

平成 30 年度 基盤技術力強化支援事業（\*）

## 発酵・長寿食品開発研究会のご案内

長野県では昨年、9月に長野県食品製造業振興ビジョンを策定し、長寿県 NAGANO の美味しく健康維持・増進に役立つ「からだに優しい食品」の創出、提供を核として、国内外の市場で優位性を確保する食品製造業の実現を目指しています。また今年 11 月には第 11 回全国発酵食品サミットが長野市で開催されることになっており、発酵で目指す健康と長寿を旗印として、当研究会に期待される役割は大きいです。昨年スタートした「発酵・長寿食品活用研究会」では、発酵食品の魅力、素晴らしさの要因を確認するための講演会を行い、様々な発酵食品と飲料との相性について意見交換しながら、組合せを研究し、良いものは商品化に向けた提案をしていくことを目的としましたが、マッチングを総合的に検討することの難しさが課題として残りました。

そこで、今年度は発酵により健康・長寿を牽引する食品開発を主目的とした「**発酵・長寿食品開発研究会**」と改称し、微生物の発酵作用により生成される各種機能性成分を増強した「からだに優しい食品」づくりを目指す研究会に生まれ変わります。ぜひこの機会に当研究会にご参加いただきますよう、ご案内をさせていただきます。

### 記

○研究会の名称

「発酵・長寿食品開発研究会」

○活動内容（現段階で想定しているもの）

微生物の発酵作用により生成される各種機能性成分を増強した「からだに優しい食品」づくりを目指す。

- 1 発酵を介した「からだに優しい食品」づくりのための講演会を開催
- 2 工技センターの技術シーズを活用した共同研究の実施

○活動期間

平成 30 年 6 月 ～ 平成 32 年 3 月

○会費 無料

○事務局

長野県工業技術総合センター 食品技術部門 食品バイオ部  
〒380-0921 長野市栗田 205-1

まずは、以下の担当者までお問い合わせください。

担当 吉川 茂利 豊田 敦至 齊藤 敦

Tel.: 026-227-3132 E-mail: shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp

(\*) 基盤技術力強化支援事業

長野県ものづくり産業振興戦略プランに基づいて、次世代産業分野に関する研究会及び共同研究開発を行うことにより、県内の中小企業が保有する自社技術を強化するとともに、川下産業の技術ニーズを踏まえた基盤技術を習得することにより、県内中小企業の基盤技術力強化を支援する事業のことであります。

発酵・長寿食品開発研究会 参加希望の連絡

(FAX.026-227-3130 E-mail: shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp)

研究会への入会を希望される場合は、下記の様式にご記入いただき、FAX または電子メールで事務局までご返信ください。

基盤技術力強化支援事業の要綱、要領と本研究会への正式な参加申請書のほか、共同研究申請書等を担当者より、下記ご登録メールアドレス宛に送信させていただきます。

企業名		所在地	〒
TEL		FAX	
氏名		所属・ 役職名	
E-mail			

- 活動内容へのご意見、ご要望など、ありましたら以下にお聞かせください。