

第5回グルテン研究会 開催要領

(独)農研機構 北海道農業研究センター

畑作研究領域 領域長

1. 趣 旨: 国産小麦の利用拡大に向けて、国内の畑作および品質関連の研究者、実需者などの関係者で小麦品質に関する理解を深めるため、本研究会を開催する。
2. 開催期日: 平成25年6月28日(金) 研究会10:00~18:00 懇親会18:30~20:30
オプション: 6月29日(土) 帯広駅北口集合 9:00~ 現地視察(昼食付き)
(コース: 前田農産、ますやパン麦音、帯広畜産大学・とち夢パン工房、とちむら)
3. 開催場所: 「めむろード」 2階セミナーホール(研究会・懇親会)
JR芽室駅から徒歩1分 北海道河西郡芽室町本通1丁目19
4. 議 題
畑作研究領域長挨拶 10:00~10:05 事務連絡も含む
 - 1) 小麦主産地を担う北農研の育種の方向性と現状 10:05~10:25
北農研 田引 正 氏
 - 2) グルテニンサブユニット構成が製パン性に及ぼす影響と品種開発への利用 10:25~10:55
道総研 北見農試 足利奈々 氏
・休憩 10分 10:55~11:05 ポスター貼り、ポスター閲覧
 - 3) グルテニン・グリアジン組成比が製パン性に与える影響について 11:05~11:35
ホクレン 農総研 田中亨 氏
 - 4) 温暖地向けパン用小麦品種「せときらら」の育成について 11:35~12:05
近中四農研 高田兼則 氏
・ポスター発表者プレゼン 25分 12:05~12:30
・昼休み ・ポスター閲覧 70分 12:30~13:40
 - 5) 十勝地域における小麦生産の問題点と要望 13:40~14:10
(有)尾藤農産 尾藤光一 氏
 - 6) 農水省「ゆめちから」実用化プロジェクトの成果 14:10~14:40
敷島製パン(株) 高光健太郎 氏
・ポスターセッション 30分 14:40~15:10
 - 7) 国内産小麦の遺伝的特性と製パン適性に関する理論と実際 15:10~17:10
(社)日本パン技術研究所 原田昌博 氏
・休憩 10分
 - 8) 十勝小麦を使ったパン・菓子の商品開発 17:20~17:50
(株)満寿屋商店 杉山雅則 氏
・閉会、事務連絡 17:50~18:00

5. 参集範囲: 試験研究関係者(農研機構、道府県農試、大学等)、実需者(製粉業者、製パン業者、製麺業者)、生産者のほか、主催者が必要と認める者。

6. 参加費 研究会 1,000円(講演される先生は無料)、懇親会 4,000円、(講演される先生は無料)、現地視察 3,000円

7. 研究会に関する問い合わせ先

〒082-0071

北海道河西郡芽室町新生南9-4

(独)農研機構 北海道農業研究センター 畑作研究領域 上席研究員 田引 正

Tel: 0155-62-9210 Fax: 0155-61-2127, E-mail: tabiki@naro.affrc.go.jp

会場案内図

会場：JR 芽室駅前「めむろーど」

駐車場無料



【JR 根室本線】 6月28日

帯広駅発	8:05	9:20
	↓	↓
芽室駅着	8:27	9:33

芽室駅発	18:18	特急 19:06	19:09	19:52	20:37	21:54	22:46	特急 23:26	29日 朝 8:37
	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
帯広駅着	18:42	19:15	19:29	20:10	21:00	22:06	23:03	23:35	8:53