

KOFT 鹿児島県大隅加工技術研究センター

開所10周年記念 シンポジウム

参加費
無料

事前申込制
7/31(木) 締切

日時

令和7年 8月20日 水

13:30~16:30 (12:00開場)

申し込み
フォーム

裏面の申込書にて
FAX・メールでも申し込みます。



会場

カクイクス交流センター
大ホール・展示ロビー
(鹿児島市山下町14-50)

本シンポジウムは会場の様子をオンラインでも配信いたします。
オンラインでのご視聴を希望される方には、メールにて参加URLを送付いたします。

鹿児島県大隅加工技術研究センターは、県産農産物の付加価値向上に向けた加工・流通技術の研究・開発のほか、食品加工事業者等が自ら行う加工品開発の支援をするために、平成27年4月に開所され、今年度で10周年を迎えました。

これまでの研究成果等を紹介するとともに、県産農産物の強さと可能性を高め本県産業の「稼ぐ力」を考える契機とするため、生産・加工・流通等の各分野において活躍する専門家等を招いて、シンポジウムを開催します。



13:15~13:30 | オープニングPR(センター施設等のご紹介) 記念式典までの待ち時間に大ホールにて画像をご覧ください。

13:30~14:00 記念式典(主催者挨拶、感謝状贈呈、開所10年の取組と展望を紹介) **オンライン配信有**

14:05
↓
15:05

基調講演 **オンライン配信有**
「農産物加工による
高付加価値化から考える
産業の稼ぐ力」

講師



(株)日本食糧新聞社 代表取締役副社長
木下 猛統 氏

食品業界のトップ紙「日本食糧新聞」を発行している(株)日本食糧新聞社で「月刊食品工場長」編集長として長年活躍。食品業界における新商品開発や技術革新に関する深い知見を生かしてTBSの朝の情報番組「THE TIME」や「がっちりマンデー」などの番組で専門家として知識を披露し、食品業界の発展に貢献し続けている。

15:15
↓
16:25

パネルディスカッション **オンライン配信有**
「鹿児島の農産物の強さと可能性
～農産物加工による高付加価値化～」

コーディネーター

鹿児島大学大学院
連合農学研究科 研究科長
北原 兼文 氏

パネリスト

木下 猛統 氏 (株)日本食糧新聞社 代表取締役副社長
大島 有志生 氏 元千足屋総本店 常務取締役
小田原 浩 氏 株式会社アトスフーズ 代表取締役社長
丸野 恵美子 氏 株式会社農Life 代表取締役
迫田 泰彦 氏 鹿児島県大隅加工技術研究センター所長

会場内イベント 展示ロビー

12:30~13:10

研究成果等のポスターセッション
(研究員による成果の発表・質疑応答)

12:00~16:30

研究成果のポスター展示、
県内食品加工事業者等による
加工品展示

問合せ及び
参加申込先 大隅加工技術研究センター「開所10周年記念シンポジウム」事務局(株式会社 総広 内)
TEL:099-226-2629 FAX:099-224-5210 E-mail:event@soko-ad.co.jp

主 催 | 鹿児島県大隅加工技術研究センター

パネリストプロフィール



鹿児島大学大学院
連合農学研究科 研究科長
北原 兼文 氏

●センター開設当初から、アドバイザーとして、研究・開発を支援。

●さつまいもやさつまいもでん粉に造詣が深く、センターの特許の一つである「こなみずき」の用途開発と一緒に取り組む。



(株)日本食糧新聞社
代表取締役副社長
木下 猛統 氏

●日本食糧新聞社で「月刊食品工場長」編集長として長年活躍。

●食品業界における新商品開発や技術革新に関する深い知見を生かしてTBSの朝の情報番組「THE TIME」や「がっちりマンデー」などの番組で専門家として知識を披露し、食品業界の発展に貢献し続けている。



元千疋屋総本店
常務取締役
大島 有志生 氏

●2018年に薩摩大使就任後、翌年から「かごしまフェア」を企画開催。

●大手ゼネコン銭高組勤務後、1998年に千疋屋総本店入社。全国及び本県の果実等の青果・加工品について熟知。海外における農産加工品の知見を有する。



(株)アトスフーズ
代表取締役社長
小田原 浩 氏

●鹿児島の原料を中心に、惣菜・菓子加工をレトルト、冷凍食品として委託加工も含め製造。

●センターの技術ノウハウを活かした薩摩川内名物「ちんご団子」は人気商品。



(株)農Life
代表取締役
丸野 恵美子 氏

●観光農園「いちごの村」を運営。「紅ほっぺ」「淡雪」「さがほのか」等5品種を栽培。

●センターの技術ノウハウを活かした「いちごのフリーズドライ」は人気商品。



鹿児島県大隅加工技術
研究センター所長
迫田 泰彦 氏

●当センターは「技術を生み出す」研究機関、食品加工に携わる「人材を育てる」研修機関の役割を担う。

●10周年を契機に、当センターのこれまでの歩みと研究成果を振り返り、これからの展望を関係者と共有していく。

「大隅加工技術研究センター」シンポジウム参加申込書

WEBフォームにてお申込みください。
二次元コードからアクセスの上、お申込みください。



申し込み締切
7/31(木)

その他の
応募方法

【FAX】**099-224-5210** …… 下記の必要事項をご記入の上、印字面に注意して送信してください。
【メール】**event@soko-ad.co.jp** …… 大隅加工技術研究センター「開所10周年記念シンポジウム」事務局宛

お申込日／令和 年 月 日

企業・団体名等			
種 別 (○で囲む)	1 農林漁業者 5 農協等団体 8 その他()	2 食品加工事業者 6 教育機関	3 流通・卸売業者 7 行政機関 4 販売業者
住 所	〒 -	TEL	
		FAX	
申込み代表者	所属・役職	氏 名	
E-mail			参加方法 会場・オンライン
参加者(上記申込者以外)でオンライン配信希望の方は、申込み代表者のE-mailへURLをお送りします。			
所 属	役 職	氏 名	参加方法
			会場・オンライン
			会場・オンライン
			会場・オンライン
個人情報のお取り扱いについて	ご記入いただきました個人情報は、法令で定められた場合を除き、イベント運営以外での目的では使用致しません。また、個人情報を第三者に開示することはありません。イベント終了後は適切に破棄いたします。 ☐ 同意します		

※オンライン配信を希望される方は、参加方法の「オンライン」に○を付けてください。

問 合 せ 及 び 大隅加工技術研究センター「開所10周年記念シンポジウム」事務局(株式会社 総広 内)
参 加 申 込 先 TEL:099-226-2629 FAX:099-224-5210 E-mail:event@soko-ad.co.jp