

南魚沼市技術開発懇談会

『発酵技術を知る』

令和3年

受付13:00-

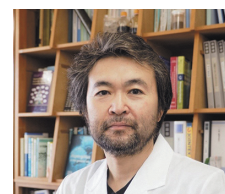
11月18日(木) 13:30-15:30

会場：金誠館 グレースコートレアリス（南魚沼市坂戸1-12）

第1部 13:30- 「地域資源完全循環型バイオコミュニティ」

講師：長岡技術科学大学 技術科学イノベーション専攻 教授 小笠原 渉 氏

食糧生産・農業において、環境負荷を軽減し、豊かな地球環境を維持する取り組みが世界的な潮流となっています。長岡技術科学大学では、“コメどころ”新潟の地域課題を踏まえ、10年後までに地域で誇りを持って積極的に取り組みたい農林漁業・食品及び関連技術サービスの展開をビジョン、地域資源完全循環型バイオコミュニティ拠点の形成を目指していきます。“農業で発生した廃棄物を農業へ還す”微生物農業、食品産業の脱石油資源利用およびカーボンニュートラルなバイオものづくりのあり方を紹介いたします。



第2部 14:15- 「新潟大学における『発酵』研究の紹介」

講師：新潟大学 地域創生推進機構 産学官リサーチ・コーディネーター 上松 和義 氏

「発酵」は微生物の力を利用して人間に有益な有機物を生成する反応です。新潟大学では、地域連携フードサイエンスセンターを中心に植物性乳酸菌を活用した大豆発酵食品や穀類の外皮を活用した機能性食品素材、乳酸菌を使った機能性食品、微生物を利用した有用な薬や香料の合成など、多方面への応用に関する研究が行われています。さらに、新たに設立した日本酒学センターでは日本酒を対象に醸造・発酵を中心とした領域横断型の幅広い研究が行われています。本懇談会では新潟大学での様々な研究の一端をご紹介します。



第3部 15:00- 「和食のキープレイヤー『麴』の魅力」

講師：八海醸造株式会社 取締役 製造部長兼研究開発室長 倉橋 敦 氏

麴は、清酒や焼酎、泡盛といったアルコール飲料、調味料の味噌や醤油、味醂、食酢、さらには漬物にいたるまで和食を語るうえでなくてはならない存在です。

八海醸造株式会社では、麴と醸造技術を基盤として、焼酎、味醂、ビールなどのアルコール飲料に加えてあまさけを展開しています。今回は、この「あまさけ」を例に麴の魅力をお伝えします。

「NICOの研究開発支援」 講師：にいがた産業創造機構

◇参加費：無料 ◇募集人数：30名 ◇〆切：11月5日(金)

◇申込方法：電話・FAX・メールにてお申込みください。

◇申込先：南魚沼市役所商工観光課

TEL:025-773-6665 FAX:025-773-6710

E-mail: syoukou-s@city.minamiuonuma.lg.jp

◆主催／南魚沼市地域産業支援連絡協議会(ICLOVE)・長岡技術科学大学・新潟大学

◆共催／南魚沼市・(公財)にいがた産業創造機構・(公財)長岡技術科学大学技術開発教育研究振興会

◆後援／長岡技術科学大学協力会・新潟大学産学連携協力会

地域企業

X 連携
大学

申込書

FAX:025-773-6710

貴社名		ご連絡先	
お名前		お名前	