

広島バイオ推進協 第6回Web講演会

日時 令和4年12月9日（金） 13:30～

開催形式 Zoomによるライブ配信

参加申込は裏面から！

講演テーマ

広島特産の柑橘からSDGsなお酢を！

講演内容

講師

尾道造酢株式会社
たなかまる ぜんよう
田中丸善要取締役



食品工業技術センター
さかい ちかこ
坂井智加子主任研究員



- 尾道造酢株式会社は、440年余り、酢の製造に欠かすことのできない酢酸菌を守り、お酢の製造をしています。
- 当社では、冬には橙を搾り、ぽん酢の原料などに使用していますが、橙の搾汁率は15%程度しかなく残りの皮の85%は廃棄していました。
- 近年言われている持続可能な社会（SDGs）に対して何かできないかと検討している中、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターから、「果皮酢製造技術（柑橘の皮を酵素で溶かして、発酵させて酢をつくる技術）」があると聞き、捨てられるはずだった橙の皮を利用するため技術導入しました。
- 柑橘の苦味を特徴とした橙の皮を使った酢の商品化・販売には、感性工学を取り入れ、新しい味覚の飲む酢「KAHISU」が出来上がりました。この商品化についての話を紹介します。

KAHISU

Sweet & Bitter



新製品紹介

○講演終了後、株式会社ジェイ・エム・エスが開発した「生分解性素材」についての紹介があります。

- 本素材は、一定期間形状機能を維持後、自然分解が必要な用途として、また、分解特性を活用した薬剤徐放用途等への展開が期待されます。農水産関係での応用展開の素材として、ぜひ聴講、検討ください。

申込方法

次のURLから事前に登録してください。

https://zoom.us/webinar/register/WN_4t_sOM1ZQhyGFeJ7-Tiojw

こちらのQRコードからも登録できます ▶



登録時等の注意事項

- ・登録後及び講演会1日前にZoomから、参加用URLが登録時のメールアドレスに届きます。
- ・当日はそのURLから参加してください。
- ・なお、ご登録の際、「名」に苗字を、「姓」に下のお名前、「メールアドレス」及び「所属」をご記入していただきます。
- ・Web講演会の内容について、許可なく無断で、複製、編集、配信等をしないでください。
- ・Web講演会終了後に簡単なアンケートがありますので、協力をお願いします。
- ・なお、登録いただいた個人情報は厳重に管理し、本Web講演会以外の利用及び無断で第三者に提供することはありません。

※ ジェイ・エム・エスの開発製品に関する事前資料が欲しい方は事務局まで

事務局：広島県農林水産局農業技術課 吉上（よしがみ）

（電話082-513-3559, メールアドレス nougijutsu@pref.hiroshima.lg.jp）

次回のWeb講演会は令和5年2月2日（木）です！



- ・第7回Web講演会は、創業150余年、竹原の地で「龍勢」「夜の帝王」を製造する「藤井酒造株式会社」の六代目蔵元兼専務執行役員 藤井義大さまに **令和5年2月2日（木）**にご講演いただきます。
- ・講演内容等の詳細は決まり次第、会員の皆さまにお知らせします。
- ・ぜひ、ご参加ください！ お楽しみに！！

- ✓ 協議会課員には、Web講演会の動画配信もあります。
- ✓ 会費は無料！ ぜひ、広島バイオ推進協にご入会ください。

★ 協議会ホームページをチェックしてください！

お問い合わせ 広島県 農林水産局 農業技術課（事務局）
TEL 082-513-3559
Eメール nougijutsu@pref.hiroshima.lg.jp
ホームページ <https://inst-prev-med.hiroshima-u.ac.jp/bio/>

