物油は送付するが、パワーポイント原稿、講師の選定したもの、調理実習に関する資料、アンケート用紙は、開催地で作成する。（資料や土産等を入れる封筒や袋は、必要に応じて開催地で準備する。）

10. 会場

調理実習を選択した場合には、開催地栄養士会長が開催都市内から調理実習(デモでも可)および講義が可能な会場を選定する。

また、講師の先生がPCおよびプロジェクターを使用する場合も多いので、可能な限りMicrosoft PowerPointが使用できるPCとプロジェクターを使用できるよう、対応をする。

11. 受講者の募集

開催地栄養士会長は、早目に計画をたて、7に掲げる予定人員を確保できるよう周知するものとする。

12. 経費

講義のみの場合には、1開催（一般専門講師）218,000円、（選定講師）349,096円、（独自講師）310,000円を限度とし、調理実習を選択した場合には、1開催（選定講師）404,096円、（独自講師）365,000円、これを下回る場合はその額とする。

ただし、植物油に関する専門講義について、日本植物油協会の選定講師により実施した場合には、その講師の追加謝金および追加旅費(32,000円を超えた場合の超過額分)を負担する。

事例発表や講演を追加した場合にも、限度額内であれば、その費用は経費として計上してかまわない。

13. 開催運営費 開催経費の15%

※その他やむを得ない追加費用についてはご相談ください。

14. 計画書の提出

開催地栄養士会長は、実施計画書（様式1）と会場案内図を日本植物油協会あてに、少なくとも実施日2ヵ月前に提出する。

15. 報告書の提出

開催地栄養士会長は、本講習会終了後15日以内に実施報告書（様式2）、経費精算報告書（様式3）、領収書（コピーで可：明細がわかるように記載のこと）、アンケート用紙（記入済みのもの、集計不要）、開催風景の写真（データ提出をお願いすることもあります）、領収書を添えて日本植物油協会に送付するものとする。

食生活と植物油栄養に関する講習会開催経費

① 一般専門講義120分を選択

科目	員数	単価	金額	摘要	
賃借料			52,000	会場費	
印刷製本費			52,000		
通信運搬費			55,000		
消耗品費			5,000		
会議費			16,000		
渉外費			6,000		
賃金	6人	5,000	30,000		源泉税を含む
支払手数料			2,000		
			218,000～		

② 一般講義90分＋専門講義90分を選択

・ (一社)日本植物油協会が選定した講師の場合

科目	員数	単価	金額	摘要	
謝金				支払額80,000円 源泉税9,096円	
専門講義講師	1人	89,096	89,096		
旅費交通費					
専門講義講師	1人	32,000	32,000	実費の旅費(32,000円を超える場合に,その超過分を追加支払い)	
打合せ	5人	2,000	10,000		
賃借料			52,000	会場費	
印刷製本費			52,000		
通信運搬費			55,000		
消耗品費			5,000		
会議費			16,000		
渉外費			6,000		
賃金	6人	5,000	30,000		源泉税を含む
支払手数料			2,000		
			349,096～		

※ 例)専門講師旅費実費が33,300円の場合 追加旅費は1,300円(33,300円-32,000円)

・ 独自で選定した講師の場合

科目	員数	単価	金額	摘要	
謝金					
専門講義講師	1人	50,000	50,000		
旅費交通費					
専門講義講師	1人	32,000	32,000		
打合せ	5人	2,000	10,000		
賃借料			52,000	会場費	
印刷製本費			52,000		
通信運搬費			55,000		
消耗品費			5,000		
会議費			16,000		
渉外費			6,000		
賃金	6人	5,000	30,000		源泉税を含む
支払手数料			2,000		
			310,000		

※科目間の増減は問わない

③調理実習＋一般講義60分＋専門講義90分を選択

・（一社）日本植物油協会が選定した講師の場合

科目	員数	単価	金額	摘要
謝金 専門講義講師 調理講師	1人	89,096	89,096 15,000	支払額80,000円 源泉税9,096円 源泉税を含む
旅費交通費 専門講義講師	1人	32,000	32,000	実費の旅費(32,000円を超える場合に、その超過分を追加支払い)
調理講師			3,000	
打合せ	5人	2,000	10,000	
賃借料 印刷製本費 通信運搬費 消耗品費 会議費 渉外費 賃金 雑費 支払手数料	6人	5,000	52,000 52,000 55,000 5,000 16,000 6,000 30,000 37,000 2,000	会場費 源泉税を含む 調理実習の材料費等
			404,096～	

