



食加技Presentation Day

(公財)とがち財団 食品加工技術センターではこの度、研究成果報告会を開催することとなりましたのでご案内申し上げます。

ご多忙とは存じますが、皆様のご参加をお待ちいたしております。

日時：2025年 9月 11日（木）13:30～15:30（受付12:30～）

場所：十勝産業振興センター2階 大会議室（帯広市西22条北2丁目23番地）

参加費：無料

開催プログラム

開会のあいさつ（13:30～13:35）

理事長 金山 紀久

【財団紹介】（13:35～13:55）

①食品加工技術センターの活用について

ものづくり支援部長 葛西 大介

②「LAND」ってどんな場所？使い方や取り組みをご紹介します！

事業創発G課長 高橋 司

【特別講演】（13:55～14:25）

③北海道の「安全・安心・おいしい」に「健康」の付加価値を。

～北海道食品機能性表示制度「ヘルシーDo」のご紹介～

（一社）北海道バイオ工業会 事務局長 三浦 健人

【研究報告】（14:25～15:25）

④広尾産キュウリウオを用いた出汁素材の検討

研究員 横山 真由子

⑤Jチーズスターターの漬物製造への応用

研究主査 高谷 政宏

研究員 菅沼 裕乃

⑥十勝産ゆり根の品質評価の検討および規格外品の活用

研究副主幹 水谷 香子

⑦北海道・十勝発、自然環境由来の*P. roqueforti* によるチーズづくりの挑戦

課長 川原 美香

(株)明治 十勝チーズ研究センター 高石 真樹

閉会のあいさつ（15:25～）

執行役員事務局長 森川 芳浩

15:30～16:30

【ポスター発表・意見交流会】 十勝産業振興センター 中会議室

ご来場いただいた皆様方と当センター研究職員等との意見・情報交換の場として、発表会終了後に交流会（無料）を開催いたします。お気軽にご参加下さい。

【ヘルシーDo個別相談会】 十勝産業振興センター 相談ブース

個別相談会の場を設けております。参加申し込みの際に個別相談会希望の旨をご記入下さい。1社20～30分程度、別日での希望も承ります。

申込〆切：2025年9月5日(金)

※QRコードから申込画面が見られない場合、当センターHPのトピックスよりお申込み下さい。

（食加技センターHP内 <https://www.food-tokachi.com/発表会申込フォーム>）

【お問い合わせ】

（公財）とがち財団 食品加工技術センター(菅沼) E-mail:suganuma@tokachi-zaidan.jp TEL:0155-37-8383



概要

【特別講演】

北海道の「安全・安心・おいしい」に「健康」の付加価値を。

～北海道食品機能性表示制度「ヘルシーDo」のご紹介～

(一社)北海道バイオ工業会 事務局長 三浦 健人

ヒト介入試験の査読付き論文のエビデンスがある道産の機能性素材を含む道産の食品を道庁が認定する制度「ヘルシーDo」について、制度の概要と代表的な機能性素材、認定商品をご紹介します。ぜひ十勝産のヘルシーDo認定商品をご検討ください

【研究報告】

広尾産キュウリウオを用いた出汁素材の検討

研究員 横山 真由子

キュウリウオはシシャモ漁で混入する魚の一種ですが、廃棄事例も少なくありません。一方、キュウリウオは古くは広尾町近郊の家庭で出汁素材として消費されていました。そこで、本試験ではキュウリウオを用いた煮干しの製造方法を検討したので報告します。

Jチーズスターターの漬物製造への応用

研究主査 高谷 政宏

研究員 菅沼 裕乃

当財団は様々な研究機関・企業と協力してチーズ製造に有用なJチーズスターターを開発しました。本発表ではJチーズスターターのご紹介と用途拡大のために実施した漬物製造への応用について報告します。

十勝産ゆり根の品質評価の検討および規格外品の活用

研究副主幹 水谷 香子

幕別町忠類では高品質なゆり根販売を目的とした厳正な選別が行われています。本研究では忠類産ゆり根の品質評価について検討するとともに、選別時に発生する規格外ゆり根を活用した加工品の開発を目指し、十勝地域のゆり根産業振興のための技術支援を行ったので報告します。

北海道・十勝産、自然環境由来の*P. roqueforti* によるチーズづくりの挑戦

課長 川原 美香

(株)明治 十勝チーズ研究センター 高石 真樹

十勝の自然環境に由来する微生物の中から、ブルーチーズの製造に適した*Penicillium roqueforti*を探索しました。選抜した株については、遺伝子解析により同定を行い、さらにチーズ向けの応用性評価を行ったので紹介します。

ポスター展示15:30～16:30

十勝産業振興センター2階 中会議室

- 北海道食品機能性表示制度「ヘルシーDo」のご紹介
(ヘルシーDo商品の試食をご用意しております。)
- 国産チーズスターター開発普及プロジェクト
- 牛肺の利用促進のための加工方法の開発
- 色調が優れた小豆餡の製造技術
- 十勝ブランド事業のご紹介

一部試食があります



イメージ図