

地域融合フォーラム

～持続可能な地域経済の構築を目指して～

大豆の高付加価値化

持続可能な地域経済の構築を図るため、大豆の付加価値協創(*注)を進めています。

この度、大豆を粉体化し新たな食品素材の開発やバイオ活用による食品の開発の一端をご紹介させて頂くフォーラムを企画致しました。

本フォーラムは大豆生産から食品製造等幅広く参画できる機会を提示していますので、是非ともご参加下さいますようお願い申し上げます。

日時 平成24年1月24日(火) 16:00~17:30

場所 ホテル黒部 (北見市北7条西1丁目1番地 TEL 0157-23-2251)

参加費
無料

内 容

講 演

なぜ大豆か？大豆粉体とバイオによる新しい食品開発

株式会社イソップアグリシステム 代表取締役社長 門脇 武一 氏

道立総合研究機構食品加工研究センター食品バイオ部

主任研究員 富永 一哉 氏

財団法人オホーツク地域振興機構オホーツク圏地域食品加工技術センター

研究開発課長 太田 裕一 氏

試食会

オカラの出ない豆腐、マヨネーズ等ドレッシング、酢 他

主 催 株式会社イソップアグリシステム・産業クラスター研究会オホーツク
イソップコリドール事業推進体・オホーツクフードチェーン協議会

後 援 北海道オホーツク総合振興局・(独)中小企業基盤整備機構北海道支部・北見市・北見市地場産品高付加価値化
推進委員会・(財)オホーツク地域振興機構オホーツク圏地域食品加工技術センター・(社)北海道中小企業家
同友会オホーツク支部・北見工業大学地域共同研究センター・日本赤十字北海道看護大学・東京農業大学オホ
ーツク実学センター・北見商工会議所オホーツク産学官融合センター・北見地域の医療を守る会・北見赤十字病院

(*注) これまでの地域融合フォーラム

2006年 新連携による大豆クラスターの構築・・・大豆加工食品の開発戦略 岩手大学農学部食品健康科学講座・塚本 知玄 氏他

2007年 生活文化提案型のモノづくり・・・免疫リゾート構想 北海道大学遺伝子病制御研究所・西村 孝司 氏他

2008年 新しい経済をつくる大豆クラスター・・・大豆の機能性と保健・医療 札幌医科大学医学部・森満 氏他

2009年 農業の新しい仕組みづくり・・・大豆クラスターの胎動 東京農工大学大学院・澁澤 栄 氏、前農林水産省事務次官・高木 勇樹 氏他

2010年 医農工連携による新・価値創造の胎動 三菱商事株式会社・横田 光正 氏他

2011年 医農工連携による付加価値協創・・・医からみた農・林・水産への期待 札幌医科大学 学長・島本 和明 氏他

お申込・お問合せは 株式会社イソップアグリシステム TEL 0157-26-1000

申込用紙(ご記入の上そのまま送信ください) FAX 0157-24-2873 1月20日(金)必着

所 属	氏 名	連 絡 先	人 数
			名