



新春 東北ハイテク研 経営者セミナー

酪農経営の付加価値化

ー国産ナチュラルチーズの魅力ー

「本セミナーは、農林水産省が実施する「知」の集積による産学連携支援事業により行われます。」

I 趣 旨

牛乳の消費量が年々減少するなか、ヨーグルトやチーズなどの乳製品の消費は増加傾向にあり、今後の伸びも期待されています。しかしながら、今年2月に発効する日・EU-EPA協定においては、チーズの関税が輸入枠数量を定めるものの16年目に撤廃されることが定められています。将来的にはわが国の市場に多くの輸入品が流れ込むことが予想され、これらへの対応が喫緊の課題となっています。

一方、後発であった日本のワインやウイスキーでは世界から注目されるような商品が作られるようになってきました。新たな商品開発には様々な立場からの多様な視点が必要であり、今回の経営者セミナーでは、国産の酪農製品の付加価値を高め世界からも注目されるような製品をつくるために国産ナチュラルチーズの魅力について探っていきます。

II 日 時 : 平成31年1月28日(月) 13時30分~16時

III 場 所 : いわて県民情報交流センター(アイーナ) 8階 会議室804B
岩手県盛岡市盛岡駅西通1-7-1
(アクセス: JR・IGR盛岡駅 西口 徒歩4分)

IV 主 催 : 農林水産省 農林水産技術会議事務局 研究推進課産学連携室
東北地域農林水産・食品ハイテク研究会
後 援 : 公益社団法人 農林水産・食品産業技術振興協会(JATAFF)

V 内 容

○テ ー マ : 国産ナチュラルチーズの魅力

○話題提供 :

1. 本場に近くて遠い、三谷のチーズ

三谷牧場 三谷 雅子 氏

2. 魅力的な地域ブランドチーズの創出にむけたアプローチ

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 畜産研究部門 小林 美穂 氏

3. チーズの機能性と健康効果

東北大学名誉教授 斎藤 忠夫 氏

○試食評価 : 国産チーズと輸入チーズの食べ比べを行います。

VI 参集範囲 : 国産ナチュラルチーズに興味がある方を歓迎します。
参加費は無料です

VII 参加申し込み先 : 東北地域農林水産・食品ハイテク研究会(事務局:藤井)

TEL: 080-2806-9926 FAX: 019-643-3588

E-mail: tohoku-hightech@kej.biglobe.ne.jp