

「スパイス&ハーブ普及セミナー」(第5回)の開催について  
(「食と香辛料の普及セミナー」)

24. 7. 10

公益財団法人  
山崎香辛料振興財団

1. 趣旨

- (1) 我が国の食生活における香辛料の利用は、コショウやトウガラシ、カレー粉などに限られていました。
- (2) 食生活における外食利用の拡大などにより、様々な香辛料を巧みに使用した各国の様々な料理を食する機会が増え、またハーブティなどの提供する外食店も増加し、食生活において接する香辛料も幅広くなってきています。
- (3) このような中で、香辛料についてのそれぞれの特徴や使い方などの幅広い知識を身に着けて、より楽しく美味しい食生活の実現に資するために、香辛料の普及事業に取り組むこととしています。
- (4) 香辛料普及事業の一つとして、食と香辛料に関する様々な情報提供を行う食と香辛料の普及セミナーを開催します。

2. セミナーの概要

- (1) 日 時 平成24年8月3日(金) 13時30分から16時
- (2) 場 所 学士会館202会議室 千代田区神田錦町3-28
- (3) 講師等

○「微生物・酵素を活用した食品・素材の加工利用技術」

(独)農研機構・食品総合研究所

応用微生物研究領域長 北村 義明氏

○「食品流通チャンネルの変化と今後の展開」

専修大学商学部 教授 渡辺 達朗 氏

- (4) 参加費 無料

3. その他

- (1) 参加希望者は氏名、所属、役職、連絡先(電話、メールアドレス)等を、財団事務局まで、メール又はFAXでお申し込みください。
- (2) 当日の会場での直接の参加はお断りします。事前申し込みが必要です。
- (3) 会場の都合で、定員120名になり次第、申込みを締め切りとします。

### ○【北村氏講演要旨】

食品加工においては、味噌・醤油、お酒、納豆など様々な分野において、古くから微生物の活用がされてきており、醸造や発酵などと呼ばれる分野での研究が進められてきています。また、微生物起源を初めとした様々な酵素がオリゴ糖の新規の食品素材の工業的生産に利用されています。

近年においては、多数の有用微生物のゲノム解析が行われ、ゲノム情報に基づいた微生物・酵素機能の高度化が可能となってきました。

食品総合研究所応用微生物研究領域での取り組みをはじめとし、微生物や酵素の利用の様々な取り組みと今後の新しい利用技術開発などについてのお話を頂くこととしています。

### ○【渡辺氏講演要旨】

この間、食品流通は大きく変化してきています。かつての八百屋さん、魚屋さんが中心であった時代から、食品スーパー、総合スーパー、コンビニエンスストアが中心の時代へ変化し、それがさらに百貨店（デパチカ）や産地直送、生協などによる宅配、ネットスーパーなど多様なルートが形成され成長してきています。このように食品流通システムはダイナミックに変化してきており、それによって日常消費する商品からこだわりの高付加価値品までの多種多様な商品が消費者のもとに届けられているわけです。

こうした食品流通の現状と将来に関してどのように考えるのか、基本的な流通チャンネルの考え方とともに、今後の展望についてお話を頂くこととしています。

担当:瀬戸

174-0054 板橋区宮本町 38-8

TEL03-3969-7023 FAX03-3969-7059

E-mail;kazuyoshi\_seto@sbfoods.co.jp

URL;<http://yamazakispice-promotionfdn.jp>