

裸麦が創る食と農の未来フォーラム2023 ～消費拡大に向けた加工・利用法を考える～

主催：ものづくり産業支援事業研究部会

共催：（株）松山丸三、JA全農えひめ、（有）ジェイ・ウイングファーム、（株）母恵夢本舗、
愛媛大学大学院農学研究科附属ハダカムギ開発研究センター、松山短期大学、
中国四国農政局

開会挨拶

治多 伸介（愛媛大学大学院農学研究科長）

開催趣旨説明

岡内 正（ものづくり産業支援事業研究部会代表）

講演

座長：小野 みいな（愛媛大学農学部 4年）

1. 中国四国地域麦類の販路拡大等プロジェクトの推進
（中国四国農政局）
2. 愛媛の裸麦の現状と今後について
（毛利 光宏氏：JA全農えひめ）
3. 裸麦の品種と加工品との関係
（荒木 卓哉氏：愛媛大学教授・大学院農学研究科
附属ハダカムギ開発研究センター長）
4. 裸麦を用いた商品の加工・開発の現状と今後の展開について
（垣原 登志子氏：松山短期大学教授）
5. 愛媛の特産品、裸麦みそについて
（曾我 尚登氏：株式会社曾我増平商店代表取締役）
6. 健康モデル食 日本型薬膳 大麦を
（三成 由美氏：中村学園大学栄養科学部教授）
（オンライン終了）

講演終了後、**展示商品の見学**

（農学部2階21～23番教室）

日時等

9月2日（土）13:00～15:30

ハイブリッド開催

愛媛大学農学部大講義室

（愛媛大学樽味キャンパス）

オンライン

（zoom, 定員300名, 事前登録制）

参加費：無料

概要

裸麦は、瀬戸内地域の独特の食文化を育んできました。裸麦に関わる食文化の継承と発展のためには、麦みそや焼酎などの伝統食に加え、新たな加工利用法を考案し、需要拡大を図ることが重要です。そこで、裸麦の加工と利用について現状と今後の展望について産官学の各々の視点から紹介していただき、裸麦の加工・利用に関する理解を深め、利用と消費拡大を図るきっかけとするために、本フォーラムを開催します。

参加お申込方法

事前登録制としています。参加を希望する方は、右記QRコードからお申込みください。

または、申込フォーム <https://forms.office.com/r/LtV4Ev4Mx0>

からもお申し込み可能です。

（登録締切：2023年8月29日（火）12:00，定員 対面；先着130名、オンライン；先着300名）

