



## 『 地域資源の機能性成分を活かした商品開発と 6 次産業化！ 』

### 1. 趣 旨

地域資源の付加価値を高めるためには、産学官共同研究による商品企画・開発や加工、販売拡大など、生産段階から新商品開発と販売戦略までの多面的アプローチを推進していく必要がある。そのため、紫豆やもち麦製品、生姜製品、乳酸菌製品等を事例に、地域資源の機能性成分を活かした新技術・新商品の開発を議論して、産学官共同研究等による 6 次産業化の促進に資する。

2. 日 時：平成 23 年 12 月 16 日（金） 11：00～14：30

3. 会 場：岡山コンベンションセンター 展示ホール（2 階）  
（岡山市北区駅元町 14-1）

4. 主 催：特定非営利活動法人 中国四国農林水産・食品先進技術研究会  
農林水産省

5. 後 援：社団法人 農林水産先端技術産業振興センター

### 6. 内 容

開会 11：00

講演 1 11：10

#### 農商工連携による地域伝統農産物の復興と新商品の開発及び販売

農業生産法人 (有)アグライندگانストーリー 代表取締役

岡田吉弘 氏

講演 2 11：40

#### 愛媛県産もち麦を用いたギャバの高生産技術とその応用

愛媛大学農学部 生物化学研究室 教授

渡部保夫 氏

— 12：10～13：00 昼休憩 —

講演 3 13：00

#### 生姜の機能性を活かした商品開発と経過

(株)坂田信夫商店 研究開発室 開発担当

都築雅史 氏

講演 4 13：30

#### 乳酸菌の機能性探索と利用に関する研究

岡山大学大学院自然科学研究科バイオサイエンス専攻 教授

宮本 拓 氏

コーディネーター活動報告 14：00

#### 技術シーズ・研究ニーズのマッチング支援

農林水産省産学官連携事業 コーディネーター

閉会 14：30