

将来の農業をリードする農業人材の育成を目指し県内の農業系大学・専門学校が連携して公開共通講座を開催します

21世紀農林業・越後から発信！

新潟県食品産業界の発展に向けて

～商品開発の歴史とこれからの展望～

米菓、酒、みそ・醤油等々、食品業はその生産額において新潟県をけん引するリーディング産業です。本シンポジウムでは、新潟県における食品開発の経緯を知り、また、これからの開発方向を探ります。

2024 **10/23** (水) 13:00～16:20

オンライン (ZOOM) と対面 ハイブリット開催

対面会場；新潟大学農学部C110講義室

申込み方法：右記QRコードまたは

https://www.agr.niigata-u.ac.jp/fc/fc_news.htmlの申込みURLより

〆切；2024.10.16 (水)

参加無料



【プログラム】

- 13:00 開会挨拶
- 13:05～13:40 基調講演：県食品産業の持続的な発展に向けた伴走支援
新潟県農業総合研究所食品研究センター 参事・穀類食品科長 西脇 俊和 氏
- 13:40～14:05 講演1：米由来原料で造るアレルギー対応調味料の開発
山崎醸造株式会社 取締役製造部長 羽田 知由 氏
- 14:05～14:30 講演2：麴甘酒の可能性
～その機能性から乳酸発酵甘酒など新しい商品開発まで～
八海醸造株式会社 取締役製造部長 倉橋 敦 氏
- 14:30～14:55 講演3：県産農産物を使用した新食感和菓子「たのくろ」「織麗紅」の開発
有限会社正和 代表取締役社長 高橋 辰也 氏
- 14:55～15:10 休憩 (15分)
- 15:10～16:10 パネルディスカッション (司会者と講演者4名)
- 16:10 総括
- 16:20 閉会挨拶

主催：新潟大学農学部

協力：新潟県総務管理部大学・私学振興課，農林水産部経営普及課

新潟県農業大学校，新潟農業・バイオ専門学校，新潟食料農業大学