

第3回スマートライフフォーラム

「きのこをたのしむ」

武庫川女子大学生生活美学研究所 第3回 スマートライフフォーラム「きのこをたのしむ」を開催いたしました。

開催日

2017年3月11日（土）12:00～17:00

場所

武庫川女子大学甲子園会館（旧甲子園ホテル）西ホール

兵庫県西宮市戸崎町1-13（最寄駅：JR「甲子園口」駅）

定員

200名（要申込・先着順）

申込方法

TEL・メールにて、お名前、ご連絡先をお知らせください。

参加費

無料

主催

武庫川女子大学生生活美学研究所

後援

兵庫県

協力

ひょうごの美味し風土拡大協議会

参加ブース

マルカン酢株式会社

兵庫県認証食品のしいたけ生産者

宮本 三知 氏、山下 義人 氏

※きのこ料理の試食、しいたけやマッシュルームなどきのこ関係食品、
マルカン酢商品販売を販売を西ホールにて行います。

試食用マッシュルーム提供：扇港興産（株）（兵庫県認証食品）

プログラム

12:00 受付・物販開始（西ホール）

13:30 開 会 司会：松井 徳光（生活美学研究所員）

挨拶：森田 雅子（生活美学研究所長）

13:40 講演1「きのこの今昔、人類に貢献するきのこ」

松井 徳光 氏（武庫川女子大学食物栄養学科 教授）

14:10 講演2「新しい美味しさを求めて、きのこの開発」

竹内 和弘 氏（株式会社ミナカワ菌茸開発研究所）

14:40 休憩

15:10 講演3「きのこ料理の魅力」

木田 マリ 氏（料理家・フードコーディネーター）

15:40 パネルディスカッション

16:10 閉 会

17:00 参加ブース販売終了



講師紹介

松井 徳光（武庫川女子大学食物栄養学科教授）

■職歴・経歴

京都大学化学研究所での日本学術振興会特別研究員を経て、
1990 年から武庫川女子大学の助手、講師、准教授、2006 年から同子大学生生活環境学部教授。
この間ドイツに留学。学生部長を兼任。
専門は食品微生物学で、研究テーマは「きのこの発酵能を用いた機能性食品の開発」。
「世界一受けたい授業」などテレビ出演、新聞掲載、学術論文多数。
キノコ界のノーベル賞「森喜作賞」を受賞。日本きのこ学会「学会賞」を受賞。

竹内 和弘（株式会社ミナカワ 菌茸開発研究所所長）

■職歴・経歴

1971 年埼玉県生まれ。
1995 年近畿大学農学部卒業。キノコの種菌製造販売他を取扱う
「株式会社千曲化成」の種菌研究課に配属。
原種菌製造、品質管理、新品種開発等の研究、栽培指導他、キノコ栽培事業に関わる業務に携わる。
2009 年より菌床シイタケ製造販売他の「株式会社ミナカワ」の菌茸開発研究所の所長に就任。
1997 年に開発したエノキタケ品種「チクマッシュ T-011」は多くの栽培者からの評価を得て、
全国のほぼ全てのエノキタケがこの品種となった時期もあった。

木田 マリ（料理家、フードコーディネーター）

■職歴・経歴

テレビ料理番組「キューピー 3 分クッキング」のディレクターを経て、
現在は料理家・フードコーディネーターとして活動。
食関連企業へのメニュー・レシピ提案、広告や雑誌、Web サイトなどに掲載される料理作成、
原稿執筆、料理教室講師などの業務のほか、
各種テレビ番組で食コーナーのアドバイザー兼コーディネーターも担当。
特にきのこ料理に精通している。日本きのこ学会評議員。きのこマイスター。

稲葉 一明（NPO 法人コウノトリ市民研究所主任研究員）

■職歴・経歴

大阪府豊中市出身。昭和 56 年神戸大学農学部卒業、兵庫県入庁。
兵庫県立川西緑台高校生物部でキノコ班長として活動。
昭和 56 年より豊岡市在住。平成 10 年コウノトリ市民研究所立ち上げ時より参加。
但馬の野山でキノコ、山菜採集を趣味として活動。

お問合せ・申込先

武庫川女子大学生生活美学研究所

TEL：0798-67-1291



松井先生の講演



竹内先生の講演



会場の様子



木田先生の講演



稲葉先生の講演



パネルディスカッションの様子