



地域性を活かした「食」と「健康」に関する取り組み ～高齢者食・介護食分野へのアプローチ～

十勝では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」に関する取り組みをさまざまな団体が積極的に進めている中で、今後の食関連産業の発展につなげることを目的に、今回は「高齢者食・介護食分野へのアプローチ」をテーマに、この分野で十勝に導入・活用できる可能性のある特徴的な技術（凍結含浸法）や機能性素材（水溶性食物繊維「イヌリン」）に関するセミナーを開催いたしますので、皆様のご参加をお待ちしております。

定員：50名

日時

平成27年 **2月5日(木)**
14:00~17:00

会場

帯広東急イン 2階 メイプル
(帯広市西1条南11丁目2)

14:00~14:15

はじめに

本研究会の目的や、地域の取り組み等について説明いたします

14:15~15:15

第1部

高齢者食・介護食分野における『凍結含浸法』の活用について [60分]

講師：広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター
食品加工研究部 副主任研究員 杉岡 光氏

「やわらか食」の分野で全国的な拡がりを見せる、特徴的な製造加工法に関するご紹介

15:15~15:25

休憩

15:25~16:15

第2部

イヌリンの特徴及び有用性について [25分]

講師：公益財団法人とまち財団 事業部研究開発課 課長 葛西 大介

イヌリンの健康機能性について [25分]

講師：国立大学法人帯広畜産大学 食品科学研究部門 教授 福島 道広氏
水溶性食物繊維「イヌリン」の高齢者食・介護食分野への活用に関するご紹介

16:15~16:20

休憩

16:20~16:50

試食、情報交換

講演に関連する試食をご用意いたします。情報交換の場にご活用ください。

16:50~17:00

おわりに

参加費

無料

講演に関する

試食を

ご提供いたします



■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的とした取り組みです。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います。このセミナーは、平成26年度新産業集積創出基盤構築支援事業（経済産業省北海道経済産業局委託事業）の一環として開催いたします。

主催：公益財団法人とまち財団、フードバレーとまち推進協議会

■会場案内

帯広東急イン

〒080-0011

北海道帯広市西1条南11丁目2 TEL : 0155-27-0109



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: 赤間)

TEL: 0155-38-8850 E-mail: akama@food-tokachi.jp

お申込先

FAX:0155-38-8809

[申込締切] 平成27年 2月2日(月)

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