(ア)例)専門講師旅費実費が33,300円の場合 追加旅費は1,300円(33,300円-32,000円)

・ 独自で選定した講師の場合

科目	員数	単価	金額	摘要
謝金 専門講義講師 調理講師	1人	50,000	50,000 15,000	源泉税を含む 源泉税を含む
旅費交通費 専門講義講師	1人	32,000	32,000	実費の旅費(32,000円を超える場合に、その超過分を追加支払い)
調理講師			3,000	
打合せ	5人	2,000	10,000	
賃借料 印刷製本費 通信運搬費 消耗品費 会議費 渉外費 賃金 雑費 支払手数料	6人	5,000	52,000 52,000 55,000 5,000 16,000 6,000 30,000 37,000 2,000	会場費 源泉税を含む 調理実習の材料費等
			365,000	

※科目間の増減は問わない

食生活と植物油栄養に関する講習会開催にあたっての留意事項

1. 運営等

- (1) 主催 開催地栄養士会
- (2) 後援 日本植物油協会

2. 開催にあたって

開催にあたっては、別添開催要領に基づいて実施計画を立案してください。なお、留意事項は下記のとおりです。

(1) 日程について

植物油に関する一般講義の講師は、日本植物油協会から派遣します。日程調整が必要になるため、開催候補日をいくつか事前に連絡してください。

(2) 日本植物油協会選定講師の謝金および旅費について

日本植物油協会の選定講師を講義講師に選定した場合には、講師への謝金は、89,096円(差引支払額80,000円、源泉税9,096円)を、旅費は実費でお支払いください。※旅費の領収書を添付すること(交通機関の乗車券購入先領収書)

(3) 調理用・お土産用植物油および資料について

事前に希望する場所へ送りますので、受入れ体制を整えてください。ダンボール6箱～8箱程度の荷物になる予定です。期日および時刻の指定はできませんが、希望日の前後にお送りしますので、送付希望日をご指定ください。なお、日本植物油協会より以下の資料をお送りします。

- 「植物油と栄養」
- 「うつくしい元気、植物油」(pichipichi)
- 調理用・お土産用油【送付元：協賛会社】
- 「植物油の知識」(植物油に関する一般講義テキスト)

※お願い

お土産用油は1か月前に協賛会社へ依頼しますので、参加予定数の大幅変更がありましたら必ずご連絡ください。配送時の送付先付近駐車スペースの有無をお知らせください。

また、資料数変更につきましては、開催10日前までに参加者数をお知らせください。

(4) 内容等の評価について

植物油に関するアンケートを行いますので、回収にご協力ください。集計の必要はありませんので、記入済みのアンケート用紙は、講習会終了後、日本植物油協会までご送付ください。

(5) 経費の内訳について

経費の各予算科目の増減は問いません。

(6) 展示について

本講習会には、特に展示はありませんが、他の協賛者の展示等を行わないようお願いいたします。

(7) その他

講義および調理実習が基本形ですが、シンポジウムやパネルディスカッション、事例発表会などを行うことも可能です。基本形に追加する場合、基本形を改変する場合も含め、ご相談ください。

《問い合わせ先》 一般社団法人 日本植物油協会 (担当：押見)
103-0027 東京都中央区日本橋3-13-11 油脂工業会館6階
E-mail:oshimi@oil.or.jp TEL:03-3271-2705 FAX: 03-3271-2707

食生活と植物油栄養に関する講習会・選定講師一覧表

- 聖徳大学人間栄養学部人間栄養学科 教授 池本 真二 先生
〒271-8555 千葉県松戸市岩瀬 550
Tel:047-365-1111 (代表) / Fax:047-363-1401
E-mail ikemoto@seitoku.ac.jp
HP <http://www.seitoku.jp/daigaku/kyoinfd/kyoinhp/00004818.html>
過去のテーマ
「個人対応の栄養学～賢い油脂の摂り方を考える～」
「健康に良い油脂の賢い選び方」
「メタボリックシンドローム予防の視点から賢い油脂の摂り方を考える」
「個人対応の栄養学 賢い油脂の摂り方を考える
～メタボリックシンドロームの予防対策の視点から～」

