

とちぎフードイノベーション戦略推進地域

最終報告会

趣旨

平成 26 年度から 5 年間、文部科学省の地域イノベーション戦略支援プログラムとして、生産量 50 年間連続日本一を誇る「栃木のイチゴ」の生産・加工・流通までの一貫したイノベーション創出の土台となる研究開発を実施してまいりました。プロジェクトの最終年度にあたり、今までの成果と事業化に向けた取り組みの状況を報告いたします。

開催概要

日時：平成 31 年 3 月 11 日（月） 13:30～17:00（13:00 開場）

場所：ホテル マイステイズ宇都宮 / 11 階 グランドボールルーム

〒321-0953 宇都宮市東宿郷 2-4-1 TEL 028-633-6956

主催：とちぎフードイノベーション推進協議会

プログラム

13:30	開会の挨拶	
13:40～14:05	活動状況報告	プロジェクト・ディレクター 伊藤 勤
14:05～14:20	知のネットワーク構築	栃木県産業振興センター とちぎフードイノベーション推進室 実用化促進コーディネータ 眞田 松吉
14:20～14:35	イチゴウイルスベクター系の開発	宇都宮大学 農学部 准教授 西川 尚志
14:35～15:00	高濃度炭酸ガスによるイチゴ・ハダニの防除技術の開発と(株)アグリクリニック研究所の概況 (株)アグリクリニック研究所 代表取締役社長、宇都宮大学 名誉教授 村井 保	
15:00～15:30	休憩 展示コーナー（知のネットワーク、機器共用化、関連製品など）	
15:30～15:45	イチゴ病害の迅速高感度検出法の開発	宇都宮大学 バイオサイエンス教育研究センター 特任助教 加藤 寛
15:45～16:00	精油と高 CO ₂ によるイチゴの鮮度保持	宇都宮大学 農学部 教授 山根 健治
16:00～16:25	完熟大果イチゴの包材検討と輸出の可能性及びアイ・イート(株)の概況	宇都宮大学 農学部 准教授 柏崎 勝
16:25～16:40	イチゴ抽出物の筋萎縮抑制作用の解析	宇都宮大学 農学部 教授 吉澤 史昭
16:40～16:55	イチゴ由来成分の糖尿病、高尿酸血症および皮膚光老化に対する食理作用	宇都宮大学 バイオサイエンス教育研究センター 特任教授 矢ヶ崎一三
17:00	閉会の挨拶	

交流会：立食形式の交流会を開催します。

時間：17:30～19:00

場所：ホテル マイステイズ宇都宮 / 9 階 ルシール A

会費：3,500 円

参加申込方法

参加を希望される方は、平成30年3月8日（金）までに、次のいずれかの方法で、ご連絡下さい。

- ① 下記フォームにご記入の上、FAX(028-689-9748)にて申し込み。
- ② メールにて事務局 (f-innov@tochigi-iin.or.jp) まで申し込み。

氏名	所属	TEL	E-Mail	交流会 (○or×)

会場案内図



※ JR宇都宮駅東口から徒歩3分。

※ 自家用車をご利用の場合、ホテル併設の立体駐車場、大きさや満車などによりご入庫出来ない場合は、ホテルより徒歩約5分の位置にございます3カ所の提携駐車場を案内。ご来館の際は、まず、ホテル南側の立体駐車場までお越し下さい。駐車場係がご案内致します。

問い合わせ先

公益財団法人 栃木県産業振興センター とちぎフードイノベーション推進室
〒321-3226 栃木県宇都宮市ゆいの杜1-5-40

TEL 028-689-9747 FAX 028-689-9748 E-Mail : f-innov@tochigi-iin.or.jp