

鮮度テーマに ワークショップ

福岡・アグリ
コラボいとしま

【福岡・糸島】糸島地域の農業者、JA糸島、九州大学大学院農学研究学院、糸島市、福岡普及指導センターでつくる「糸島農業産学官連携推進協議会（通称「アグリコラボいとしま」）は、九州大学伊都キャンパスで「鮮

度保持」をテーマに第1回のワークショップを開いた。

問題提起で同大学院農学研究院の中司敬教授が「鮮度の概念をどう考えるか？ 生産者・流通関係者・消費者で一致していない問題だが、皆で意見を出し合い『このように考える』という方向性が出れば良いと思う」と述べた。

話題提供ではJA糸島生産部会協議会の高宮康弘花弁（かき）部会販売委員長、福岡大同青果（株）の寺田秀三部長、JA糸島職員の小金丸肇直販課長、寺本大志園芸振興課係長がそれぞれの立場から考える「鮮度」に対する意見を述べた。

同大学院農学研究学院生産流通科学の内野敏剛教授が「研究者が考える鮮度」の話題提供を行い、品質低下を表す指標として「客観的・定量的であること、ビタミンC・糖などの減少量で表す、脂質過酸化率で表す」などの研究を紹介した。

総合討論では「伊都菜彩で今年の猛暑にとった対策は」「日本の鮮度技術はどのようなレベル」など多くの質問が出た。

活発に総合討論する参加者



2010年10月13日
日本農業新聞