

もち麦の利用拡大を目指して

～機能性と加工特性を学ぶ～

旭川市内で「もち麦」が栽培されていることを御存知ですか？

もち麦は、日本人に不足しがちな食物繊維、とりわけ血糖値上昇やコレステロールの吸収を抑え、腸内環境を整える効果が期待できる水溶性のβ-グルカンを多く含んでいます。

食物繊維が豊富なもち麦の魅力に触れてみませんか？

本セミナーでは、もち麦を素材として選定したきっかけやもち麦全粒粉の性質・加工特性などについてお話しします。また、試食を行いながらの意見交換会も予定しておりますので、ぜひご参加ください。

日時

2026年

1月20日（火） 14:00～16:00

会場

旭川リサーチセンター 2階 研修室

（旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号） ※今回のセミナーはYouTube配信ありません。

講師

① 生産者の想いと今後の展望

株式会社北永農場 代表取締役 鷺尾 勲 様

② 北海道食品機能性表示制度「ヘルシーDo」の概要と機能性成分について

一般社団法人北海道バイオ工業会 事務局長 三浦 健人 様

※セミナーの翌日の1月21日（水）に個別企業訪問を予定しております。

「ヘルシーDo」に興味のある方やご希望の方は、申込みフォームよりお申込みください。

③ もち麦粉と小麦粉のブレント特性

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 中央農業試験場

加工利用部 研究主任 竹内 薫 様

④ もち麦全粒粉の特性と上手な活用方法

横山製粉株式会社 取締役開発部長 川原 修司 様



もち麦を使用した
試食をご用意
いたします。

主催：旭川食品産業支援センター、北海道上川総合振興局上川農業改良普及センター

後援：（一財）旭川産業創造プラザ、（一財）道北地域旭川地場産業振興センター、

NPO法人北海道バイオ産業振興協会

お申込み・お問い合わせ

旭川食品産業支援センター

0166-68-2824

E-mail fosup(at)arc-net.or.jp ※(at)は@に変換してください。

お電話・E-mail・Googleフォームより
お申込みください。

Googleフォームのお申込はこちら ▶

