

伝統産業から 先端産業へ

～発酵食品のイノベーション～

発酵食品は、伝統的な知恵と技による調味料や郷土料理として、東北及び新潟(以下、東北圏)各地の文化・風土に根付いており、地域独自の微生物(麹菌や酵母)を用いることで差別化が可能なことに加え、海外の日本食や「和食」の世界無形文化遺産登録を背景に、今後の需要拡大が期待されております。

今回のフォーラムでは、東北圏に共通する地域資源・地場産業である発酵食品を取り上げ、食のグローバル化に対応した高付加価値型先端産業として発展させるべく①高機能・高付加価値化②市場ニーズにマッチした発酵技術・食品開発③販路開拓について理解を深めます。

2015年2月26日(木)

13:30～16:30

会場

新潟ユニゾンプラザ 4F大会議室

(新潟市中央区上所2丁目2番2号)

TEL: 025-281-5511

参加費及び定員

参加費無料・定員100名

申込締切日

2月20日(金)までに、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。

【プログラム】

講演1 13:40～14:30

テーマ:「よくわかる発酵食品学」

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**

講演2 14:30～15:20

テーマ:「日本食文化の要、『おだし』の世界をより広げる」

—この国の味を支えてきた「かつお節」の魅力を伝え、広げる—

株式会社にんべん 研究開発部 **荻野目 望 氏**

講演3 15:30～16:20

テーマ:「どこで? なにを? どう売くの?」

ユーロコミッティ株式会社 代表取締役 マーチャンダイザー **塚谷 泰生 氏**

主催: 公益財団法人東北活性化研究センター

後援: 新潟県、新潟市、公益財団法人にいがた産業創造機構

<講師プロフィール>

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**

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）



株式会社になべん 研究開発部 **荻野目 望 氏**

東海大学海洋学部水産学科卒業後、株式会社になべん入社、同年研究開発部配属。食品衛生微生物分析、かつお節・削り節の基礎応用研究、かつお節優良カビの利用研究及び調味料の新商品開発に従事。以前は室付きのカビの自然醗酵にまかせていたかつお枯節づくりに初めて科学技術を導入した。出願特許多数有り。



ユーロコミッティ株式会社 代表取締役 マーチャンダイザー **塚谷 泰生 氏**

オランダを拠点に、日本食品、自然食品流通業及び欧州4カ国、アジア2カ国で日本食店、串亭を創業し開店。

2006年、日本食品産業ヨーロッパ株式会社を設立。ヨーロッパ、アジア内にて日本食製造加工品の開発を開始。2012年全事業を統合。会社を共同経営者に任せ、帰国後2014年ユーロコミッティ株式会社設立、代表取締役に就任。

マーチャンダイザーとして、日本製品（機械、食品、化学品）のヨーロッパ、アジア向けの輸出入を行う。業務のかたわら日本人論の映像執筆活動中。

参加申込書

E-mail ▶ chisan@kasseiken.jp

Fax ▶ 022-225-0082

申込者氏名	フリガナ	会社名	フリガナ
会社所在地	〒		
電話		FAX	
E-mail			

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)佐々木、橋本、木村 Tel.022-222-3357 Fax.022-225-0082
Email.chisan@kasseiken.jp