

# 岐阜県食品科学研究所・岐阜大学応用生物科学部

## 令和8年度 食品セミナー・合同研究成果発表会のご案内

時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素より、岐阜県および岐阜大学の各種事業にご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

岐阜県食品科学研究所と岐阜大学応用生物科学部では、地域食品産業支援の一環として、食品セミナー・合同研究成果発表会を下記のとおり開催します。

ご多忙中とは存じますが、ご参加いただきますようご案内いたします。

- |         |   |
|---------|---|
| ■ ■ 主 催 | ■ ■ 岐阜県食品科学研究所、岐阜大学応用生物科学部                                    |
| ■ ■ 共 催 | ■ ■ (一社)岐阜県工業会  |
| ■ ■ 日 時 | ■ ■ 令和8年6月23日(火) 13:25~16:40(12:20開場)                         |
| ■ ■ 会 場 | ■ ■ OKB 岐阜大学プラザ(TOIC 岐阜サイト) プレゼンテーションエリア<br>(岐阜市柳戸1-1 岐阜大学構内) |
| ■ ■ 申 込 | ■ ■ 別紙 申し込み方法にある URL または二次元バーコードからお申し込みください                   |
| ■ ■ 参加費 | ■ ■ 無料(定員:30人)  |
| ■ ■ 次 第 | ■ ■   |

開会あいさつ <13:25~13:30>

○食品セミナー <13:30~14:30>

### 「澱粉の性質からみた石川県産レンコンとサツマイモの魅力 —「加賀レンコン」と「兼六」—

石川県立大学 生物資源環境学部 食品科学科 食品素材科学研究室

教授 本多 裕司 氏

石川県は日本海に面し、岐阜県との境には白山がそびえるなど、海と山に恵まれた自然環境を有しています。その豊かな環境のもとで、四季折々の海産物や農産物が収穫され、食材として幅広く活用されています。農産物に目を向けると、加賀野菜や能登野菜とよばれる地域の伝統野菜が日常的に流通し、地域の食文化を支えています。

本講演では、加賀野菜の一種である加賀レンコン、およびサツマイモ「安納芋」のルーツと考えられている品種「兼六」を取り上げ、それぞれの特徴について澱粉科学の観点から解説します。

○合同研究成果発表会<14:40~15:20>

岐阜大学応用生物科学部

#### ★発表①「機能性脂質生産菌の探索とメダカ生体評価系の構築」

食農生命科学科 食品発酵学研究室 助教 中川 香澄

微生物資源を活用した新たな機能性脂質供給源の開発を目指し、深海魚に共生する微生物を対象に探索を行いました。その結果、目的脂質を高生産する菌株を単離し、現在は当該菌株の培養条件の検討を進めています。また、本菌株の生体内での効果を評価するため、モデル動物として広く利用されているメダカを用いた生体評価系の構築を進めており、本発表ではこれらの取り組みについて報告します。

#### ★発表②「岐阜大学農場と食品加工部門」 食農生命科学科 植物生産管理学研究室 教授 大場 伸也

岐阜大学は、中部日本では数少ない、キャンパス内に大学農場を有する大学であり、その農場は学生の実習教育や研究活動に活用されています。農場には、酪農・養鶏施設、水田、野菜畑、温室などの多様な生産設備に加え、食品加工施設も整備されています。食品加工実習では、ジャム、アイスクリーム、漬物などの製造を通じて、HACCPに基づく衛生管理や食品加工の意義と実際について学んでいます。

岐阜県食品科学研究所<15:20~16:00>

#### ★発表①「新規酒米「酔(よい)むすび」の開発」

試験研究部 主任専門研究員 澤井 美伯

美濃地域など中山間地域での栽培に適した酒米の育成、普及を目的に、新規酒米「酔むすび」を、中山間農業研究所と共同開発しました。「酔むすび」の醸造特性を評価するために実施した酒米分析、試験醸造などの結果や、令和6年度に栽培が開始され、県内酒造場で清酒が製造、販売されるまでの取り組みについて報告します。

#### ★発表②「有用微生物の探索と機能性食品の開発に関する研究」

産学連携部 主任専門研究員 加島 隆洋

減塩は世界保健機関(WHO)の重要事項であるが、日本人の食塩摂取量は世界的にみても多く、高血圧による循環器病予防などの観点から対策が急がれています。当所ではアサリなど二枚貝の旨味成分であるコハク酸、血圧降下作用が報告されるGABAを高生産する乳酸菌を取得しており、減塩或いは血圧対策食品の開発に活用した事例について報告します。

