

大麦の魅力・再発見 ワークショップ

～新たな需要拡大に向けて～



令和2年12月21日(月) 14:00-16:00 (開場13:30)

会場：ハッシュタグ (シェアスペースABC及びシェアキッチン) (裏面地図参照)
(岡山市北区北長瀬表町二丁目17番80号 BRANCH岡山北長瀬内)

定員：50名(申込先着順。主に産地団体、食品事業者さま向け。1団体につき1名様限り。)
参加費：無料

★新型コロナウイルス感染症拡大の状況等を踏まえ、web会議と同時開催いたします★

講演

「大麦粉の機能性と活用・利用拡大について」

浦松 亮輔 氏

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 本部
事業開発室 ビジネスコーディネーター

大麦に含まれる機能性成分(食物繊維)や粉としての加工適正や普及にあたっての課題等について、様々な事例をご紹介しますながら、わかりやすく解説します。



実演 (入替え制)

「大麦粉の魅力とその活用方法 (家庭で出来る簡単レシピ)」

近藤 貴美 氏

むすび食堂 オーナー

わかりやすい解説と共に、大麦粉の幅広い利用方法を紹介します。特に、家庭でも手軽で簡単に作れる大麦粉を活用した菓子、ケーキなどを実演を行います。



新型コロナウイルス感染症予防への協力をお願い

- ① 発熱や風邪の症状等がある方は、ご参加をお断りさせていただく場合がございます。
- ② マスクの着用、咳エチケット、こまめなうがいや手洗い、手指消毒にご協力をお願いいたします。
- ③ 参加受付の際、検温、手指消毒、健康状態の聞き取り等にご協力をお願いいたします。

【大麦粉による新規需要の開拓に向けて】

中国四国地域の各産地では、西日本を中心とした直近2年連続の大麦等の大豊作により、大量の大麦等の在庫を抱えている状況です。

農政局としては、今後大麦の需要を拡大等し、需要に応じた持続可能な大麦の生産を推進するために、まずはこれまで以上に産地と麦に関わる関係者の皆様とのコミュニケーションの機会を増やすことが必要であると考えております。

今回のワークショップでは、大麦の新規用途の一つとして期待される大麦粉に着目して、関係者間で粉にした大麦の使いやすさを実感していただくと共に、大麦を取巻く状況や今後求められる大麦（適した品種の選択、安定した量の供給、高位安定した品質等）等についての理解をいっそう深めていきたいと考えております。

プログラム

13:30	開場
14:00	開会（農政局）
14:10	講演（浦松氏）
14:50	実演（近藤氏）※
15:40	質疑応答
15:50	閉会（農政局） 名刺交換等
16:05	閉場

※ 実演は3グループに分けて実施します。

参加申込方法

- 中国四国農政局の下記ホームページからお申込みいただけます。
【「中国・四国地域麦類の販路拡大等プロジェクト」について】
- 下記専用メールアドレス宛に必要事項（ご芳名(氏名)、ご所属(会社名及び部署の正式名称)）を記載の上、電子メールからもお申込みいただけます。
【専用メールアドレス】
komeseisan_chushi@maff.go.jp
- 定員に達し次第、申込は締切らせていただきます。なお、会場の都合上、出来るだけ多くの関係者の皆様にご出席いただきたいため、一団体につきお一人様限りとさせていただきます。

会場地図

ハッシュタグ シェアスペース及びシェアキッチン

岡山市北区北長瀬表町2丁目17番80号
BRANCH 岡山北長瀬内



お問い合わせ先

中国四国農政局 生産部 生産振興課 担当：山本・香川 TEL:086-224-4511(内線2414、2422)