

平成 24 年 10 月 11 日

2012 年度 例会開催  
シンポジウム鳥取発地域おこし・研究発表会

美味技術学会

美味技術学会（会長 後藤清和／岐阜大学 教授）は、6 月に開催したシンポジウム（テーマ：時代が求める多様な美味技術）に引き続き、来る 11 月 10 日に鳥取で下記の通り、2012 年度例会 シンポジウム「鳥取発地域おこし」・研究発表会（大会委員長 岩崎正美／鳥取大学 学長顧問）を開催します。会員以外の方も参加が可能ですので、参加希望者は事務局までお問い合わせください。

記

1. 期 日           平成 24 年 11 月 10 日(土) 9 時～  
会 場           鳥取市文化センター 大会議室  
                  〒680-0841 鳥取県鳥取市吉方温泉 3 丁目 701 番地
  
2. スケジュール  
    9：00～           受 付  
    9：30～11：30   シンポジウム「鳥取発地域おこし」（プログラムは別紙の通り）  
    11：30～12：30   休 憩  
    12：30～13：00   総 会  
    13：00～16：00   研究発表会（プログラムは別紙の通り）
  
3. 参加費（資料代込）  
    会員 無料、非会員 3,000 円
  
4. 問合せ先  
    美味技術学会 事務局  
    〒739-8602 広島県東広島市西条西本町 2-30  
    TEL&FAX：082-424-5364           e-mail：bimi@nifty.com  
    <http://homepage3.nifty.com/bimi/>

以上

## プログラム

### ●シンポジウム「鳥取発地域おこし」(9:30～11:30)

総合司会：鳥取環境大学学生部長 三野 徹

進行：鳥取大学農学部附属 FS センター長 山名伸樹

開会挨拶：美味技術学会会長 後藤清和

No.	時刻	講演内容・講演者
1	9:30～10:00	地酒「いなば鶴強力」原料米産地誕生の経過 西尾隆雄（西尾農場代表）
2	10:00～10:30	土づくりからはじめた白ネギ酢 田中正保（(有)田中農場代表）
3	10:30～11:00	茸王（菌興 115 号）の開発と「きのこ」のうま味成分 福政幸隆（(財)日本きのこセンター 菌蕈研究所長）
4	11:00～11:30	環境に優しい緑化工法 津森孝義（㈱大協組営業部長）

### ●「休憩」／「幹事会」(11:30～12:30)

### ●「総会」(12:30～13:00)

### ●「研究発表会」(13:00～16:00)

No.	時刻	発表内容・発表者
1	13:00～13:20	ポストハーベストにおける籾の自然力の活用、(その1) 一地域気象による乾燥貯蔵性一、(その2) 一籾・穎の米保護機能とその解析— 田中正保（(有)田中農場）、山名伸樹・岩崎正美（鳥取大学） 山下律也（AE 研）
2	13:20～13:40	味覚・嗅覚に関する研究 片山直美（名古屋女子大学 家政学部）
3	13:40～14:00	食品表示に関する研究（アレルギーについて） 井上真由香・久野美幸・澤井保奈美・鈴木菜津美・川瀬優子・後藤叶子・浅井美咲・浅野 舞・浅野菜美・岩田彩伽・跡部奈採・片山直美（名古屋女子大学 家政学部）
4	14:00～14:20	食品表示に関する研究（糖質・食物繊維） 浅井美咲・井上真由香・久野美幸・澤井保奈美・鈴木菜津美・川瀬優子・後藤叶子・浅野 舞・浅野菜美・岩田彩伽・跡部奈採・片山直美（名古屋女子大学 家政学部）
5	14:20～14:40	農村部と都市民を結びつける農家直売店の役割—山形県上山市と宮城県丸森町の直売店の例— 林 節男（富山県立大学）

6	14:40 ~ 15:00	うどん（乾麺）の食味評価に関する基礎研究 陳 介余・張 函・新田陽佳・唐沢篤樹（秋田県立大学 生物資源科学部）
7	15:00 ~ 15:20	米粒のアミロース含量、溶出固形物量と炊飯液粘度の関係 小川幸春・長井拓生・田村正嗣（千葉大学大学院 園芸学研究科）
8	15:20 ~ 15:40	小麦粉焼成品の舌口蓋接触時変形について Nguyen Thi Huong Lan（岐阜大学大学院連合農学研究科）、西津貴久（岐阜大学応用生物科学部）、飯田幸弘・勝又明敏（朝日大学歯学部）、北折典子（岐阜大学大学院応用生物科学研究科）、Lifen Zhang（岐阜大学大学院連合農学研究科）、後藤清和（岐阜大学応用生物科学部）
9	15:40 ~ 16:00	巨大胚芽米およびインディカ米の胚芽の大きさ測定 三上隆司・河野元信・福森 武（株式会社サタケ）
	(発表要旨のみ)	古代米と“美嘆もち”の加工と試食 澤田富雄（さわだ農園）、山名伸樹・岩崎正美（鳥取大学）、山下律也（AE 研）