



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

13:40～14:40 特別講演会

講師 日光手打ちそばの会 会長 我妻 一義 氏
（日光手打ちそばの会 半田耕一 副会長、日光市観光部 早川貴士 副主幹、
梶石川そば製粉所 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髓を語っていただきます！

14:50～17:30 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
「氷温熟成で市場をつくる」

山晃食品㈱ 山内 薫 氏

「氷温熟成なま卵を鹿児島県曾於市の特産品に」

サテライツ㈱ 川原 嵩信 氏

曾於市商工観光課 谷川 賢一郎 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」

米子工業高等専門学校 山本 英樹 氏

—聞きどころ満載です—

和牛はどのように美味しくなったの？卵の氷温熟成ってどういうこと？ケーキの氷温商品って初めて？どの企業にも開発の物語があります。実用化事例発表では、それぞれの企業のキーマンから最新の氷温への取り組みを紹介していただきます！

そして学術発表では超氷温ジェルアイス解凍という新たな技術を掘り下げる研究が行われ、穀類の氷結点測定では音波による測定という新分野の研究が進められております！

懇親会には初披露の最新認定氷温食品も登場します！



—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）

※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

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過去最大規模の氷温食品が用意されています！

