

「お米の未来を考えるシンポジウム」

これまでのお米、これからのお米。

本シンポジウムは、コメを生産し食する世界の国々や地域をつなぐ架け橋となり、コメの有効利用や研究活動を活性化し、経済や環境の改善、人々の健康につなげることを目的として行います。

世界で食糧危機が叫ばれるようになり、唯一自給可能な穀物として国内でも重要性が増すコメの価値、魅力について、経済、環境、食育、文化、栄養、健康などあらゆる面で議論します。今回は一般公開式とし、学生の方々や一般市民の方々などより多くの方に認知いただけるシンポジウムにしたいと考えております。

◎日時 : 2023年12月8日(金) 12:40~17:30、12月9日(土) 10:00~16:10

◎会場 : 京都大学 百周年記念ホール

◎主催 : お米の未来を考えるシンポジウム 組織委員会

◎大会長、組織委員長: 東北大学 大学院農学研究科 教授 仲川清隆

◎顧問 :

- ・新潟大学 新潟工科大学 名誉教授 門脇 基二氏
- ・農業・食品産業技術総合研究機構 坂井 真氏
- ・九州大学 熊本県立大学 名誉教授 菅野 道廣氏
- ・和歌山ろうさい病院 病院長 南條 輝志男氏
- ・島根大学 医学部 客員教授 橋本 道男氏
- ・安田女子大学 家政学部 教授 松浦 達也氏

◎事務局: 築野グループ株式会社

◎演者 :

- ・新潟薬科大学 特任教授 大坪 研一氏 「各種の米と期待される健康効果」
- ・福島大学 食農学類 教授 松田 幹氏 「栄養価も高くカラダに優しいお米のプロテイン」
- ・農業・食品産業技術総合研究機構 早川 文代氏 「食べものの特徴を表す言葉の整理」
- ・山形大学 農学部 教授 渡辺 昌規氏 「米糠タンパク質からの植物肉」
- ・農業・食品産業技術総合研究機構 坂井 真氏 「食の未来を見すえた稲作の進化」
- ・滋賀医科大学 NCD 疫学研究センター 特任助教 北岡かおり氏 「食の未来を見すえた稲作の進化」
- ・甲子園大学 学長・栄養学部 教授 伏木 亨氏 「こめ油のおいしさのメカニズム」
- ・東北大学 スマート・エイジング学際重点研究センター 高橋 芳雄氏 「玄米食と健康」
- ・新潟工科大学 工学部 准教授 久保田 真敏氏 「機能性食品素材としての米タンパク質の可能性」
- ・東北大学 大学院農学研究科 教授 仲川 清隆氏 「こめ油に豊富な抗酸化成分をご存じでしょうか？」
- ・築野グループ株式会社 副社長 築野 卓夫氏 「米糠をすべて有効活用する社会的意義」

* 詳細のプログラムは HP (http://www.rice-studies.org/symposium_4th2023/) をご確認ください。

◎申込 : HP (http://www.rice-studies.org/symposium_4th2023/) から参加登録をお願い致します。

◎参加費: シンポジウム: 1500円(学生無料) ※参加対象は高校生以上

バンケット: 3000円、学生 1000円(20歳以上)

* お米のイベントは、無料、参加登録不要でどなたでもご参加いただけます。

◎連絡先: 649-7194 和歌山県伊都郡かつらぎ町新田 94 築野グループ株式会社

お米の未来を考えるシンポジウム事務局 symposium@tsuno.co.jp