

令和6年度 特別セミナー 黒毛和種牛肉の低需要部位の魅力創出事業 「国産食肉の未来に向けた新たな挑戦!!」



日本中央競馬会
特別振興資金助成事業

開催趣旨

国産食肉産業の発展を探るため、各分野の著名な専門家をお招きして特別講演会を開催いたします。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

プログラム

- 13:30より開会挨拶 神戸大学大学院農学研究科長 白井 康仁
- 13:40～
1) 「分子に着目した味と香りの評価法」
静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授 伊藤 圭祐
- 14:40～
2) 「地球温暖化に適応した水稻再生二期作栽培技術の開発」
農研機構 中日本農業研究センター 主席研究員 中野 洋
- 15:40～ 休憩
メーカー、地元企業による展示
- 16:00～
3) 「食品包装の最前線：プラスチック包装の話題」
公益社団法人日本包装技術協会 包装技術研究所 包装システム研究室長 平野 晃
- 16:30～
4) 「ゲノム情報を用いた和牛の育種改良」
独立行政法人家畜改良センター 企画調整部改良技術課 技術専門役 小島 孝敏
- 17:00～
5) JRA畜産振興事業研究紹介「次世代に向けた黒毛和種牛肉の魅力の発信」
神戸大学大学院農学研究科 助教 上田 修司
- 17:15 閉会

開催概要

日時：令和6年7月9日（火）
受付 13時00分より

場所：〒657-8501 神戸市灘区六甲台1-1
神戸大学百年記念館 六甲ホール
オンライン（ハイブリット形式）

参加費：無料

対象者：畜産分野、流通、企業、行政、大学など

問い合わせ先

神戸大学 大学院農学研究科 上田 修司
(Eメール) info_kobe@rb3.so-net.ne.jp
(TEL&FAX) 078-803-5889

◆ 事前申込が必要

Google form (URL、QRコード)、または
チラシ裏面のFax用紙にてお申し込み下さい。
<https://forms.gle/o5MVi2daBWRLtuQd9>



主催：黒毛和牛の魅力創出技術研究会

共催：神戸大学大学院農学研究科・黒毛和種等国産食肉の適正管理技術の研究開発プラットフォーム

後援：「知」の創出と活用の中産学官連携協議会・全国食肉事業協同組合連合会・日本畜産物輸出促進協会
(公財)日本食肉消費総合センター・日本ハム・ソーセージ工業協同組合