

第二回目グルテン研究会のご案内

「パン用国内産小麦の現状と課題・普及拡大のための今後の取り組み」

- 日程: 2010年12月21日(火)13時(～17時頃、この後懇親会を行います)
～12月22日(水)9時～15時30分
- 開催場所: つくば市、中央農業総合研究センター内、
「食と農の科学館オリエンテーションルーム」 <http://trg.affrc.go.jp/>
※懇親会は農林水産技術会議事務局 筑波事務所食堂で行います。
会費: 千円(懇親会費: 4千円)
筑波事務所研修生宿泊施設での宿泊希望者、懇親会参加希望者及び施設見学希望者:
申込ファイルにて希望の有無を記入下さい。
- 参加申込締め切り **12月3日** 申込ファイルに必要事項を記入して下記までお送り下さい。
作物研究所めん用小麦研究チーム 小田俊介 [メールアドレス odas@affrc.go.jp](mailto:odas@affrc.go.jp)
- グルテン研究会メンバー以外の方の参加も大歓迎です。

(講演タイトル(予定)及び講師)

【はじめに】「国内外の小麦育種にまつわる話アレコレー各国の小麦品種と育種体制について」

北海道中央農業試験場 作物開発部 部長 柳沢朗

【小麦栽培】北海道の今年の作柄・品質について

北海道米麦改良協会 技監 天野洋一

【製粉業界】製粉におけるパン用国内産小麦需要拡大のための問題点と要望

日清製粉(株) つくば穀物科学研究所 所長 柘植宣孝

【製パン業界】製パンにおけるパン用国内産小麦需要拡大のための問題点と要望

山崎製パン(株) 中央研究所 所長 山田雄司

【食品加工研究】グルテンに関連した食品加工関連研究の国内外の動向について

神戸女子大 家政学部 教授 瀬口正晴

-----〈以上、1日目の講演課題として予定しています〉-----

【品質研究1】硬質性に関わる遺伝子と製粉性・製パン性について

近農研 パン用小麦研究近中四サブチーム サブチーム長 高田兼則

【品質研究2】小麦粉のアミロース含量と菓子適性の関係について

北農研 パン用小麦研究チーム 主任研究員 西尾善太

【タンパク質・遺伝子研究】グルテンの質を決定する遺伝子群と製パンについて

近農研 パン用小麦研究近中四サブチーム 主任研究員 池田達哉

【品種育成】新たに育成された国内品種の加工適性と今後の育種の方向性について

作物研 めん用小麦研究チーム チーム長 小田俊介

「2日目:午後」作物研、STAFF 研など農林団地内の研究施設をバスで見学、つくばエクスプレス「みどりの駅」解散