

空知地域商品づくりセミナー &農商工マッチングフェア in 岩見沢

■ご案内

地方独立行政法人北海道立総合研究機構産業技術研究本部 食品加工研究センターと北海道空知総合振興局は、空知管内の食品関連企業等の商品づくりを支援する専門家によるセミナーと、農業生産者と加工事業者等とのマッチングを実施することとしました。

本セミナーでは、食品加工研究センターの概要や取り組みについてご紹介するとともに、酪農学園大学の阿部茂教授に食品企画開発についてご講演いただきます。

また、食品に関する技術的課題に対する個別相談を行うとともに、管内の農業生産者と加工事業者等とのマッチングも実施いたしますので、多数の方のご参加をお待ちしています。（参加無料）

■日時・場所

日時 平成29年8月21日（月）13:00～17:00
場所 まなみーる岩見沢市民会館・文化センター 1階多目的室
（岩見沢市9条西4丁目1番地1 TEL0126-22-4233）

【商品づくりセミナー（講演）】※定員80名。定員になり次第締め切ります。

13:00	開会 主催者挨拶
13:05	「食品加工研究センターの概要と取組について」 （地独）北海道立総合研究機構産業技術研究本部 食品加工研究センター 応用技術部長 川上 誠
13:35	「北海道産小豆粉の製造技術と利用に関する研究について」 （地独）北海道立総合研究機構産業技術研究本部 食品加工研究センター 応用技術部応用技術グループ 主査 渡邊 治
14:00	休憩（14:00～14:10）
14:10	「食品企画開発について」（14:10～15:10） 酪農学園大学 農食環境学群 食と健康学類 食品企画開発研究室 教授 阿部 茂 【講演内容】 食品の企画開発に当たっての基本的考え方やポイントなどについて、実際の事例などを交えてご講演いただきます。 【講師略歴】 道外食品メーカーで食用加工油脂等の研究開発に携わった後、北海道立食品加工研究センター（現在の地方独立行政法人北海道立総合研究機構産業技術研究本部食品加工研究センター）において過熱水蒸気を用いた食品の開発などに取り組み、現在は酪農学園大学食と健康学類食品企画開発研究室にて北海道の食材を使用した様々な加工食品・加工技術の開発・研究に取り組んでいます。
15:10	「北海道知財総合支援窓口のご紹介」 独立行政法人工業所有権情報・研修館（INPIT）知財活用センター 地域支援部 専門員（北海道地域統括） 赤沼 正信
15:25	閉会

【個別技術相談】

15:40	個別技術相談（企業課題の解決に向けた食品加工研究センター研究職員による個別相談です。相談内容を申込書（裏面）に記載してください。）
-------	---

【農業生産者と加工事業者等とのマッチング】

15:40	地元の一次産品を活用した新たな商品づくりを推進するため、農業生産者と加工事業者等とのマッチングの場を設けます。参加希望の方は、別紙「農業生産者と加工事業者等とのマッチングについて」をご確認の上、申込書（裏面）に記載してください。
-------	--

- ◇主催 (地独) 北海道立総合研究機構産業技術研究本部食品加工研究センター
北海道空知総合振興局
- ◇お問合せ先 (地独) 北海道立総合研究機構産業技術研究本部食品加工研究センター食関連研究推進室
(阿波) TEL: 011-387-4116 メール: awa-tsuyoshi@hro.or.jp
北海道空知総合振興局産業振興部商工労働観光課 (畠山、富川)
TEL: 0126-20-0147 メール: hatakeyama.hiroki@pref.hokkaido.lg.jp
※農業生産者と加工事業者等とのマッチングのお問い合わせは振興局にお願いします。

