



愛媛県産八ダカムギをご存知ですか？ ～体によくて、おいしい、えひめ農業の将来像～

主催：日本食物繊維学会

共催：愛媛大学大学院農学研究科附属八ダカムギ開発研究センター、JA全農えひめ

開 会 挨拶

岸田 太郎（愛媛大学大学院農学研究科）

基 調 講 演

ここまでわかった大麦の健康機能について

（青江誠一郎：大妻女子大学
/日本食物繊維学会理事長）

シ ン ポ ジ ウ ム

1. 裸麦とは！？生産・流通について 理解を深めてみよう！

（毛利 光宏氏：JA全農えひめ）

2. 裸麦を作って食べて健康に！

（荒木 卓哉氏：愛媛大学大学院農学研究科
附属八ダカムギ開発研究センター）

3. 松山から世界へ、はだか麦で紡ぐ 健康の輪

（垣原 登志子氏：松山短期大学）

日 時 等

11月5日（日）14:00～16:30

[愛媛大学南加記念ホール](#)

（愛媛大学城北キャンパス）

参加費：無料

※駐車場はございません。公共交通機関等
でのご来場をお願いいたします。

概 要

裸麦は食物繊維が豊富な穀物で、四国、中国、九州地方で広く生産されており、瀬戸内地域の独特の食文化を育んできました。

地域農産物の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、新たな加工利用による、需要拡大が求められます。本シンポジウムでは、裸麦の生産、加工・商品開発、流通について理解を深めるとともに、裸麦の利用拡大による超高齢化社会への寄与について考えるきっかけとするために本シンポジウムを開催します。シンポジウムに先立ち、食物繊維の生理機能研究の第一人者である大妻女子大学青江誠一郎先生にβ-グルカンの生理機能に関するご研究をはじめ成果の数々について基調講演を頂きます。

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/WD6wbCXRzE>

からもお申し込み可能です。

（登録締切：2023年10月31日（火）12:00，定員 対面；先着200名）

