

～新たな地域特産品につなげよう～

酒米・吟醸粉の 加工適性講習会 加工活用検討会



桐生・みどり地域では、農地活用の品目として酒米の作付を推進しています。この酒米や吟醸粉※を使って、現在までに地酒や甘酒、菓子、石けんなどが誕生しました。一般の米と異なる特徴を持つ酒米。今回、加工適性と活用事例をご紹介しますので、是非ご参加いただき、地域特産品の開発につなげてみませんか。

日時： 令和2年11月25日（水）13時30分～16時

場所： 笠懸公民館（みどり市笠懸町阿左美1581-1）

第1部： 講演「酒米の加工特性と吟醸粉の活用事例」

講師 農研機構食品研究部門 食品加工流通領域

食品製造工学ユニット 奥西智哉 氏

第2部： 酒米と吟醸粉利用商品・試作品の紹介、試食

参加費： 無料 **定員：** 50名（先着順）

申込み： 裏面申込用紙に必要事項を記載の上、FAX等で下記あて
11月5日（木）までにお申し込みください。

※ 吟醸粉・・・酒米搗精（削った）後に出る粉。

*** 講師紹介 奥西智哉氏 ***

国の研究機関、農研機構に所属する食品科学 加工利用の農学博士。
「米」の貯蔵・品種判別・食味評価・米粉食品等(業務用/家庭用)の全てを対象としている、国内でも数少ない「米」そのものの研究者。
食と農のコネクターとして、田んぼと食品工場に足を運んでいます。

- ・東洋大学 客員教授
- ・東京農工大学 非常勤講師
- ・日本大学文理学部 非常勤講師 兼任



新型コロナウイルスの発生状況により、開催が中止となることがあります。ご了承ください。

申し込み・お問い合わせ先 桐生地区農業指導センター 電話：0277-76-2047
FAX：0277-76-1421

酒米・吟醸粉の 加工適性講習会 加工活用検討会 参加申し込み書

申し込み先

桐生地区農業指導センター

FAX番号:0277-76-1421

	氏名	電話番号
1		
2		
3		

- ※ 新型コロナウイルスの発生状況により、開催が中止となることがあります。中止の際にはご連絡させていただきますので、連絡の取れる電話番号をご記入ください。
- ※ 試食の準備の都合により、定員となった場合は、先着順で締め切らせていただきます。ご了承ください。