空知地域商品づくりセミナー&農商工マッチングフェア in 岩見沢 参加申込用紙

■ 申込締切：平成29年8月14日（月）

※事前申込がなくても当日の参加を受け付けます。

会社名 団体名等			
所在地	〒 —		
連絡先	TEL () —	FAX () —	
	メールアドレス		

■商品づくりセミナー（定員80名。定員になり次第締め切ります。）

参加希望者	部署名	役職	氏名
	部署名	役職	氏名
	部署名	役職	氏名

■個別技術相談（希望する方はご記入ください。）

相談内容	
相談希望者	

■農業生産者と加工事業者等とのマッチング

（希望する方はご記入ください。セミナーの時間に予定等がある場合は、こちらだけの参加も可能です）

参加希望者	業 種	・農業生産者 ・加工事業者 () ・その他 ()
	※業種は○をして、括弧内に業種名を記載	役職・氏名
		役職 氏名
		役職 氏名
参加形態 ※いずれかに○	・当日参加希望 ・当日参加できないが個別マッチング希望	
商品化したい（してほしい）一次産品 ※原材料を空知産に切り替えたい場合も含まれます。		
備 考 ※希望する業態、要望、課題等		

申込先	（地独）北海道立総合研究機構 食品加工研究センター FAX 011-387-4664 （担当：阿波） メール awa-tsuyoshi@hro.or.jp 又は 北海道空知総合振興局産業振興部商工労働観光課 FAX 0126-25-9712 （担当：畠山、富川） メール hatakeyama.hiroki@pref.hokkaido.lg.jp
-----	---

農業生産者と加工事業者等とのマッチングについて（ご案内）

1 趣旨

管内の農業生産者と加工事業者等をマッチングにより連携させ、地元の一次産品を活用した新たな商品開発を促進することにより、空知の食のブランド力の向上を図ります。

2 日時

平成29年8月21日（月） 15:40～17:00

※商品づくりセミナーの終了後に、同じ会場で実施いたします。

3 参加対象者

- ・管内の加工事業者等と連携して一次産品の商品化を進めたい空知管内の農業生産者
- ・空知産の農産物を使って商品を開発したい（又は原材料を空知産に変更したい）
空知管内に事業所を有する加工事業者、飲食店等

なお、今年6月に行ったアンケート調査では、
農業生産者からは、以下の一次産品について商品開発の希望がありました。

たまねぎ、とうもろこし、じゃがいも、黒千石大豆、食用ほおずき、行者にんにく、米（北瑞穂）、黒米、果樹、ぼたんそば粉、きな粉、大豆粉、和牛

加工事業者等からは、以下の一次産品について加工希望がありました。

たまねぎ、とうもろこし、ポップコーン豆、落花生、にんにく、野菜、りんご、各種果樹、ドライフルーツ、ワイン廃棄物、ビルベリー、牛乳、全粒粉、米粉

4 当日のマッチングの実施方法

- ・農業生産者がブースを構え、加工事業者等が回って商談する方法とします。
- ・農業生産者は、可能な限り、商品化してほしい一次産品等のサンプルを持参ください。
- ・加工事業者等は、必要に応じ、これまで開発した商品等のサンプルをお持ちください。
※なお、会場に調理や冷蔵できる施設はございません。電源は使用可能です。
- ・参加者数により、1件当たりの商談の時間を制限させていただく場合があります。
- ・セミナー参加者が当日急遽参加を希望した場合、認める場合があります。
- ・参加者は、後日アンケートの御協力をお願いします。
- ・商談の際、希望があれば、食品加工研究センター職員のアドバイスを受けられます。
- ・北海道商工会連合会の北海道農商工連携ファンド事業の相談ブースも設けます。

5 申込方法

- 参加申込用紙の「**■農業生産者と加工事業者等とのマッチング**」欄を記載してください。
- ・当日参加を希望される方は、「当日参加希望」に○をしてください。

当日参加できなくてもマッチングのチャンスがあります！

- ・当日は参加できないが、参加事業者の中にニーズに合う事業者があれば、後日、個別にその事業者とマッチングしたいという場合は、「当日参加できないが個別マッチング希望」に○をしてください。（別途、ご連絡を差し上げます。）
- 当日参加の有無にかかわらず、申込みいただいた事業者には、あらかじめ、今回の申込事業者名並びに農業生産者が加工してほしい一次産品及び加工事業者等が求めている一次産品の一覧を提供しますので御了承願います。（なお、自社の情報を一覧で提供することを希望しない場合は、その旨備考欄に記載願います。）

※ご不明な点があれば、下記にお問い合わせ願います。

北海道空知総合振興局産業振興部商工労働観光課（畠山、富川）

TEL：0126-20-0147 メール：hatakeyama.hiroki@pref.hokkaido.lg.jp