

「食」と「健康」ラボ研究会 第17回シンポジウム

(オンライン シンポジウム)

開催概要

主催:長野県食品製造業振興ビジョン推進協議会

「食」と「健康」ラボ研究会

1 開催日時: 令和8年9月30日(水) 13時30分～16時30分

2 開催方法: Zoomによるオンライン形式

3 プログラム

(1) 開会挨拶 13:30～13:35

「食」と「健康」ラボ研究会 会長(有限会社はなのみ 代表取締役)

小宮準也 氏

(2) 講演① 13:35～14:55(発表70分・質疑応答10分)

『NAGANOの食』の付加価値を最大化するマーケティング戦略～地域ブランド強化の構造～

環太平洋大学(東京キャンパス)国際経済経営学部 特任教授

学習院大学 名誉教授

上田隆穂 氏

～～～

10分間

～～～

(3) 講演② 15:05～16:25(発表70分・質疑応答10分)

「日本酒を支える微生物の力 ―地域の酵母が生み出す新しい価値―」

新潟県醸造試験場 専門研究員

新潟食料農業大学 ビジティングフェロー

栗林 喬 氏

(4) 閉会挨拶 16:25～16:30

伊那谷アグリイノベーション推進機構 専務理事(信州大学農学部 教授)

竹田謙一 氏

※以上は予定につき、変更する場合もございます。

講演概要

■13:35～14:55

「『NAGANO の食』の付加価値を最大化するマーケティング戦略 ～地域ブランド強化の構造～」

環太平洋大学（東京キャンパス）国際経済経営学部 特任教授
学習院大学 名誉教授

上田隆穂 氏

本報告では、「NAGANOの食」の付加価値を高め、個別商品のブランドから地域ブランドへ発展させる方策を検討します。まず、美味しさは味覚だけでなく、食文化、情報、物語、体験によって増幅されることを示します。次に、食・景観・文化・歴史・観光などを一体化する「テリトリー」の考え方を提示します。さらに、コスタリカのリベンス農園の事例から、生産者の連携、品質差別化、海外市場との接続、地域への利益還元の仕組みを考察し、これをNAGANOに応用した地域ブランドの価値増幅モデルを提案します。

■15:05～16:25

「日本酒を支える微生物の力 ―地域の酵母が生み出す新しい価値―」

新潟県醸造試験場 専門研究員
新潟食料農業大学 ビジティングフェロー

栗林 喬 氏

日本酒の品質は、米や水だけでなく、発酵を担う微生物によって大きく左右されます。近年は地域固有の微生物資源に着目し、酒質の多様化や地域ブランドの確立につながる研究が進められています。本講演では、新潟県醸造試験場における清酒酵母の研究を中心に、佐渡金山や県内各地から分離された酵母の活用事例を紹介します。また、ゲノム解析による微生物の多様性評価や、発酵食品研究が地域産業の創出に果たす役割についても解説し、発酵科学の新たな可能性を展望します。