

地域戦略プロジェクト「医福食農連携」  
キックオフシンポジウム

「医福食農連携」による  
かごしまの食産業の戦略的展開

日時 平成28年5月13日(金)  
13:00~17:00 (開場 12:30)

会場 鹿児島県大隅加工技術研究センター 研修室

定員:100名  
参加費無料

13:00 開会挨拶 岩元 睦夫 大隅加工技術研究センター所長

13:10 ◆基調講演

~14:10 「地域食品開発への高圧技術の戦略的活用」

講師 山崎 彬 氏 越後製菓株式会社 代表取締役会長

14:15 ◆基調講演

~15:15 「畜産物の健康機能性~食肉で健康寿命の延伸を~」

講師 上野川修一 氏 東京大学名誉教授

15:30 ◆地域戦略プロジェクト「医福食農連携」による鹿児島県産農畜水産

~15:50 物等の消費拡大に向けた高付加価値食品の開発~今後の取組の紹介~

講師 侯 徳興 氏 「医福食農連携」チームかごしまコンソーシアム代表  
鹿児島大学 食料生命科学科 教授

16:00 ◆高圧処理装置デモンストレーション

~17:00



主催 / 鹿児島大学、鹿児島県大隅加工技術研究センター

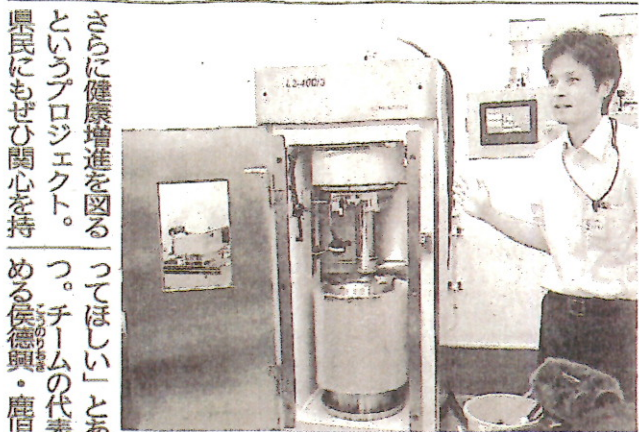
【お問い合わせ】 鹿児島県大隅加工技術研究センター TEL 0994-31-0317(直通) FAX 0994-31-0319



# 鹿県産肉 機能性探る

鹿屋で事業  
開始シンポ  
高圧処理も紹介

鹿屋島の農畜水産物を使った高機能性食品を開発する地域戦略プロジェクトのキックオフシンポジウム「『医食農連携』によるかごしまの食産業の戦略的展開」が13日、鹿屋市の県大隅加工技術研究センターであった。約100人が参加した。



高圧処理装置について説明する県大隅加工技術研究センター職員＝13日、鹿屋市

同センターの岩元睦夫所長が「環太平洋連携協定(TPP)を逆手に取る発想で鹿屋島の畜産業を元気にし、さらに健康増進を図る」というプロジェクト。つ。チームの代表を務める伊徳興・鹿屋島大

農学部教授が、計画の概要を説明した。基調講演は、越後製菓(新潟県)の山崎彬会長が「地域食品開発への戦略的な高圧技術の活用」の題で、食品の機能性増強など高圧処理の可能性について、上野川修一・東京大名誉教授は「畜産物の健康機能性」の題で、肉に含まれるタンパク

質が免疫力をアップさせ、健康を増進する仕組みなどについて話した。同センターが導入した高圧処理装置のデモンストレーションもあった。プロジェクトは本年度から3年計画で、県内外の産学官15機関が参加。県と民間企業21社も協力する。