- 東京工科大学 応用生物学部 教授 遠藤 泰志先生
〒192-0982 東京都八王子市片倉町 1404-1
Tel&Fax:042-637-2433
E-mail endo@bs.teu.ac.jp
HP <http://www.teu.ac.jp/info/lab/teacher/bs/index.html?id=150>
過去のテーマ
「フライ油及びフライ食品の品質劣化とその評価」

- 女子栄養大学 教授 川端 輝江 先生
〒350-0288 埼玉県坂戸市千代田 3-9-21
TEL&FAX:049-282-3705
E-mail kawabata@eiyo.ac.jp
HP <http://gyoseki.eiyo.ac.jp/eiyhp/KgApp?kyoinId=ykmkgsoiggy>
研究分野：食事中脂肪酸（n-6 系及び n-3 系脂肪酸）に関する研究
過去のテーマ
「食用油脂と健康との関わり」

- 十文字学園女子大学 人間生活学部 食物栄養学科 名誉教授 井手 隆 先生
〒352-8510 埼玉県新座市菅沢 2-1-28
E-mail t-ide@jumonji-u.ac.jp
idetakashi194988@gmail.com

- 九州大学大学院農学研究院生命機能科学部門食料化学工学講座 栄養化学分野 教授
佐藤 匡央（マサオ） 先生
〒813-0043 福岡市東区箱崎 6-10-1
Tel&Fax:092-642-3004
E-mail masaos@agr.kyushu-u.ac.jp
HP <http://hyoka.ofc.kyushu-u.ac.jp/search/details/K001632/>

- 佐賀大学農学部生命機能科学科食品栄養化学分野 教授 永尾 晃治 先生
〒840-8502 佐賀市本庄町1
Tel:0952-28-8781
E-mail knagao@cc.saga-u.ac.jp
HP <http://www.ag.saga-u.ac.jp/japanese/eiyou/eiyou.html>

- 長崎県立大学看護栄養学部・栄養健康学科 教授 古場 一哲 (カズノリ) 先生
〒851-2195 長崎県西彼杵郡長与町まなび野 1-1-1
Tel:095-813-5500(代) / Fax:095-813-5215
E-mail koba@sun.ac.jp
HP http://sun.ac.jp/research/researcher/researcher_detail/?uid=koba
過去のテーマ
「植物油由来の脂肪酸の機能性」

2023年度植物油講演会開催要領

1. 趣旨

近年、脂質に関する研究、知見等は劇的に変化している。健康の維持・増進、疾病とのかかわり、高齢者のADLの維持・向上の観点ばかりでなく、摂取する際の環境や食べ合わせ、時間との兼ね合いも科学的に証明されてきている。また、健康志向の油、原材料、トランス脂肪酸などの情報が氾濫し、食の安全性についてもよく話題として取り上げられている。一方、食の原点でもある「おいしさ」がともすれば忘れられがちである。

管理栄養士・栄養士には、情報を適切に把握・整理し、的確にわかりやすく伝え、実践することが求められている。そのための知識の習得を目的とし、本事業を実施する。

2. 主催 開催地栄養士会

3. 後援 一般社団法人 日本植物油協会

(注) 実施都道府県の関係行政機関、関係団体及び報道機関等の協力を得て円滑な運営を図ること。

4. 開催期日 2023年4月～2024年1月の間の1日

5. 開催数 3か所(希望予定数)

6. 講習内容及び日程

(1) 食用植物油およびビタミンに関する講演2題と植物油基礎知識

(2) 日程(一例) 概ねこの日程で行うこととする。

12:30～13:00 受講者受付

13:00～13:10 挨拶(栄養士会長、日本植物油協会、関係行政機関等)

13:10～13:40 講義「植物油の基礎知識」 日本植物油協会 担当者

13:45～15:15 講演「植物油と健康～最近の話題～(仮題)」

お茶の水女子大学基幹研究院自然科学系教授 藤原 葉子(予定)

15:15～15:30 コーヒーブレイク

15:30～17:00 講演「新しい油脂栄養論(仮題)」

九州大学・熊本県立大学名誉教授 菅野 道廣(予定)

