

【初開催】**道総研ティータイムセミナー「午後の科学」の開催**

- おいしい北海道米ができるまで
- あずきの力～心と身体の栄養素～

道総研が、日々取り組んでいる研究の中から「北海道の食」をテーマに、「道産米の開発秘話」や「道産小豆の機能性」などについて、研究者がわかりやすくご紹介します。

◎日時・場所等

日時：平成27年10月31日（土）15：00～17：00

場所：紀伊國屋書店札幌本店1F インナーガーデン（札幌市中央区北5条西5-7 sapporo55）

※パネル展を同時開催

日程：平成27年10月29日（木）～31日（土）

場所：同上

〈協賛 ホクレン農業協同組合連合会、株式会社もりもと〉

◎講演概要**・第1部「おいしい北海道米ができるまで」**

最近「道産米がおいしくなった」という声が聞かれます。かつては、道産米はおいしくないの代名詞でしたが、現在「ゆめぴりか」をはじめ、おいしいお米が続々登場しています。その開発から現在にいたるまでをご紹介します。

（講演者）道総研上川農業試験場 研究部水稻グループ研究主幹 佐藤 毅

・第2部「あずきの力～心と身体の栄養素～」

豆類は古くから私たちの食生活には欠かせない食材であり、様々な料理として食卓を飾っています。今回お話する小豆には、疲れを取り除くビタミン B1、美しい肌を保つために必要なビタミン B2 や B6、老化要因と言われる活性酸素を除去するポリフェノールが含まれています。心と身体の栄養素である小豆についてご紹介します。

（講演者）道総研 農業研究本部 企画調整部長 加藤 淳

◎参加費、申込等

参加無料、事前申込み不要です。直接会場にお越しください。

◎ホームページhttp://www.hro.or.jp/info_headquarters/event/lunch/index.html

道総研では、道民の皆様との関わりをより一層深めるため、身近な話題をテーマにした「道総研ランチタイムセミナー『おひるの科学』」を、平成22年7月から開催しています。

開催に関する事前報道、当日の取材 に関し、特段の御配慮をお願いします。

詳しくはこちらへお問い合わせください

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構（道総研） 連携推進部 大西

住所 〒060-0819 北海道札幌市北区北19条西11丁目 北海道総合研究プラザ

電話 011-747-2804 Fax 011-747-0211

E-mail hq-entry@hro.or.jp URL <http://www.hro.or.jp>

10月31日(土) 15:00～
17:00

紀伊國屋書店札幌本店
1階 インナーガーデン

第1部

抱ひこひ北海道米が
できるまで

道総研ティータイムセミナー「午後の科学」

第2部

あずきの力

～心と身体の栄養素～

参加無料・事前申込不要

主催 地方独立行政法人 北海道立総合研究機構
後援 札幌市・札幌市教育委員会
協賛 ホクレン農業協同組合連合会、株式会社 もりもと

研究成果パネル展も同時開催!

10月29日(木)～31日(土)



道総研

道総研ティータイムセミナー「午後の科学」



2015年10月31日(土) 15:00 ~ 17:00

参加無料

事前申込
不要

第1部 おいしい北海道米ができるまで

道総研 上川農業試験場 研究部水稻グループ 研究主幹 佐藤 毅

最近「北海道のお米が、おいしくなりましたね」という声が多く聞かれるようになりました。かつては、北海道は寒冷地のためお米の栽培には不向きな土地で、明治時代は政府から稲作禁止令まで出されていました。そんな逆風の中、中山久蔵は独自の工夫で「赤毛」という品種を普及させ、その後、稲作は全道に広がります。しかし、お米余りの時代がきて、いわゆる減反政策が始まると、北海道米は「おいしくないお米」の代名詞となり、苦境に立たされます。そこで、北海道では昭和55年から「コシヒカリ」を目標に良食味米開発を進め、平成20年に「ゆめぴりか」が誕生しました。

今回のセミナーでは、これら新品種の育成とさまざまな新技術を活用した事例について、わかりやすくご紹介します。



第2部 あずきの力 ～ 心と身体の栄養素 ～

道総研 農業研究本部 企画調整部長 加藤 淳



豆類は古くから私たちの食生活には欠かせない食材であり、小豆や大豆、インゲン豆(菜豆)などを使った様々な調理加工品が、食卓に上っています。

小豆は国内生産量の約9割が北海道で栽培されており、十勝地方はその主産地として知られています。小豆には、疲れを取り除くビタミンB1、美しい肌を保つためにも必要なビタミンB2やB6も多く含まれており、また、老化の要因と言われる活性酸素を除去する成分、ポリフェノールが赤ワインの2倍近くも含まれています。

小豆が私たちの食生活に欠くことのできない食材として、今日まで食されてきたのは、その美味しさはもちろんのこと、健康を維持する上でも重要な役割を果たしてきたからです。日本人にとって、小豆は心と身体の栄養素と言えるのではないのでしょうか。



会場案内

札幌市中央区北5条西5-7 sapporo55

紀伊國屋書店札幌本店
1階 インナーガーデン

お問い合わせ先

地方独立行政法人
北海道立総合研究機構(道総研) 連携推進部
〒060-0819
札幌市北区北19条西11丁目
北海道総合研究プラザ

電話 011-747-2804

ファックス 011-747-0211

メール hq-entry@hro.or.jp

ホームページ <http://www.hro.or.jp>