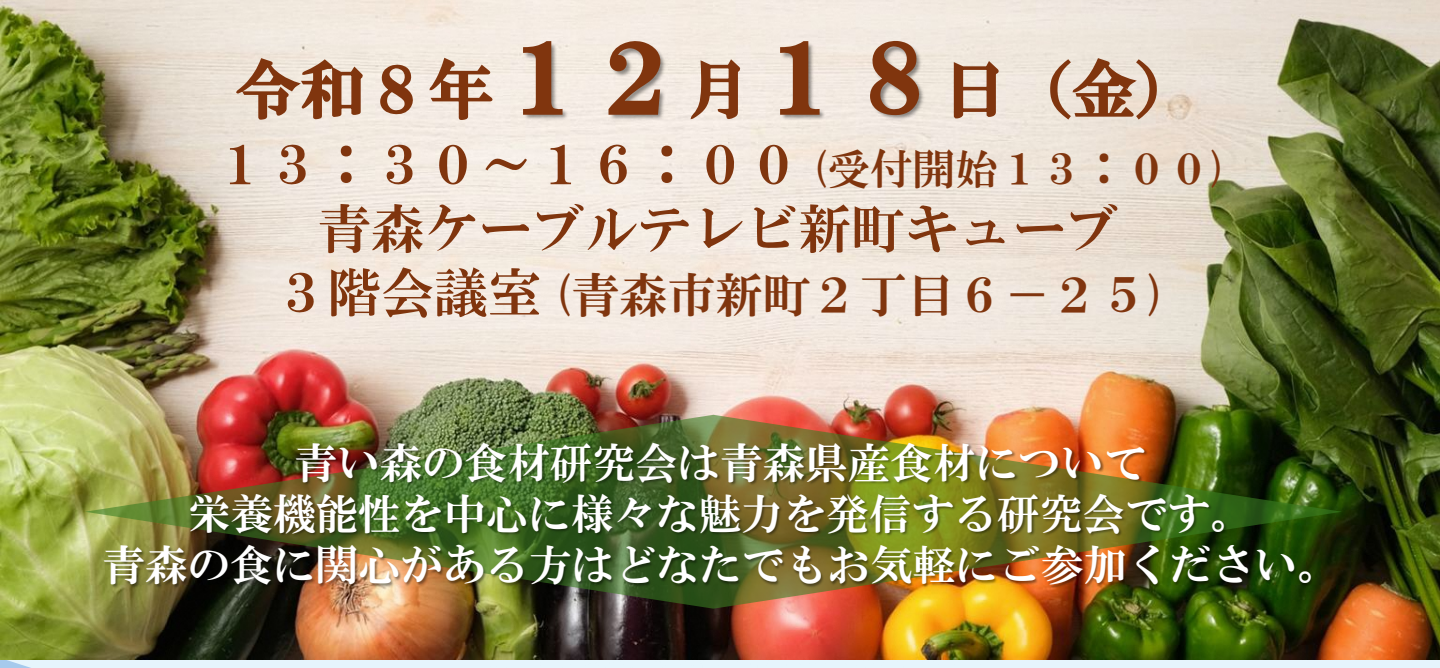
令和８年度
青い森の食材研究会セミナー



令和８年１２月１８日（金）
１３：３０～１６：００（受付開始１３：００）
青森ケーブルテレビ新町キューブ
３階会議室（青森市新町２丁目６－２５）

青い森の食材研究会は青森県産食材について
栄養機能性を中心に様々な魅力を発信する研究会です。
青森の食に関心がある方はどなたでもお気軽にご参加ください。

プログラム

13：30　講演「農林水産物や未利用資源の機能性活用に関する岩手県の取り組み事例」
准教授　上 杉 祥 太
（岩手大学 農学部 食料農学科 食品健康科学コース）

14：45　研究会員による研究報告
准教授　落 合　優　（北里大 獣医学部 動物資源科学科）
部長　岩 間 直 子（青森県産業技術センター 機能性素材開発部）
教授　清 澤 朋 子（青森中央短期大学 食物栄養学科）

