



山大

イノベーション

キッチン

YAMAGATA UNIVERSITY
INNOVATION KITCHEN

Smart Terroir City Conference

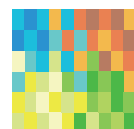
スマートテロワールシティ
カンファレンス

～ 農業研究から食事業へ～

大学研究者とプロ料理人の共創で生み出す
「おいしいスマートテロワール」

2023. 7. 22 sat 13:15～

山形大学 鶴岡キャンパス
農学部 3号館 3階 301大講義室



YAAS
YAMAGATA UNIVERSITY
ADVANCED AGR-FOOD SYSTEM
RESEARCH CENTER



農業研究から食事業へ

Smart Terroir City Conference

スマートテロワールシティ
カンファレンス

山大イノベーションキッチンは、
山形大学アグリフードシステム先端研究センター(YAAS)を
推進する大学研究者とプロ料理人がタッグを組み、
循環型で作られた食材を活用し、
地域独自の高付加価値の料理を生み出す取り組みです。

2023年7月22日(土) 山形大学 鶴岡キャンパス
13:15 ~ 受付開始 13:45 ~ 開会 農学部3号館 3階 301大講義室

登壇者 | 山形大学 工学部 西岡 昭博教授
山形大学 農学部 浦川 修司教授
blanc blanc gastropub 五十嵐 督敬シェフ

プログラム

13:45 開会挨拶 山形大学 農学部 学部長 村山 秀樹

プレゼンテーション&試食会

13:50 米粉100%パンの開発とこれから発想された山大アルファ化米粉の紹介
山形大学 工学部 西岡昭博教授

山大アルファ化米粉の普及活動のご紹介～山大アルファ化米粉ひろめ隊～
山形大学 工学部 酒井明水、村下久瑠実(博士前期課程1年 西岡研)

15:00 スマートテロワール構想の紹介とこれから生まれた豚肉加工品
山形大学 農学部 浦川修司教授

エサの生産から豚の肥育、加工から品質評価、販売に至るまでの一貫した取組み
山形大学 農学部 相澤陽菜、岡本真月理(学部4年 畜産研)

パネルセッション

15:55 登壇者：山形大学 工学部 西岡 昭博教授
山形大学 農学部 浦川 修司教授
blanc blanc gastropub 五十嵐 督敬シェフ

16:15 閉会挨拶 山形大学 農学部 副学部長 渡部 徹

※交通機関の都合等で最後まで出席できない方は、途中退室可能です。

事前申し込みが必要です。

申し込み受付開始：2023年6月26日(月)

以下の URL または QR コードよりフォームに入力してお申し込みください。
<https://forms.office.com/r/VsDeTdj5P6>

※インターネット環境等により、上記の方法によりがたい場合は、
お手数ですが、下記担当の連絡先へお電話等でお申し込みください。

※高校生やご同伴の保護者の方は、こちらのフォームからではなく山形大学のHPの
農学部オープンキャンパスへの申し込みフォームから申し込みを行って下さい

