

配信元 公益財団法人東北活性化研究センター

<http://www.kasseiken.jp>

〒980-0021 仙台市青葉区中央 2 丁目 9 番 10 号

TEL : 022-225-1426 FAX : 022-225-0082

報道関係各位

2016 年 10 月 11 日

平成 28 年度東北活性研フォーラム

「発酵食品を活かした地域の活性化～地域産業の発展へ～」開催案内について

公益財団法人東北活性化研究センター（会長：海輪 誠・東北電力(株)会長）は、「知をつなぎ、地を活かす」を活動理念として、東北地域の活力向上と持続的な発展に貢献していくことを目指しております。

このたび、今年 10 月 5 日に相互協定書を締結した福島大学との共催により、地域に根ざした発酵技術・発酵文化・発酵食品を用いての 6 次化産業など、発酵食品の可能性のヒントを得ると共に、人々のニーズに合致した食の重要性と発酵食品の付加価値・産業としての地域活性化を促すことを目的として本フォーラムを開催いたします。

つきましては、ご来聴ならびに貴社報道における PR、取材等にご高配を賜りますようお願い申し上げます。

添付資料・・・・案内・申込書

このプレスリリースに関するお問い合わせ先

公益財団法人東北活性化研究センター 地域・産業振興部 橋本・佐々木

〒980-0021 仙台市青葉区中央 2 丁目 9 番 10 号 TEL:022-222-3357 FAX:022-225-0082

発酵食品を活かした 地域の活性化

～地域産業の発展へ～

2016年11月14日(月)
12:45開場 13:15～17:10

会場

福島市こどもの夢を育む施設 こむこむ1階
「わいわいホール」(福島市早稲町1-1)
TEL.024-524-3131

参加費無料
定員
100名程度

申込締切日

11月7日(月)まで裏面
参加申込書の必要事項をご
参考に、Eメールで送信してく
ださい。
※FAX又は郵送でも可。

福島大学との共催で、地域に根ざした発酵技術・発酵文化・発酵食品を用いての
6次化産業など、発酵食品の可能性のヒントを得ると共に、人々のニーズに合致した
食の重要性と発酵食品の付加価値・産業としての地域の活性化を目指します。

プ
ロ
グ
ラ
ム

13:15～13:20

開会挨拶 公益財団法人東北活性化研究センター 専務理事 渡辺 泰宏

13:20～13:30

福島大学挨拶 福島大学 理事・副学長 小沢 喜仁 氏

13:30～14:00

特別講演「福島の再生と新しい農業教育のあり方」

講師:福島大学 経済経営学類 教授 小山 良太 氏

14:00～14:10

休憩

14:10～15:00

講演Ⅰ「最近の知見による機能性を持つ味噌製造への提案」

講師:広島大学 名誉教授 渡邊 敦光 氏

15:00～15:10

休憩

15:10～16:00

講演Ⅱ「古くて新しい醸造・発酵食品」

講師:宮城大学 食産業学部フードビジネス学科 准教授 金内 誠 氏

16:00～16:10

休憩

16:10～17:10

講演Ⅲ「発酵と地域産業の活性化」

講師:東京農業大学 名誉教授 小泉 武夫 氏

東北活性化研究センターは、東北圏(青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県及び新潟県)の地域・産業活性化に関する調査研究、プロジェクト支援を行っている公益財団法人です。

主催:公益財団法人東北活性化研究センター

共催:国立大学法人福島大学

後援:福島県、福島市、福島商工会議所、福島県商工会議所連合会、

福島県商工会連合会、福島民報社、福島民友新聞社

一般社団法人福島市観光コンベンション協会



広島大学 名誉教授

渡邊 敦光氏

(わたなべ ひろみつ)

1940年福岡県生まれ。熊本大学理学部卒、九州大学大学院博士課程理学研究科修了。理学博士、医学博士。1973年広島大学原爆放射線医科学研究所で助手、助教授を経て1996年教授。その間アメリカ ウィスコンシン大学、イギリス パターソン研究所で主に放射線生物学の研究を重ね、2004年退官後も名誉教授として日々研究を続けている。専門は実験病理学と放射線生物学で、幹細胞に興味を持ち、長年にわたり、がんがどのように生まれ進展するか、どうすれば予防できるかの研究を続けている。一方で1980年から、味噌の有効性について動物実験に基づく研究を本格的に始める。

著書に『味噌力』（かんき出版、2012年）。



宮城大学 食産業学部
フードビジネス学科
准教授

金内 誠氏

(かなうち まこと)

東京農業大学大学院農学研究科博士課程1999年修了。1999年11月カリフォルニア大学デーヴィス校研究員、2003年民間食品会社研究所勤務、2005年宮城大学食産業学部、2010年准教授就任、現在に至る。専門は発酵化学・醸造学。酵母、微生物、乳酸菌、発酵、醸造をキーワードに発酵食品・醸造品の現状やその製造方法について納豆、チーズ、ヨーグルト、各種醸造品（酒、酢、しょうゆ）等の講義や、発酵食品・醸造品の栄養性・機能性に関する研究を同大学他にて実施。

主な著書『すべてがわかる「発酵食品」辞典』（小泉武夫、金内誠、舘野真千子監修）（2013年）、発酵食品学（2012年）



東京農業大学 名誉教授

小泉 武夫氏

(こいずみ たけお)

1943年福島県の酒造家に生まれる。東京農業大学名誉教授。農学博士。専門は食文化論、発酵学、醸造学。現在、鹿児島大学、琉球大学、広島大学大学院医学研究科ほかの客員教授を務める。特定非営利活動法人発酵文化推進機構理事長。全国発酵のまちづくり協議会会長。全国地産地消推移新協議会会長（農水省）「和食」文化保護・継承国民会議委員（農水省大臣官房）食料自給率向上協議会会長（農水省大臣官房）など。食に関わる様々な活動を展開し、和食の魅力を広く伝えている。

著書に『食あれば楽あり』（日本経済新聞社）『発酵食品礼讃』（文春新書）『食と日本人の知恵』（岩波現代文庫）『食の世界遺産』（講談社）『江戸の健康食』（河出書房新社）小説『夕焼け小焼けで陽が昇る』（講談社文庫）小説『猟師の肉は腐らない』（新潮社）など単著は139冊を超える。日本経済新聞に掲載の「食あれば楽あり」は現在24年間にわたり連載中。

会場案内図



参加申込書

E-mail

chisan@kasseiken.jp

Fax

022-225-0082

氏名		住所	〒
電話		FAX	
E-mail			
職業		会社名	

参加者多数の場合は先着順とさせていただきます。

本参加申込みにご記入いただいた個人情報は当日の来場者確認に限定して利用させていただきます。

お問合せ：公益財団法人東北活性化研究センター

〒980-0021 仙台市青葉区中央二丁目9番10号(セントレ東北9F)

担当：地域・産業振興部 橋本、佐々木

Tel.022-222-3357 Fax.022-225-0082 Email.chisan@kasseiken.jp