15：45　学生による県産食材を利用した商品企画の紹介

申し込み〆切
12月11日（金）

参加無料

参加には事前に下記URLまたは右記QRコードからお申し込みください。
https://forms.cloud.microsoft/r/KqGyV2xV0i
※お申し込みは代表者が複数人をまとめではなく個別でお願いいたします。

Zoomによるオンライン参加も可能

主催
ひろさき産官学連携フォーラム、青い森の食材研究会

お問い合わせ
青い森の食材研究会事務局（弘前大学農学生命科学部内）
担当：樋口　E-mail：aoimori@hirosaki-u.ac.jp

講演内容と演者紹介

◎13:30～14:35 講演

准教授　上杉 祥太（うえすぎ しょうた）　岩手大学 農学部 食料農学科 食品健康科学コース	
講演テーマ	農林水産物や未利用資源の機能性活用に関する岩手県の取り組み事例
概要	特産物の高付加価値化や用途拡大は，地域の産業や文化に貢献します。本セミナーでは、我々が取り組んできた機能性研究と，成果の活用事例（機能性表示食品の開発、未利用資源のアップサイクル，地域品種の差別化等）をご紹介します。
演者の専門分野	食品機能化学，生物資源利用学
演者の主たる活動や最近の取り組み	地域食材・未利用資源を対象とした機能性成分の解明に関する研究

◎ 14:35～14:45 休憩

◎ 14:45～15:05 研究報告 1

准教授　落合 優（おちあい まさる）　北里大学 獣医学部 動物資源科学科	
講演テーマ	食用昆虫に含まれる機能性成分とその栄養生理作用
概要	近年話題の代替タンパク質・代替食として，大豆ミートなどの植物性食品や培養肉は認知されつつあるが、昆虫は発展途上である。本セミナーでは，昆虫に含まれる機能性成分や生理作用について，県産食材に含まれる機能性成分に期待される効果を交えて紹介したい。
演者の専門分野	栄養化学，食品科学
演者の主たる活動や最近の取り組み	食用昆虫を用いた栄養機能性研究と食品科学的研究 青森県産食材の食品化学的特性に関する研究

◎ 15:05～15:25 研究報告 2

部長　岩間 直子（いわま なおこ）　青森県産業技術センター 弘前工業研究所 機能性素材開発部	
講演テーマ	美容と健康に役立つ青森県産機能性素材の探索と研究開発
概要	青森県では豊富な農林水産物を利用した製品開発が盛んである。そのため，我々は青森県産素材を利用した製品の競争力強化を目的として，より機能性等の付加価値の高い健康食品・化粧品の開発を行っており，その取り組みを紹介します。
演者の専門分野	機能性分析評価
演者の主たる活動や最近の取り組み	青森県産機能性素材の開発と健康食品及び化粧品の開発

◎ 15:25～15:45 研究報告 3

教授　清澤 朋子（きよさわ ともこ）　青森中央短期大学 食物栄養学科	
講演テーマ	健康を意識した県産品活用レシピ開発の取り組み
概要	課題解決型授業の一環として地域企業と連携し，健康を意識した県産食材活用レシピとその紹介文の開発に取り組みました。学生主体のレシピ開発について，その概要と特徴をご報告します。
演者の専門分野	地域食材の活用，地域連携活動
演者の主たる活動や最近の取り組み	青森中央短期大学食物栄養学科では，課題解決型授業や課外活動を通じて，地域での実践的な学びを展開しています。弁当開発や魚食普及，レシピ考案などに取り組みながら，地域食材への理解を深め，その活用を通して地域課題の解決に取り組む力を養っています。

◎ 15:45～15:55 学生による県産食材を利用した商品企画（イシモズク，菊花，アピオス，キクイモ）の紹介

青い森の機能性食品素材ハンドブック収載の食品から，大学院生が演習で作成した新商品の事業計画を紹介します。