

「とまち」らしいフードスタイルを求めて ～とまちの食材をよりおいしく健康的に～

十勝では「食」や「農林水産業」を柱とした地域産業政策の考え方として「フードバレーとまち」を推進しています。また、農畜産物を活用した機能性素材の開発等、地域資源の高度利用・高付加価値化を目指した産学官連携が進展しています。

地域性を活かした「食」と「健康」を考え、今後の食関連産業の発展につなげることを目的に、健康な食生活を目指すセミナーを開催いたします。情報交換の場としての交流会も行いますので、十勝の「食」に関心が高い皆様のご参加をお待ちしております。

日時

平成26年 **1/15** (水)
16:00～17:40
交流会 18:00～

場所

北海道ホテル 2F
大雪の間(B)

参加費

無料

交流会4,000円

講演に関連する
試食を
ご提供いたします

16:00～16:30 講演1

和食、地中海食、そして「とまち元気食」

帯広畜産大学 特任教授 **伊藤 繁** 氏 (とまちABCプロジェクト事業総括)

ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食;日本人の伝統的な食文化」。2010年世界で最初に登録され、健康長寿食として知られる「地中海の食事」。両者には意外な共通点がありますが、それを活かして日本人の食生活の弱点を克服するには十勝の食材が役に立ちます。「とまち元気食」にはこのようなねらいがあります。

16:30～17:40 特別講演

和食を支えるだしの魅力 ～おいしさと健康機能～

味の素株式会社 イノベーション研究所 主席研究員 **近藤 高史** 氏

だしは日本料理の味付けの基本です。多くの日本人にだしは好まれますが、海外の方々からは生臭い・磯臭いと敬遠される傾向にあります。だしの不思議を解き明かす鍵として、摂取体験/学習などが考えられます。本講演では、だしの嗜好性とその裏側に隠れている本質(健康効果)を解明しようとする研究成果についてご紹介します。

18:00～ 交流会 (会費4,000円)

産学官の連携により進めている研究開発事業の「とまちABCプロジェクト」の成果を活用した食材を中心とするお料理をご用意いたします。



■地域資源高付加価値化研究会とは

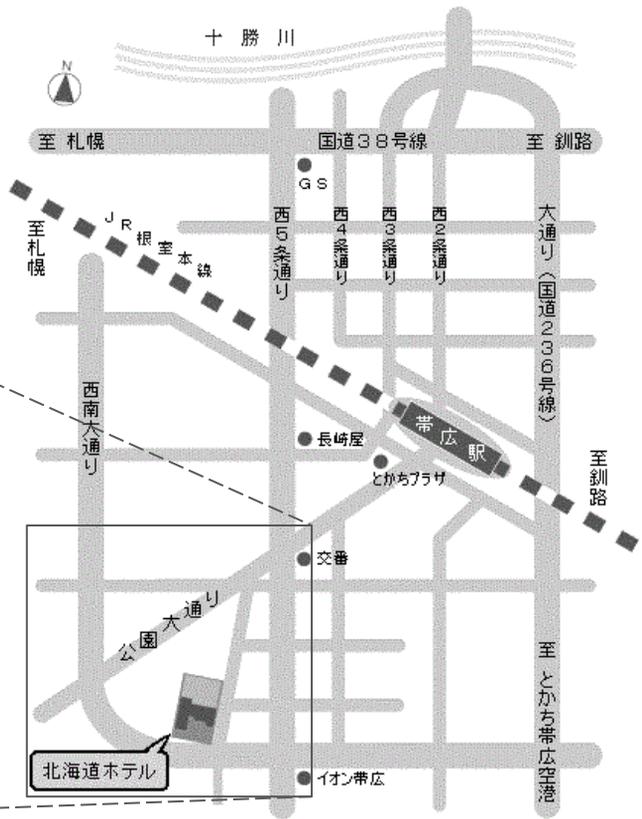
「地域資源高付加価値化研究会」とは、十勝の農畜産物を対象とした機能性素材やこれらを用いた新たな食品の開発、品質の向上など高度化・高付加価値化を図ることを目的に、産学官連携による研究開発の成果等に関する情報提供及び情報交換の場とし、地域への波及や地域経済の発展に寄与することを目指した取組です。研究会という名称ですが、会員制の形はとらず、セミナー形式で広く十勝の企業等に呼び掛けております。このセミナーは平成25年度地域新成長産業創出促進事業費補助金(地域新産業戦略推進事業(地域新産業集積戦略推進事業)) [経済産業省北海道経済産業局]を活用して開催いたします。

■会場案内

北海道ホテル

〒080-0017
 北海道帯広市西7条南19丁目1番地
 TEL：0155-21-0001
 FAX：0155-21-0002

【拡大図】



地域資源高付加価値化研究会

■参加申込書

(公財)とかち財団 事業部 プロジェクト推進課 (担当: 飛川)
 TEL: 0155-38-8850 E-mail: tobikawa@tokachi-zaidan.jp



[申込締切] 平成26年1月10日(金)

FAX:0155-38-8809

所属機関名			
住所	〒		
電話		F A X	
E-mail			
出席者	部署名／お役職	ご氏名	交流会
			参加・不参加
			参加・不参加
			参加・不参加