

第57回「移動産学官交流」講演会・交流会

主催：静岡市清水産業・情報プラザ 共催：しみず新産業開発振興機構

第57回(平成21年度第7回)のご案内を申し上げます。

今回は、昨年(第49回)と同様に静岡県立静岡農業高校に協力いただき、静岡県立大学研究者、企業経営者、静岡農業高校に下記のような内容で講演いただきます。会場も静岡農業高校で開催します。講演者と交流を持っていただき、今後の活動に活かしてもらえればと考えます。多数の来場をお待ちしております。

大学・高校	静岡県立大学、静岡県立静岡農業高等学校		
開催日時	平成22年1月26日(火)		
	講演会	17:00~18:30	交流会 18:30~19:30
会場	講演会	静岡県立静岡農業高等学校 5階	視聴覚教室
	交流会	同上	1階 会議室
基調講演	『米を材料にした新しい調理・加工の提案』 静岡県立大学・食品栄養科学部・教授 貝沼やす子		
企業発表	『フランス人から見た日本人』 アボンドンス エベルレ・ベルナル・ピエール・クロード氏		
研究発表	『パン作りを通じた交流活動とパンコンテストへの取り組みについて』 静岡県立静岡農業高等学校 食品科学部		

参加料 無料 (交流・懇親会参加者は500円 軽食・飲物を用意いたします)

定員 100人

申込方法 下記申込書に記入してFax、Mailで申し込み下さい。

事務局 清水商工会議所 新産業振興室(担当:相磯、久能)

TEL:(代)054-355-5400 FAX:054-340-5117(専用)・352-7817 mail:info2@nio-s.net

学校側との積極的な交流を図るためにも、ぜひ交流会までご出席下さい。

尚、申込書にご記入いただいた情報は、当日名簿として配布するほか、商工会議所からの各種連絡・情報提供に利用する事がありますことを、ご了承下さい。

第57回「移動産学官交流」講演会・交流会 参加申込書(静岡県立静岡農業高等学校)

平成22年1月26日(火)開催

事業所名		
参加者名		
所属・役職		
講演会	参加・参加しない	参加・参加しない
交流会	参加(有料)・参加しない	参加(有料)・参加しない
住所		
TEL		
E-mail		
FAX		

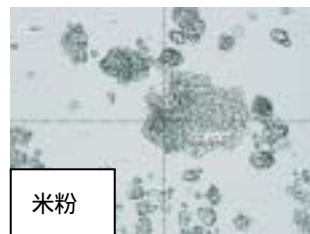
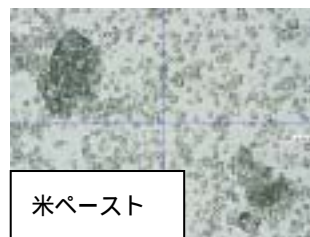
欄：今後の『産学官交流会』のご案内を希望される方はご記入願います。(原則E-mail案内とさせていただきます。FAXでのご希望の場合は、「FAX欄」のみご記入下さい。)

新産業振興室(相磯、久能) FAX 054-340-5117

基調講演 『米を材料にした新しい調理・加工の提案』

静岡県立大学・食品栄養科学部・教授 貝沼やす子

米は日本の主要食糧であり、一般的にはご飯に調理され、献立においては主食として使われる。しかし、米の消費量は減少の一途をたどっており、目先の変った新しいごはんの提案や、ごはん以外への展開が期待されている。本講演ではこれらに関連した研究事例を紹介する。



粒子の顕微鏡による
観察結果(1000倍)

1. 緑色の茶飯・赤みを強く発色させた赤飯・・・

水だし緑茶の濃度、浸出させるときの温度、時間を組み合わせて、緑色とお茶の味が十分にでた浸出液を調製し、この液で茶飯の調製を行ったところ、緑色を残し、適度にお茶の味を感じさせるおいしい茶飯を作ることができた。また、竹炭を水に漬けておくと高いpHの液となり、この液で小豆をゆでると、赤色が強く発色した煮汁を得ることができる。この煮汁に漬けておいたもち米を加熱すると、赤みが強く着色した赤飯に調製できた。

2. パースト状の米を添加したパン・・・

米を水に浸漬しておく、米粒はやわらかくなり、潰しやすくなる。この性質を利用して調製した米ペーストは殆どが10μm以下の粒子で構成されており、そのままパン生地調整に用いても全く問題はなかった。米粉を使ったパンよりもむしろ膨化状態は良く、おいしいパンに焼き上がっており、粉ではなく、ペースト状での利用を推奨したい。

企業発表 『フランス人から見た日本人』

アボンダンス エベルレ・ベルナル・ピエール・クロード氏

パリで長く修行し、ミシュラン2ツ星レストラン「ヴィヴァロア」等の製菓長として勤務してきた。

修行する立場、製菓長という中間管理職の立場を経て、2002年に洋菓子店「アボンダンス」を浜松市に開店した。経営者として日本人のお客様に接し、日々いろんなことがおこっている。テレビやグルメ本でたびたび紹介いただいたりする中で、フランス人から見ると滑稽に感じることもある。

本講演ではそれを紹介する。



洋菓子店「アボンダンス」

研究発表 『パン作りを通じた交流活動とパンコンテストへの取り組みについて』

静岡県立静岡農業高等学校 食品科学部

一回も座ることなく、10時間以上続く部活動から得るものを紹介する。

1. 全国高校生パンコンテスト1位と2位・・・

全国高校生パンコンテストに参加している。第1回は予選を通過できず、第2回は最終実技審査への進出を果たすも入賞できなかった。この悔しさを糧に挑んだ第3回。

2. 緊張感が人を育てる・・・

食品科学部では、身につけた製菓・製パン技術で静岡市の食育フェア、食育まつりをはじめ、民間団体等にパン作りを指導している。



トマトを使った第1位作品



用宗漁港祭り

以上