

大隅加工技術研究センターネットワーク会員の皆様、こんにちは。
メルマガジンをお届けします。

【目次】

- 1) 大隅よろず相談会の実施について
- 2) 第5回 食と健康に関するシンポジウムについて
- 3) 第12回鹿児島大学焼酎学シンポジウムについて

//////////////////// (お知らせ・案内) //////////////////////

1) 大隅よろず相談会の実施について

大隅加工技術研究センターでは、毎月第4金曜日、かごしま産業支援センターのご協力をいただき「大隅よろず相談会」を開催しています。

大隅地域の中小企業や食品加工、農産物の生産等に携わる皆様方が抱えている経営や販路、マーケティングなどさまざまな課題に対して、専門的な知見を有するコーディネーターが無料で何回でも相談に応じます。

11月は27日（金）に、下記のとおり開催しますので、別添相談申込書又は電話でご予約の上、当センターへお越しくください。

■日時：平成27年11月27日（金）10:00～16:00（12:00～13:00を除く）

■場所：大隅加工技術研究センター相談室

■協力：（公財）かごしま産業支援センター

※予約・問い合わせ先：電話0994-31-0317（担当：福島）

2) 第5回 食と健康に関するシンポジウムについて【入場無料】

ぐるっと鹿児島食の革新で変える農業・畜産・漁業・工業

鹿児島大学と県工業倶楽部との共催で、毎年「食と健康に関するシンポジウム」を開催しております。今年も下記の内容で実施しますので、是非ご参加ください。

■日時：11月30日（月） 14:00～17:40

■場所：鹿児島大学稲盛会館（鹿児島大学郡元キャンパス）

■基調講演：

・鹿児島の高機能食材で創る「さつま黒膳」開発と健康長寿への応用（鹿児島大学医歯学総合研究科 教授 乾明夫）

■講演：

1. 新たな品種が続々登場！サツマイモ育種の最前線（農研機構・九州沖縄農業研究センター 高畑康浩）

2. 新たな鹿児島の「黒」い美味～さつま黒鴨の開発（鹿児島大学農学部 准教授 高山耕二）

3. 芋焼酎の香り革命～しょちゅ（焼酎）ガールの挑戦（大口酒造株式会社 主任研究員 瀬戸口智子）

4. かつお節から KATSUOBUSHI へ～フランス工場での鰹節生産（枕崎水産加工業協同組合 参事 小湊芳洋）

■交流会：18:00～（参加費2500円）

「黒膳オードブル」「サツマイモ」「薩摩黒鴨」「伊佐小町」「枕崎本枯れ節」もご賞味いただけます。

詳細は別添チラシまたは本学サイトをご参照ください。

<https://www.kagoshima-u.ac.jp/information/2015/11/post-331.html>

3) 第12回鹿児島大学焼酎学シンポジウムについて

鹿児島大学農学部では、農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター（焼酎学講座）の設立10年目を迎えた今年、「これまでの10年、これからの10年」と題して下記のとおりシンポジウムを開催します。これまでの、そしてこれからの焼酎・発酵分野の興味深い内容となっていますので、ぜひご参加ください。

■日時：平成27年12月1日（火）13:00～17:25

■会場：鹿児島大学農学部・共同獣医学部共通棟101教室

■後援：鹿児島県，鹿児島県酒造組合，（株）日本政策投資銀行南九州支店，（社）鹿児島県工業倶楽部，（公財）かごしま産業支援センター，南日本新聞社

■基調講演

「これまでの10年」（鹿児島大学客員教授 鮫島吉広）

「これからの10年」（東京農業大学名誉教授・鹿児島大学客員教授 小泉武夫）

■報告会

「麴がつくる焼酎の香り」，「麴の新たな機能性」など5報。

■パネルディスカッション

「農学部附属焼酎・発酵学教育研究センターに求めるこれからの10年」

■懇親会：17:45～19:30（2,000円）

詳細・申込みについては別添チラシをご覧ください。

//

発行元

大隅加工技術研究センター

企画・支援担当：福永

TEL：0994-31-0317

FAX：0994-31-0319