



# 食品開発セミナー

高知県食料産業クラスター協議会は、食と農の連携を推進し、生産・加工・販売のコラボレーションによる県産素材を用いた食品加工業の振興を目指しております。今回は県内の主要産品であります柑橘類に焦点をあて、その高付加価値化のための商品開発などについて、食品開発セミナーを開催いたします。ぜひ、ご参加ください。

日時 平成20年12月5日(金) 13:30~16:15

場所 高知大学農学部 5-1教室 (南国市物部乙200下図参照)

申込先 高知大学土佐FBC人材創出事務室(下記参照) 担当 浜口

○開会 (13:30~13:35)

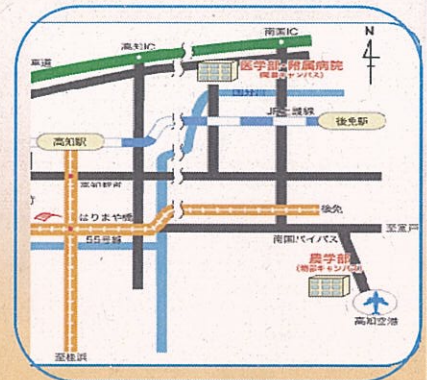
高知県食料産業クラスター協議会副会長 受田 浩之

○講演Ⅰ (13:35~14:45)

テーマ 柚子は世界に誇れる和柑橘

講師 高知大学農学部教授 沢村 正義 氏

日本でもっとも古い和柑橘の一つである柚子は、日本人の食生活の中でも重要な役割を果たしてきました。1万種類以上存在するといわれる柑橘類の中でも柚子は世界的にも数少ないインパクトの強い香りをもつ柑橘です。今日、高知県が日本の柚子生産量の50%近くを占めています。地域の誇る柚子は日本を代表する香酸柑橘として、海外でも"YUZU"の名称で知られつつあります。柚子のもつ特性と有効利用・高付加価値化の取組みを紹介します。



休憩 (14:45~15:00)

○講演Ⅱ (15:00~16:10)

テーマ 国産果実を活かす果実加工の新展開

講師 独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構  
果樹研究所 主任研究員 尾崎 嘉彦 氏

農業従事者の高齢化と生産コストの急激な上昇という生産者側の状況、安価で食べやすい果物を求める消費者側のニーズ、これらを背景に、日本の果実生産は一つの曲がり角を迎えています。これまで、いわゆる「すその」の処理が主な役割だった果実加工にも、農産物の付加価値を高める新たな役割が期待されるようになってきています。現状を踏まえた今後の果実加工の方向性、そこで要求される新技術などについて、ご紹介を致します。

○閉会 (16:15)

主催 高知県食料産業クラスター協議会

共催 高知県工業技術センター 後援 高知大学

参加費  
無料



【申込先・問合せ先】

高知大学土佐FBC人材創出事務室(担当 浜口)

TEL: 088-864-5158 FAX: 088-864-5209

E-mail: t-hamaguchi@kochi-u.ac.jp

