



『かがわ機能性食品等開発研究会』第9回シンポジウムを開催します！
(参加者募集)

- 講演 演 「ニンニクの高付加価値化に向けた機能性研究」
講師 香川県産業技術センター
発酵食品研究所 主任研究員 藤川 護 氏
- 事例発表① 「天然素材や国産小麦全粒粉を使ったうどんの紹介」
講師 石丸製麺株式会社 企画開発室 課長 津村 孝幸 氏
- 事例発表② 「香川県産麦の美味しさと健康機能の可能性を求めて
～機能性表示食品3品の開発と今後の課題～」
講師 吉原食糧株式会社 代表取締役社長 吉原 良一 氏

(公財)かがわ産業支援財団が産学官で連携して機能性食品等の開発に資する事業を実施することを目的に設置した「かがわ機能性食品等開発研究会」第9回シンポジウムを次のとおり開催します。

日時 令和3年10月13日(水) 13:30～16:00
場所 香川産業頭脳化センタービル2F 一般研修室(高松市林町2217-15)
主催 かがわ機能性食品等開発研究会
共催 公益財団法人かがわ産業支援財団
後援 香川大学、香川短期大学、産業技術総合研究所四国センター
内容 別紙開催案内のとおり
対象 県内食品関係企業(会員以外も含む)、産業支援機関等(定員:50名)
参加費 無料
申込・問合せ先

(公財)かがわ産業支援財団 地域共同研究部 (担当:末澤・中原)
〒761-0301 高松市林町2217-43 RIST かがわ
E-mail: rist@kagawa-isf.jp FAX: 087-869-3441

参加申込期限 令和3年10月6日(水)

※かがわ機能性食品等開発研究会(平成25年7月設置)

会長 田村啓敏(香川大学農学部教授)
副会長 吉原良一(吉原食糧代表取締役社長)
太田泰弘((公財)かがわ産業支援財団アドバイザー)
会員数 64企業・個人、23産業支援機関
目的 本県の食料品製造業界及び化粧品製造業界においても、今後、他産地との競争に打ち勝ち、活性化していくためには、より差別化が図られ、付加価値の高い商品開発が重要であることから、本研究会を設置し、産学官が連携して機能性食品等の開発に資する事業を実施することを目的とする。
事務局 (公財)かがわ産業支援財団地域共同研究部

かがわ機能性食品等開発研究会 第9回シンポジウムの開催について（御案内）

本県の食料品製造業界等において、今後、他産地との競争に打ち勝ち、活性化していくためには、より差別化が図られ、付加価値の高い商品開発が重要であることから、産学官が連携して機能性食品等の開発に資する事業を実施することを目的として、平成25年7月に「かがわ機能性食品等開発研究会」を設立しました。

この度、本研究会の第9回シンポジウムを次のとおり開催しますので、御出席いただきますようお願いいたします。

記

日時 令和3年10月13日（水） 13時30分から16時00分
 場所 香川産業頭脳化センタービル2F 一般研修室（高松市林町2217番地15）
 主催 かがわ機能性食品等開発研究会
 共催 公益財団法人かがわ産業支援財団
 後援 香川大学、香川短期大学、産業技術総合研究所四国センター
 対象 県内食品関係企業（会員以外も含む）、産業支援機関（定員：50名）
 参加費 無料
 内容 次頁参照

その他

- ・感染予防対策ガイドラインを遵守して開催いたします。
- ・当日は、会場でのマスク着用、受付での検温及び手指の消毒に御協力をお願いします。
- ・発熱や咳などの風邪症状のある方は参加をお控えください。
- ・新型コロナウイルス感染状況によっては、定員を減じる、または開催の中止等させていただく場合がございますので御了承ください。

申込書

（公財）かがわ産業支援財団 地域共同研究部 宛

FAX：087-869-3441 TEL：087-869-3440 E-mail：rist@kagawa-isf.jp

申込期限：令和3年10月6日（水）17:00

| | | | |
|--------|-------|-----|--|
| 企業名 | | | |
| 住所 | | TEL | |
| e-mail | | FAX | |
| 参加者 | 所属・役職 | 氏名 | |
| | 所属・役職 | 氏名 | |
| 通信欄 | | | |

かがわ機能性食品等開発研究会 第9回シンポジウムの内容

開会挨拶

13:30～13:40

かがわ機能性食品等開発研究会 会長 田村 啓敏
公益財団法人かがわ産業支援財団 理事長 安松 延朗

講演 (座長：研究会会長 田村 啓敏)

13:40～14:50

演題 「ニンニクの高付加価値化に向けた機能性研究」

講師 香川県産業技術センター 発酵食品研究所 主任研究員 藤川 護 氏

概要 香川県では古くからニンニクの栽培が盛んで、出荷量は青森県に次いで全国第2位です。また、ニンニクは地場の食品産業との相性も良く、香川県産ニンニクを使用した数多くの商品が販売されています。

香川県ではニンニクやニンニク加工品の高付加価値化に向けて、ニンニクの機能性成分に着目し、農業試験場において選抜された新系統の優位性評価並びに新規加工法の開発に取り組みました。その結果、新系統のニンニクは機能性成分のシクロアリンやアミノ酸を豊富に含むこと、また、発芽ニンニクを黒ニンニクの原料として用いることにより、シクロアリンを簡便に増加させることが可能であることを明らかにしましたので、これらの取り組みについてご紹介いたします。

(休憩 14:50～15:10)

事例発表 (座長：研究会副会長 太田泰弘)

15:10～15:50

①演題 「天然素材や国産小麦全粒粉を使ったうどんの紹介」

講師 石丸製麺株式会社 企画開発室 課長 津村 孝幸 氏

概要 茶や野菜などの素材や、国産小麦全粒粉を使った取組事例等を紹介します。



②演題 「香川県産麦の美味しさと健康機能の可能性を求めて
～機能性表示食品3品の開発と今後の課題～」

講師 吉原食糧株式会社 代表取締役社長 吉原 良一 氏

概要 県産大麦の大麦β-グルカンの機能性（食後の血糖値の上昇を抑える、おなかの調子を整える）に着目した商品開発事例と今後の課題をお話します。



閉会挨拶 かがわ機能性食品等開発研究会 副会長 吉原 良一

15:50～16:00