

令和 5 年 8 月 8 日  
愛 媛 大 学

## 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 「裸麦が創る食と農の未来フォーラム 2023」を開催

愛媛大学大学院農学研究科では、裸麦遺伝資源コレクションを構築し、それを活用した機能性及び生産性に関わる優良形質の選抜と品種開発を行うとともに、実需者ニーズを反映した有効活用法を開発することで、裸麦の生産振興と需要拡大に貢献することを目的として、「ハダカムギ開発研究センター」を設置しました。

このたび、「裸麦が創る食と農の未来フォーラム 2023」を開催することとなりました。本フォーラムは、健康機能性等の裸麦の特徴や利用拡大の可能性について、産官学の各々の視点から紹介し、裸麦の利用拡大や消費拡大を図るきっかけとするために開催します。

つきましては、地域へ広く周知いただきますとともに、取材くださいますようお願いいたします。

### 記

日 時:令和 5 年 9 月 2 日(土) 13 時 00 分~15 時 30 分  
場 所:愛媛大学農学部大講義室(樽味キャンパス)、オンライン開催 (Zoom)  
定 員:対面先着 130 名、オンライン 300 名  
申込締切:令和 5 年 8 月 29 日(火) 12 時 00 分

※参加には事前の申込みが必要です。詳細は、別紙チラシをご参照ください。

### <お願い>

事前に取材の参加者数を把握するため、取材に来られる場合は 8 月 29 日(火)までに、電話又はメールにて下記担当までご一報ください。

本件に関する問い合わせ先  
ハダカムギ開発研究センター長 荒木 卓哉  
TEL:089-946-9526  
Mail: [hbarley@agr.ehime-u.ac.jp](mailto:hbarley@agr.ehime-u.ac.jp)

※送付資料 2 枚(本紙を含む)

# 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）

