



# 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：2023年9月22日(金) 14:00～16:30(受付13:30～)

場所：十勝産業振興センター大会議室(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

①開会のあいさつ(14:00～14:05) 理事長 金山 紀久

【基調講演(オンライン)】(14:05～14:55)

②心と体を整える時間栄養学～体内時計を整える食べ方・生活の仕方～  
兵庫県立大学 教授 永井成美 様

【財団紹介】(15:05～15:30)

③食品加工技術センター活用のご案内 ものづくり支援部長 葛西 大介

④相談対応事例のご紹介 研究員 横山 真由子

⑤LANDを通じた事業創発支援のご紹介 事業創発G課長 高橋 司

【研究報告】(15:30～16:25)

⑥新規国産チーズスターターのご紹介 研究主査 高谷 政宏

⑦十勝産スペルト小麦の高付加価値加工方法の開発 研究主査 高谷 政宏

⑧十勝産エゾシカ肉における加工品質に関する研究(3) 研究主査 水谷 香子

⑨色調が優れた小豆餡の製造技術 課長 川原 美香

⑩閉会のあいさつ(16:25～16:30) 執行役員事務局長 森川 芳浩

## 【会場展示】

○十勝ブランド登録制度

○日本中央競馬会畜産振興事業 国産チーズ・イノベーション事業 他

申込〆切：2023年9月18日(月)

※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HP <https://www.food-tokachi.com/>)

【お問い合わせ】

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





# 食加技Presentation Day

## 基調講演

### 「心と体を整える時間栄養学」 ～体内時計を整える食べ方・生活の仕方～

兵庫県立大学 環境人間学部 食環境栄養課程 教授 永井成美 様

忙しい現代社会において、体内時計の不調に悩まれている方も多いのではないのでしょうか。食事による体内時計の調整や摂取時刻による栄養効果の変化を研究する学問が時間栄養学です。大手コンビニチェーンでは今年2023年から時間栄養学に基づいた商品展開が開始され、時間栄養学は新たな切り口の商品開発や販売促進に注目されています。そこで、本講演では日本時間栄養学会副理事長を務められている永井先生に時間を軸として食と健康について分かりやすくオンラインでご講演を頂きます。

## 永井成美先生のご略歴

日本女子大学家政学部食物学科を御卒業後、京都大学大学院人間・環境学研究科博士課程を修了。岡山県立大学保健福祉学部栄養学科講師・准教授を経て、兵庫県立大学環境人間学部食環境栄養課程准教授、2013年より同教授に就任され、現在に至る。日本時間栄養学会副理事長、日本栄養改善学会評議員、日本肥満学会評議員、兵庫県食の安全安心と食育審議会食育部会長等も務められる。

## 研究報告の概要

### 新規国産チーズスターターのご紹介

研究主査 高谷 政宏

当財団では他機関と協働してうま味増強効果や熟成期間短縮効果等を持った新規国産チーズスターター（乳酸菌）を開発し、販売を開始いたしました。本発表では、開発したチーズスターターをご紹介します。

### 十勝産スペルト小麦の高付加価値加工方法の開発

研究主査 高谷 政宏

スペルト小麦は古代小麦とも呼ばれ、近代の小麦と比較して不良環境に強い栽培特性等が注目されているが、加工利用に関する報告例は少ない。本発表では、十勝産スペルト小麦の加工利用適性と開発した高付加価値加工方法を報告します。

### 十勝産エゾシカ肉における加工品質に関する研究(3)

研究主査 水谷 香子

これまで、エゾシカ肉の品質安定化に繋げることを目的に、品質に係る科学的根拠の取得を検討してきた（令和2～3年度）。本研究ではエゾシカ肉の香気成分の変動要因について調査するとともに、保管条件における品質への影響について検討したので報告します。

### 色調が優れた小豆餡の製造技術

課長 川原 美香

従来、小豆餡は紫色が高級とされているが、近年、小豆に含まれる紫色の色素の特性が明らかにされた。そこで、本試験では紫色を活かし、色調が優れた小豆餡の製法について検討し、新たな知見が得られたので報告します。

申込〆切：2023年9月18日(月)

※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HP <https://www.food-tokachi.com/>)

[お問い合わせ]

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