17:00 閉会

(注) 講師は、ご都合により変更されることがある。

7. 受講者の範囲と予定人員

講演会の参加者は、1会場150名以上とし参加者の範囲は次のとおりとする。ただし、新型コロナ禍で会場のみで開催で席の間隔を開ける場合、会場収容人数の約半数とすることも可。

(1) 管理栄養士・栄養士

(2) 健康づくり・栄養改善に関心を持つ者、養成校の学生(参加者数を事前にお知らせください) (3) 食品関係の企業(日本植物油協会が案内する。)

8. 講師 日本植物油協会が講師を派遣する。

(この経費は講習会経費に含めない。)

9. 資料等 参考資料は、日本植物油協会より送付するが、講師資料については、開催地栄養士会にて印刷する。

10. 会場 開催地栄養士会長が開催地域内から講義が可能な会場を選定する。

11. 受講者の募集
開催地栄養士会長は、早目に計画をたて、6に掲げる予定人員を確保できるよう周知するものとする。
12. 経費
1会場50万円を限度とし、これを下回る場合はその額とする。
ただし、講師謝金・旅費は日本植物油協会で負担する。
13. 開催運営費 開催経費の15%
※その他やむを得ない追加費用についてはご相談ください。
14. 計画書の提出
開催地栄養士会長は、実施計画書（様式1）と会場案内図を日本植物油協会あてに、少なくとも実施日2ヵ月前に提出する。
15. 報告書の提出
開催地栄養士会長は、本講習会終了後15日以内に実施報告書（様式2）、経費精算報告書（様式3）並びにアンケート用紙（記入済みのもの、集計不要）、開催風景の写真等及び領収書コピーを添えて日本植物油協会に送付するものとする。

16. 植物油講演会開催経費

科 目	金 額	摘 要
謝金		
講師		植物油協会負担
旅費交通費		
講師		植物油協会負担
係員	10,000	
打合せ	20,000	
賃借料	150,000	会場費
印刷製本費	100,000	資料印刷等（製本されたもの）
48,000		
通信運搬費	100,000	コーヒーブレイク代
雑費	10,000	開催案内等（封筒代、コピー代等）
消耗品費	25,000	
会議費	10,000	
渉外費	25,000	源泉税含む
賃金	2,000	
支払手数料		
計	500,000	

*開催経費内であれば、科目間の移動は問わない

17. 開催計画について

① 開催日

講師の日程調整が必要になるため、必ず事前に開催候補日（可能であれば、2～3日分）を連絡してください。

② コーヒーブレイク

本講演会は、受講者に「ちょっぴりリッチ」な気分を味わってもらえるよう、コーヒーブレイクを設けている。豪華なものでなくてかまわないので、コーヒーブレイク（ティータイム）を入れること。

* ホテルのティータイムの様な形式である必要はなく、その会場の可能な範囲で、心地よくコーヒブレイク(休憩)をとっていただけるような企画をすること。

注) 本講演会には、お土産用油はありません。

18. 当日の進行について

講師の紹介および進行は、開催地栄養士会が行う。

《問い合わせ先》 一般社団法人 日本植物油協会（担当：押見）
〒103-0027 東京都中央区日本橋3-13-11 油脂工業会館6階
TEL 03-3271-2705 FAX 03-3271-2707
E-Mail oshimi@oil.or.jp

実施希望申込書

一般社団法人日本植物油協会 行

Fax : 03-3271-2707 または E-mail : oshimi@oil.or.jp

※2023年3月24日(金)までにご提出ください

植物油講習会・講演会事業の実施希望について

2023年度の本事業実施を希望いたします。

希望事業： 講習会 または 講演会 (ご希望の事業に○)

1. 団体名： _____ 県栄養士会

2. ご担当者名： _____

3. ご連絡先： 電話 _____ メールアドレス _____

4. 備考

連絡先： 一般社団法人日本植物油協 (担当：押見)
〒103-0027 東京都中央区日本橋 3-13-11
電話：03-3271-2705 FAX: 03-3271-2707
E-Mail: oshimi@oil.or.jp

※申込締切：2023年3月24日(金)まで

申込希望が多数ある場合には、お断りすることもございます。

また、選定結果につきましては3月中にお知らせいたします。