## 地域資源高付加価値化研究会



腸内環境の改善による免疫機能の向上、食べ過ぎ抑制やコレステロール・ナトリウムの排出促進による肥満及び 脂質異常症・高血圧の予防、排便促進による大腸がんの予防など、様々な健康効果がある食物繊維。しかし食物繊 維の摂取量は、日本人の食事摂取基準に比べて1日あたり5g前後不足しているのが現状です。多くの種類や働きが ある食物繊維の健康機能性、十勝の農畜産物を利用した食物繊維素材や料理について知っていただき、健康に配慮 したおいしい「とかち元気食」の提案をいたします。

2013. **3. 16**(±) 13:45~15:15

帯広東急イン 2F オークの間

参加費

13:45~13:55 はじめに「本研究会の趣旨」

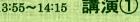


場所

带広畜産大学 特任教授 伊藤 繁 氏(とかちABCプロジェクト事業総括)

「とかちABCプロジェクト」で推進する「とかち元気食」は、十勝産農畜産物や機能性素材 を使用し健康に配慮した食の提供を目指しています。とくに、食物繊維の摂取を基本の柱と しています。

13:55~14:15 講演(1)





「難消化性成分の健康機能性」

带広畜産大学 食品科学研究部門 教授 福島 道広

平成24年度日本食物繊維学会賞を受賞された福島教授から、食物繊維を含む難消化性成分の 健康効果についてお話いただきます。

14:15~14:30





「ホエーイヌリンクリームの特性」

財団法人十勝圏振興機構事業部研究開発課 課長 葛西大介

チコリから抽出した水溶性食物繊維「イヌリン」をホエーで溶解してクリームにした「ホエー イヌリンクリーム」をご紹介します。食物繊維付与、飲み込みやすさ付与などを目的として、 様々な料理や加工品に使用できる新しい食品素材です。

14:30~14:50 講演3



### 「おいしい健康食の秘訣」

Restaurant et café オランジュ オーナーシェフ 渡辺 雄二 氏

アンチエイジングの権威 白澤卓二氏の著書「100歳までガンにならない食べ方」ボケない 食べ方」のレシピ化を担当された渡辺シェフから、健康食や具体的な調理のアドバイス などのお話をいただき、さらにレシピも数品ご紹介いただきます。

『試食・情報交換』 14:50~15:15

> ホエーイヌリンクリームを利用した試食品(各種惣菜など4~5品)をご用意します。 食物繊維を使用した料理例や、食物繊維の効果的な摂り方、さらには、介護食の具体的な料理例を、実際に 召し上がりながら情報交換していただける時間を設けます。

#### ~地域資源高付加価値化研究会とは~

「地域資源高付加価値化研究会」とは、十勝の農畜産物を対象とした機能性素材やこれらを用いた新たな食品の開発、品質の向上など高度化・高付加価 値化を図ることを目的に産学官連携による研究開発の成果等に関する情報提供及び情報交換の場とし、地域への波及や地域経済の発展に<u>寄与すること</u> を目指した取組です。研究会という名称ではありますが、会員制の形はとらず、セミナー形式で広く十勝の企業等に呼び掛けております。 このセミナーは、平成24年度地域新成長産業創出促進事業費補助金(地域新成長産業)[経済産業省北海道経済産業局]の支援を頂いて開催いたします。

主催:財団法人十勝圏振興機構(とかち財団)



# 【地域資源高付加価値化研究会】参加申込用紙

〆切:平成25年3月13日(水)

申込み・問合せ

(財) 十勝圏振興機構(とかち財団)事業部プロジェクト推進課(担当/梅沢)

TEL:0155-38-8850 e-mail:tss\_center@tokachi-zaidan.jp

FAX: 0155-38-8809

企業名(団体名):	
所在地:	
TEL: FAX:	
E-mail:	
ご所属/お役職	ご氏名