

10月13日は
「豆の日」



「豆の日」協賛イベント

フォーラム2025 in神戸



開催日

2025年10月23日(木) 14時～16時30分

場所

神戸朝日ホール(神戸市中央区浪花町59)

開場

13時30分

※豆等のお土産をご用意しています。

主催: 関西輸入雑豆振興協議会

後援: (公財)日本豆類協会、(一社)全国豆類振興会、
関西輸入雑豆協会

協賛: ホクレン農業協同組合連合会、雑穀輸入協議会、
全国穀物商協同組合連合会、関西穀物商協同組合

内容

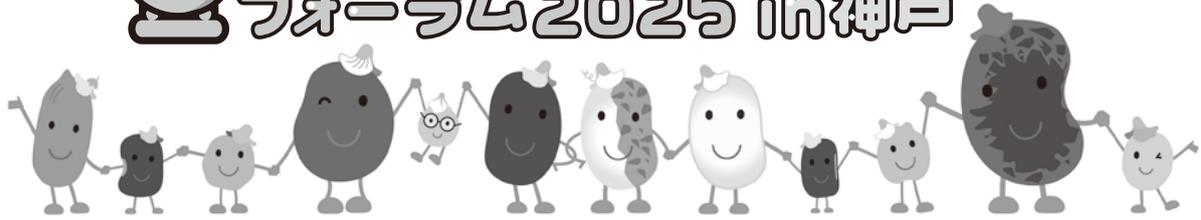


募集人数
200名

参加費
無料



「豆の日」協賛イベント 10月13日は「豆の日」 フォーラム2025 in神戸



プログラム

- 第一部: 14時～14時05分** 主催者挨拶
14時10分～15時 基調講演『次世代へつなぐ栄養食「豆料理」』、加藤 淳先生
- 第二部: 15時～16時30分** パネルディスカッション
ファシリテーター: 板敷 美加様 (日本オーガニック検査員協会、代表理事)
パネリスト: 加藤 淳先生 (ホクレン特任技監)
川口 真規子先生 (神戸松蔭大学・人間科学部・人間科学科准教授)
柳本 健一様 (マルヤナギ小倉屋専務取締役)

講師プロフィール



加藤 淳 (かとう じゅん)

博士(農学)
北海道帯広市出身
現在 ホクレン農業協同組合連合会・農産部雑穀課・特任技監
前 名寄市立大学・副学長(栄養学科・教授)

北海道の農業試験場や豪州クイーンズランド大学などで豆類の品質、加工適性、健康機能性などについて、約30年にわたり研究。北海道立総合研究機構・農業研究本部・企画調整部長(2015年)や、道南農業試験場・場長(2016年)、名寄市立大学・栄養学科・教授(2019年)などを歴任し、2024年4月よりホクレン農業協同組合連合会・農産部・特任技監。主な著書に『小豆の力はなぜスゴイ?』(キクロス出版)、『最強のあずき力』(KKロングセラーズ)、『あずき毒出しスープ』(河出書房新社)などがある。

川口 真規子

食品メーカー研究所勤務を経て大学院修了後大学教員となり、現在、神戸松蔭大学人間科学部人間科学科准教授。専門は食品加工学・食品機能学。ゼミ活動では未利用食品素材を活用した商品提案や地元・神戸の活性化を目的とした食品開発などを行っている。
日本栄養・食糧学会、日本調理科学会、日本食品科学工学会会員。

柳本 健一

(株)マルヤナギ小倉屋 専務取締役
老舗煮豆メーカーの次世代経営者として、豆や麦を中心とした伝統食材のおいさと健康価値に注目し、主に新規事業開発や海外展開を担当。

板敷 美加

大豆・豆類の専門商社にて、有機豆類および麦類の仕入れ、メーカーへの販売、加工品の企画を14年にわたり担当。
その後、有機食品やGLOBAL G.A.P.の認証審査員や有機認証関連の講習会の講師に従事。
日本オーガニック検査員協会、代表理事。

境田 可奈子 (豆料理レシピ提供ご協力)

甲南女子大学院、生活環境コース修士課程修了後、給食の献立作成や調理、運営管理等の業務に従事。現在、甲南女子大学生活課環境学科講師、食品学、食品加工学、食生活実習(調理実習)の科目を担当、ゼミ活動では防災食をはじめ、環境に配慮した料理のレシピを学生と考案中。日本食生活学会、食生活学会会員。

申込方法について

添付のQRコードからお申込みください。
応募は2名迄、参加予定者全員のお名前のご記入をお願いいたします。
参加希望の方はメールアドレス、住所、郵便番号、氏名、電話番号、職業をご記入の上、ご応募ください。
申込多数の場合は抽選とさせていただきます。当選者には10月20日までにメールを返信いたしますので、入場の際にその返信のメールを入場券としてご提示ください。



申込方法

アクセス



JR・阪急・阪神・地下鉄・ポートライナー 各三宮駅より徒歩約7分
JR元町駅または阪神元町駅より徒歩約5分