

裸麦が創る食と農の未来フォーラム2025

～調理科学的視点からみた裸麦の用途拡大～

共催：愛媛大学大学院農学研究科附属ハダカムギ開発研究センター、東温市、
ライフサポート産業支援事業「ハダカムギ食品機能性商品」研究部会
後援：愛媛県、愛媛大学地域協働センター、愛媛新聞、南海放送、テレビ愛媛、愛媛朝日テレビ、
あいテレビ
協力：中国四国農政局

主催者挨拶 治多 伸 (愛媛大学大学院農学研究科長)

共催挨拶 加藤 章 (東温市長)

協力挨拶 猪上 誠介 (中国四国農政局次長)

講演

座長：荒木 卓哉

(愛媛大学大学院農学研究科
附属ハダカムギ開発研究センター長)

13:15-13:35

1. はだか麦をめぐる現状

猪上 誠介 氏 (中国四国農政局次長)

13:35-14:00

2. 愛媛の裸麦の現状と今後について

真木 健司 氏 (愛媛県農林水産部農業振興局長)

14:00-14:25

3. はだか麦の可能性を考える

三成 由美 氏 (中村学園大学栄養科学部 名誉教授)

14:25-14:40 休憩

14:40-15:05

4. 大麦粉の利用拡大に向けて

ー大麦粉の粒度の効果と大麦粉の規格化についてー

池田 達哉 氏

(農研機構西日本農業研究センター
農業技術コミュニケーター)

15:05-15:30

5. はだか麦の新規用途開発における現状と課題

垣原 登志子 氏

(愛媛大学大学院農学研究科附属
ハダカムギ開発研究センター 客員教授)

閉会挨拶 岡本 隆

(愛媛大学地域協働センター中予 センター長)
(オンライン終了)

講演終了後、裸麦製品の展示をご覧ください

日時等

11月29日(土) 13:00 ～

愛媛大学 地域協働センター中予

(愛媛県東温市田窪300-2)

対面またはオンライン

(いずれも事前登録制)

参加費：無料

概要

裸麦は四国、中国、九州地方で広く生産されており、古くから裸麦を原材料とする味噌や醤油・焼酎など瀬戸内地域の独特の食文化を育んできました。裸麦が日本食品標準成分表への収載を見据え、裸麦の食文化を継承、発展させていきたいと考えております。

裸麦の周知・消費拡大を進めていくためには、健康機能性等の裸麦の特徴を理解してもらうこと、利用してもらうことが重要だと考えております。そこで、裸麦の加工・利用に関する理解を深め、用途拡大を図るきっかけとするために、本フォーラムを開催します。

参加お申込方法

事前登録制としています。参加を希望する方は、右記QRコードからお申込みください。または、申込フォーム <https://forms.office.com/r/HKnEbXwUFG> からもお申し込み可能です。

(登録締切：2025年11月25日(火) 12:00、定員：対面;先着80名、オンライン;先着300名)



会場案内・駐車場

会場 愛媛大学地域協働センター中予
会場住所 〒791-0212 愛媛県東温市田窪 3 0 0 - 2

最寄り駅
伊予鉄道横河原線 田窪駅
徒歩7分



赤枠の場所へ駐車をしてください
矢印は駐車場への進入方法になります

商品展示協力企業

株式会社 母恵夢本舗 J A 全農 え ひ め
有限会社 ジェイ・ウィングファーム
株式会社 曾我増平商店
亀井製菓 株式会社
日本中国料理協会 愛媛県支部
今治明德短期大学

問い合わせ先

附属ハダカムギ開発研究センター
事務局 担当（垣原）

hbarley@agr.ehime-u.ac.jp

toshiko.11t23@gmail.com