

「新たな新潟大豆の可能性」

新潟市が2021年度から調査研究を行ってきた、「新潟市大豆プロジェクト」について、プロジェクト紹介及び本学教員の携わった調査報告を行います。新潟大豆の新たな可能性について、一緒に考えてみましょう。



2025
1.30 | Thu |
13:30~16:00 (予定)
(13:00~ 開場及びオンライン入室可)

※終了後、会場にて試食等交流時間あり(自由解散・30分程度)。

対面&オンライン
ハイブリッド開催

対面
定員 **50**名
オンライン
300名
参加無料

【対面会場】新潟食料農業大学 新潟キャンパス
(新潟市北区島見町 940)

セミナープログラム

第1部 基調講演

『令和に求められる食 ~食ニーズの変遷と社会要請の時代~』

時代とともに食ニーズは量から質へ、更に食の感動や消費者自身の創作性へと変化してきました。そして、令和となった現在、消費者が求める食は健康寿命延伸食や人生100年時代の食等、社会的要請と合してきました。今、社会が求めるいわば長寿食を、新潟が生んだ近藤正二博士(故人)の長寿村・短命村の研究を足掛かりに考えます。



講師/新潟市農業活性化研究センター 顧問
江川 和徳 氏

第2部 新潟市大豆プロジェクト紹介

1) 『水田フル活用と農産物高付加価値化に向けた取り組み』



講師/新潟市農業活性化研究センター 主査
海津 朋之 氏

2) 『有色大豆を用いた新規加工食品の探索およびマーケティング調査』



ふくあかね 黒田丸 青丸くん

講師/新潟食料農業大学 食料産業学部
食料産業学科 フードコース 教授 横向 慶子

対面参加者のみ：セミナー終了後会場にて、本学学生が卒業研究で試作した大豆スイーツの試食及び交流会を行います(自由参加)。調査報告にて紹介した、有色大豆「ふくあかね」、「黒田丸」、「青丸くん」を使用したドーナツ、ビスコッティなどの大豆スイーツを皆さまにもご試食いただけます。



※プログラム内容は、都合により事前の連絡なく変更になることがあります。予めご了承ください。

お申込み方法
申込みフォームからお申込みください。
(下記 URL または右記 QR コードより)
お申込みフォーム URL
<https://forms.gle/R8FR7JEkbpV2HxCK8>



申込み
締切

2025
1.27 | Mon |

※定員になり次第、締め切りとなります。