



東北ハイテク研セミナー

大豆の魅力～生産から食品・健康まで～

「本セミナーは、農林水産省が実施する「知」の集積による産学連携支援事業により行われます。」

I 趣 旨

最近の大豆の需要量は330万トンで、自給率は約7%です。輸入大豆も活用しながら、豆腐、納豆、味噌、醤油、豆乳などを作り、これらの食品は日本人の食生活に定着しております。また、近年、健康食品として高い評価を得ております。このような大豆の魅力について、生産から加工、利用、健康までを学び、語り、意見交換を行うためのセミナーを開催します。

II 日 時 : 令和元年11月26日(火) 13時00分～15時30分

III 場 所 : ユートリー 5階 視聴覚室 (八戸市1番町1丁目9-22 (JR八戸駅東口))

IV 主 催 : 農林水産省 農林水産技術会議事務局 研究推進課産学連携室
東北地域農林水産・食品ハイテク研究会

後 援 : 公益社団法人 農林水産・食品産業技術振興協会 (JATAFF)

V 内 容

1. あいさつ 13:00

東北地域農林水産・食品ハイテク研究会 事務局長

門間 敏幸

2. 基調講演 (13:10～13:50)

大豆と健康 岩手大学農学部 教授 塚本 知玄 氏

3. セミナー開催 13:50～15:30

司 会 東北地域農林水産・食品ハイテク研究会

星野 次汪

1) 青森県における大豆生産の現状と課題(13:50～14:10)

. 地方独立行政法人 青森県産業技術センター
農林総合研究所 作物部 研究管理員 工藤 忠之 氏

2) 大豆加工食品の開発の現状と課題 (14:10～14:30)

. 太子食品工業(株) 品質室長 塚田 義弘 氏

3) 介護施設における大豆の活用 (14:30～14:50)

. 社会福祉法人みやぎ会 介護老人保健施設 とわだ
栄養科 主任 管理栄養士 根岸 玲子 氏

4. 大豆食品の試食および意見交換会 14:50～15:30

VI 参集範囲 : 農業経営者、食品加工企業、医療福祉関係者、農業指導機関、行政担当者 等
(参加費は無料です)

VII 参加申し込み先 : 東北地域農林水産・食品ハイテク研究会 (事務局: 藤井)

TEL : 080-2806-9926 FAX : 019-641-7794

E-mail : tohoku-hightech@kej.biglobe.ne.jp

※1.10.24 セミナー会場を、ユートリー3階から ユートリー 5階 視聴覚室 に修正しました。