

# 食の安全

## 第11回 無料セミナー

食の安全を考える大府・東海市民の会

# うまい油料理には慢性毒性!



認知症の発症原因の一つと言われてます。その対策を深掘していきます



好感度のタレントさんに『うまーい』と叫ばせるTV番組を一日に何度、見せられていますか?油糧種子生産国がバックにいて、「油粕を家畜や養魚の餌に、油を人に食べさせる」ことで利益を得ている世界規模のカルテルがあるのです。たしかに、油脂(あぶら)料理はおいしく、短期間では悪い効果は表れません。

ところが、数種の植物油(カノーラ菜種油、オリーブ油、水素添加大豆油など)は、日本人の摂取量の半分以下の量で、動物に脳卒中をひきおこし、腎炎や糖尿病を発症させ、寿命を4割ほど短くするのです。この慢性毒性の毒性の"しくみ"がわかってきました。

でもそれは、動物の話でしょう!人でも起こっているのですか?

動物で明らかにされた"しくみ"が、人でも起こっていることを示す多くの論文があります。これら植物油はビタミンK2を必要とするホルモン系を阻害し、そのホルモンの働いている多くの組織の働きを阻害し、健康を阻害しているのです。現在、**少子化、人口減少、認知症増加などは先進國中、日本がトップ**を走っていますが、その原因が、植物油にあるようです。興味深いことに、コレステロールと動物性脂肪の摂取が多い群ほど脳卒中を発症しにくく、発症しても予後が良いのです。

妊婦や子供の好きな食品には、毒性植物油があふれています。医療や食品をとりまく巨大なカルテルに無視され続けても、慢性毒性を示す植物油の危険性を訴え続けることが、私達の次世代へ義務です。



日時

5月9日(日)

■午前10時~11時30分

会場

大府文化交流の杜  
こもればホール

■大府市松山町六丁目150-1 TEL 0562-48-5155

- この学習会が、食の安全を考えていただける新たな機会にしていただければ誠に幸いです。また、NPO法人食品安全グローバルネットワークより、食品添加物の話題を少しお話しします。



講師 奥山 治美 先生

名古屋市立大学名誉教授、NGO日本食品油脂安全性協議会名誉理事長。東京大学薬学部卒業、薬学博士。東京大学薬学部助手、名古屋市立大学薬学部教授、金城学院大学薬学部教授。米国のベイラー医科大学、イリノイ大学、大連医科大学、富山大学等の客員教授を歴任。日本脂質栄養学会の初代理事長等。「本当は危ない植物油、その毒性と環境ホルモン作用」、「日本人は絶滅危惧民族、誤った脂質栄養が拍車」、など。

参加ご希望の方は、氏名と住所を、メール・FAX・郵便のいずれかの方法でご連絡下さい。(定員100名)

連絡先：食の安全を考える大府市民の会 世話人 高木 孝美 〒474-0062 大府市共西町 5-67-32

食の安全を考える東海市民の会(仮称) 加藤 万喜子 〒476-0014 東海市富貴ノ台 6-44

世話人募集中 【FAX申込】06-6305-8614 【メール申込】sanzoobu@gmail.com

【協賛】NPO法人食品安全グローバルネットワーク FAX:06-6305-8614 電話:06-6305-8615

〒532-0011 大阪市淀川区西中島4丁目2-12 CSビル3階 メール:mikio@nakamura.in

氏名	住所 (既登録者は不要)	託児希望
		お名前 (年齢)
		お名前 (年齢)

- 館内ではマスクの着用、入場前に手指の消毒をお願いいたします。入場時にお名前とご連絡先の確認をさせていただきます。
- 当日発熱及び体調の悪い方は来館をお控えください。今後の状況によりセミナーを中止、変更する場合がございます。



お申し込み



お問い合わせ