

氷温フェスタ 2016 第32回氷温研究全国大会 ～氷温は地方創生のキーワード～



日時：平成28年12月7日（水）13:30～

会場：米子コンベンションセンター 小ホール（鳥取県米子市末広町 294）

13:30～13:40 開会、主催者挨拶

13:40～14:30 特別講演会

講師 日光手打ちそばの会 会長 我妻 一義 氏

（日光市観光部 早川貴士 副主幹、㈱石川そば製粉所 石川祐介 社長）

演題 「日光そばの四季物語」

～ 氷温寒熟そばを新たな日光名物へ ～

年間1200万人が訪れる大観光地の日光で始まった前代未聞の取り組みが注目されています。三毛作にも挑戦し四季ごとにテーマを変えたそばを提供していこうというもので、日光手打ちそばの会が企画しました。その中で、氷温寒熟そばが新たな日光名物として位置づけられています。行政、生産者、製粉業者も一体となったこの新たな取り組みの真髄を語っていただきます！



14:30～14:40 ～休憩～

14:40～17:30 学術および実用化事例発表 コーディネーター 山根 昭彦

「最新の氷温情報 2016」 コーディネーターによる氷温動向紹介

「神戸牛、神戸ポークで氷温熟成市場をつくる」(仮)

山晃食品㈱

上野 治郎 氏

「氷温熟成卵を曾於市の新名産ブランドへ」

サテライツ㈱

川原 嵩信 氏

「冷凍水産物の超氷温ジェルアイスによる解凍後の品質維持効果」

関西大学

細見 亮太 氏

「氷温梨とレアチーズケーキのコラボ 梨花の開発」

㈱ホテルハーベストイン米子

富田 克明 氏

「音波による穀豆類の氷結点の測定」(仮)

米子工業高等専門学校

山本 英樹 氏

※途中で休憩時間（20分）を設け、ロビーにて展示コーナーの説明などを行います。

▼ロビーでの展示▼（一部紹介）

氷温食品、パネル展示、氷温機器（氷温ショーケースなど）

氷温流通関連商品（玄米氷温庫、食品衛生製品、ジェルアイス、CAダンボール、ボタン型センサ、クッション材、手持ちセンサ、鮮度保持フィルムなど）



※研究会参加料 会員 3,000円、非会員 5,000円

懇親会参加料 一律 4,000円

17:30～17:40 まとめ、閉会挨拶

—技術交流懇親会—

時間：18:15～19:45

場所：ホテルハーベストイン米子（鳥取県米子市弥生町 8-27 ☎0859-31-1111）

全国各地の氷温食品を召しあがっていただきたいです。話題の氷温熟成肉など多数準備する予定です！