閉会あいさつ <16:00~16:05>

研究及び技術支援成果物の展示・試食会 <16:05~16:40>

- ・乳酸発酵甘酒(試飲)
- ・酸菜(赤かぶ無塩発酵漬物)、スプラウト、ビール 等

## ■■■ 申し込み方法 ■■■

岐阜県食品科学研究所・岐阜大学応用生物科学部  
令和8年度食品セミナー・合同研究成果発表会

開催日：令和8年6月23日（火）

会場：OKB 岐阜大学プラザ（TOIC 岐阜サイト） プレゼンテーションエリア  
（岐阜市柳戸1-1 岐阜大学構内）

下記 URL または二次元バーコードからお申し込みください

### ★参加申込

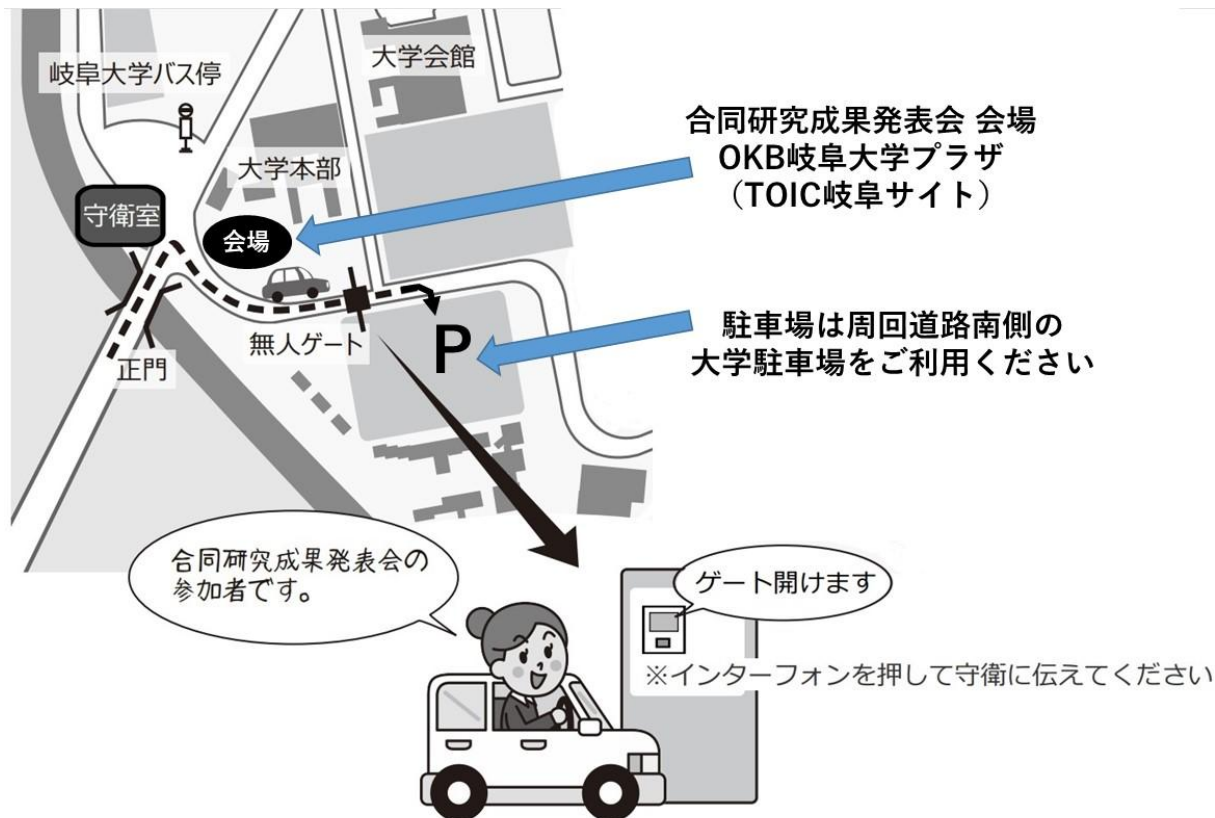
URL: <https://logoform.jp/f/sVw1t>



★申込期限：令和8年6月18日（木） 定員に達し次第、締め切ります

- \*申し込みが定員に達したときは、人数調整をお願いする場合があります
- \*本成果発表会及び食費セミナーに関して、録画・録音・撮影等の行為は固くお断りします
- \*氏名等の個人情報は、本成果発表会のためだけに使用し、第三者に情報を提供することはありません

### ★アクセス



### ■■ 問い合わせ先 ■■

岐阜県食品科学研究所 産学連携部（担当：近藤、足立、横山）

〒501-1112 岐阜市柳戸1-1 TEL 058-201-2360