

## グルテン研究会の趣意と活動内容案

### 趣意

近年の国内の小麦品種は良質化に向けた品種育成の成果が出されつつあります。しかし、パン用品種の国内需要は満たされていない状況にあり、また国内生産量の多いうどん用品種の加工適性も外国産に比べて十分とは言えません。これらの問題を解決するためには、まず食糧・食品としての小麦について、研究者、生産者、実需者などの関係者の相互の理解、そしてそれに基づく今後の方向性について共通認識を深めていく必要があります。そこで、小麦の加工適性の決定要因の1つである“グルテン“をキーワードに、様々な分野の関係者が自由闊達な議論に基づいた相互理解を深めていく場を作り、食糧・食品としての小麦研究と小麦加工利用の向上のためにこの研究会を立ち上げることといたしました。

活動内容としては、以下のようなものを予定しております。

- ・新品種の品質・栽培特性や品種の開発動向についての情報交換。
- ・グルテン関連遺伝子やタンパク質の構造と機能についての情報交換
- ・食品加工や機能性成分に関連した食品科学的知見についての情報交換
- ・圃場や研究機関の施設見学
- ・最新研究機器の紹介

年会費：無料