

「多面的な視点からの柿の研究」

～ 柿、丸ごと、食べつくす！ ～

日時；2018年3月26日（月）

研究会 13:00～17:40

懇親会 18:00～20:00

会場；近畿大学 東大阪キャンパス

アカデミックシアター内「ラーニングコモンズ」

（アクセス情報は、web site (<https://www.kindai.ac.jp/>)が詳しいです。会場の「ラーニングコモンズ」には、2号館と3号館の間の入り口からお入りください）

<プログラム>

- 13:00～13:10 開会の辞（近畿大学農学部 米谷俊）
- 13:10～13:40 園芸利用学から見た柿（鹿児島大学名誉教授 松尾友明）
- 13:40～14:10 奈良県の栽培現場から見た柿（奈良県農業研究開発センター 浜崎貞弘）
- 14:10～14:40 遺伝学・育種学から見た柿（近畿大学農学部 神崎真哉）
- 14:40～14:55 休憩
- 14:55～15:25 食品機能学から見た柿（近畿大学農学部 米谷俊）
- 15:25～15:55 醸造学から見た柿（近畿大学農学部 岸本憲明）
- 15:55～17:35 商品開発から見た柿（各 20min）
- (1) 食品素材、菓子（石井物産株式会社 石井和弘）
 - (2) サプリメント（住江織物株式会社 秋山裕義）
 - (3) チョコレート（パティスリーエメラ 藤原尚樹）
 - (4) 缶詰（奈良県農業研究開発センター 浜崎貞弘）；試食あり
 - (5) 石鹼（株式会社マックス 品川雅司）
- 17:35～17:40 閉会の辞（鹿児島大学名誉教授 松尾友明）
- 18:00～20:00 懇親会（「ばちや近大前店」(<https://www.hotpepper.jp/strJ001169819/>)；
会費は、¥3,300 です）

主催；柿のすべて、研究・活用プロジェクト
（代表；米谷俊、浜崎貞弘）

共催；柿渋・カキタンニン研究会

お問い合わせ；

- ・近畿大学農学部 食品栄養学科 栄養機能学研究室 米谷俊
Tel；0742-43-1788、e-mail；komet03242@nara.kindai.ac.jp
- ・奈良県農業研究開発センター 加工科 食品加工ユニット 浜崎貞弘
Tel；0744-47-4495、e-mail；hamasaki@naranougi.jp

*；講演会は無料ですが、懇親会は会費が必要です。

*；講演は各 30 分、「商品開発から見た柿」は各 20 分（共に、質疑応答 5 分を含む）

*；参加者の方は、柿に関する展示やパンフレットの配布などが可能です。

米谷、浜崎にご相談ください。