

## 《平成21年度 東海大豆フォーラム 議事次第》

- 1 開 会 13:30～
- 2 挨拶  
東海農政局次長
- 3 内 容
- 基調講演 13:35～14:20  
豆腐の美味しさに関わる風味物質  
山口県立大学 看護栄養学部栄養学科 教授 島田和子氏
- 事例報告 14:20～15:20
- ①東海発！新たな大豆安定生産技術へのチャレンジ ～省力摘心技術～  
ア. 摘心技術の開発と今後の可能性  
愛知県農業総合試験場 作物研究部 主任研究員 林 元樹 氏  
イ. 摘心技術の導入によるフクユタカ狭畦栽培の生産安定  
三重県農業研究所 作物研究課 主幹研究員兼課長 北野 順一 氏  
ウ. 西濃地域の生産者の取組みについて  
岐阜県農業技術課 技術主査 吉田 一昭 氏  
(有)クリーンファーム日吉 代表取締役 日比野 守 氏  
エ. 質疑応答
- ～休 憩 15 分～ 15:20～15:35
- ②キラッと光る！大豆産地の取組 15:35～15:50  
環境にやさしい大豆づくりと食農教育を通じた地域への貢献  
～田光転作営農組合～  
四日市鈴鹿地域農業改良普及センター 主査 郡 謙一 氏  
田光転作営農組合 組合長 諸岡 長久氏
- 情報提供  
農商工連携について 他 15:50～
- 質疑応答等 ～16:30
- 4 閉 会