

もち麦利用ワークショップ開催案内

健康機能性食品として注目されているもち麦の特性や新規用途について「はねうまもち」を用いた調理の実演および試食を通じて情報共有し、地元生産者や実需者から「はねうまもち」の生産、販売状況について食品産業界や消費者に広く発信することにより、潜在的もち大麦需要の掘り起こしにつなげます。

「百聞は一食に如かず」・・もち麦の魅力発信・・

日時 2020年2月6日(木) 10:00~17:00

場所 アオーレ長岡(新潟県長岡市大手通1丁目4番地10 市民交流ホールD)

まちなかキャンパス(新潟県長岡市大手通2丁目6番地 創作交流室)

主催 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構中央農業研究センター



プログラム

会場：アオーレ長岡

10:00 開会

10:05-10:40 「食物繊維が多く健康機能が期待できるもち性大麦」
(農研機構 次世代作物開発研究センター 塔野岡卓司)

10:40-10:55 「JA 越後ながおかにおけるもち麦の生産について」
(JA 越後ながおか 長岡西宮農センター 高野健太)

10:55-11:10 「新潟県産もち麦を使った商品開発」
(越後製菓株式会社 新規事業部 小黒麻美)

11:10-11:40 越後製菓製品、もち麦炊込みご飯などの試食

11:40-12:00 質疑応答、討論

会場：まちなかキャンパス

13:00-16:00 もち麦料理試食会

講師：むすび食堂店主 近藤貴美氏

16:00-17:00 総合討論

無料 定員 40名
要事前申込
2月4日(火) 締切

もち麦の**粉**や**ゲル**
など、**新しい**利用法
も紹介します。

近藤貴美氏

2014年3月〈食と人・都と里・人と人をむすぶ〉をコンセプトに食事と食材のお店《むすび食堂》を神戸にオープン。
現在ではお店だけではなく全国各地でケータリングやワークショップを開催して「むすび」を実施中!

※ワークショップ閉会后、情報交換会を行います。詳細は参加申込者にご案内します。

申し込み 下記 URL または QR コードからオンライン登録をお願いします。

<https://pursue.dc.affrc.go.jp/form/fm/naro023/mochimugiws>



問い合わせ先 農研機構 中央農業研究センター 中田 克

E-mail: mnakata@affrc.go.jp, TEL: 025-526-3246