

南信州食品産業協議会会員 各位  
飯田メディカルバイオクラスター  
会員、分科会参加者 各位

南信州食品産業協議会  
会長 林 隆仁  
飯田メディカルバイオクラスター  
食品系分科会代表 村澤 久司

### ルミナコイド研究会 勉強会開催について (通知)

日頃より皆様方には、格別なるご理解とご協力を賜り、心より御礼申し上げます。

さて、標記の件につきまして、コロナ禍で開催を見合わせておりましたが、昨年度実施したアンケートにて今後もルミナコイドについて学びを深めたいという声が多く寄せられたため、今年度第1回目の勉強会を計画いたしました。この勉強会では、その都度テーマとなる地域食材・製品を設け、その食材・製品の製造者の方より開発や製造の背景をお聞きすることで、地域食材・製品のルミナコイドに関する知識を深め、参加者の皆様とコラボレーションの可能性を探る機会としたいと考えております。

「ルミナコイド」とは、ヒトの小腸で消化・吸収されにくく、消化管を介して健康に役立つ生理作用を発現する食品成分と言われています。南信州地域では、ルミナコイドを含む漬物、おから、こうや豆腐、酒粕、味噌、そば、お菓子の餡等が生産されていることに着目し、今後エス・バードを発信拠点として広めていきたいと構想しています。

#### 記

- 1 主催 南信州食品産業協議会、飯田メディカルバイオクラスター
- 2 共催 伊那谷アグリノベーション推進機構、飯田女子短期大学
- 3 日時 12月3日(木) 15:00~16:30
- 4 場所 エス・バードE棟2階 会議室E201

【内容】※変更となる場合がございます

<勉強会> テーマ食材・製品「餡・半生菓子」

- 「餡の開発・製造の背景について」 (有)小西製あん所 代表取締役社長 小西 進 氏
- 「半生菓子の流通について」 (株)戸田屋 第二営業部 商品企画 藤野 真弘 氏
- 「餡の栄養成分について」 飯田女子短期大学 教授 友竹 浩之 氏
- 市田柿餡を使う試作品の試食  
説明：飯田女子短期大学家政科のみなさん  
意見交換

※ マスクの着用、ソーシャルディスタンスに配慮した座席配置等新型コロナウイルス対策を講じた上で開催しますので、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。