

令和2年度 秋田県総合食品研究センター 試験研究成果発表会 ～米の国、発酵の国あきた、その未来～

日時： 令和2年10月14日(水) 13:30～16:30 (13:00開場)
場所： 秋田県総合食品研究センター 研修室(1)ほか
※新型コロナウイルスの感染状況により、オンラインに限定する場合があります。

全国に誇る「秋田の米」と「発酵食品」に関する、総合食品研究センターの研究成果を紹介します。

研究成果発表

場所： 研修室(1)

- | | |
|---|--|
| 1 頑張ってます！！秋田の米菓 | 13:35～14:15 |
| ・技術支援と研究成果から
・秋田県産米にこだわる米菓の取り組み | 上席研究員 高橋 徹
(有)鼎家 代表取締役 米田 賢吾 氏 |
| 2 「あきた発酵ツーリズム」の展開と「あきた味噌蔵酵母」の活用 | 14:15～14:55 |
| ・「あきた味噌蔵酵母」の活用
・「あきた発酵ツーリズム」の取り組み
～蔵ショップ「Tasting Room KooLab(クラブ)」について～ | 主席研究員 渡辺 隆幸
小玉醸造(株)
常務取締役管理部長 一関 譲 氏 |
| ◆ 展示ポスターのショートプレゼンテーション | 14:55～15:10 |
| 3 米の秋田は酒の国 ～最近の酒米研究～ | 15:20～16:20 |
| ・酒米新品種「一穂積」「百田」について
【特別講演】
清酒醸造と原料米について | 主任研究員 大野 剛

秋田県立大学 教授 橋爪 克己 氏 |

ポスター展示

場所：エントランスホール

- 頑張ってます！！秋田の米菓
- 嗜好品から日用品へ 濃い料理酒・料理用酒粕・白神塩もろみ
- 秋田発ビューティーフード
- 元気の源は食生活！？アクティブシニアの秘密を探る
- 酒米新品種「一穂積」「百田」について
- 「あきた味噌蔵酵母」の活用
- 秋田オリジナル麴「あめこうじ」
- あきたふうどミーティング
- 技術支援事業～オープンラボの活用～
- 研修のご案内

※各ポスターは、総合食品研究センターホームページに掲載予定です。

定 員： 50名(来場による参加、先着順) ※研修室(1)は、座席間隔を空けてのご聴講になります。

申込方法： 別紙申込書に必要事項をご記入の上、10月2日(金)までにメール又はFAXにてお申し込みください。

※オンライン配信(同時)の希望者には、Web会議システムの利用を予定しています。

- ご来場の際は、新型コロナウイルス感染防止のため、マスクの着用をお願いいたします。また、体調不良の際は、ご来場をお控えください。
- 自販機がありませんので、飲み物をご持参ください。

【お問い合わせ】 秋田県観光文化スポーツ部 総合食品研究センター 企画管理室 企画班
〒010-1623 秋田市新屋町字砂奴寄4-26
TEL：018-888-2000 FAX：018-888-2008 E-mail：info@arif.pref.akita.jp