

令和4年12月26日

第92回談話会 報告

談話会世話人 津下 和永

12月5日にWeb会議方式で標記談話会を参加者8名（懇親会からの参加者1名を含む。）で開催しました。

【内容】

話 題：食用カンナノート ～おいしいパンを求めて～

講演者：岩津 良秋 様

岩津様は、退職後もイースト・マーガリンを中心とした発酵油脂製品の研究開発で蓄積した知識・技術を活用され、沖縄産の食用カンナをパンや菓子に添加することにより、防かび作用と併せて食感・風味に対して特異な効果が現れることを見出されました。

食用カンナはショウガ目カンナ科の植物で、古来沖縄では飢饉時の救荒食物として利用されてきました。近年、米国NASAを含めて、新規資源作物として注目を集めているとのこと。現在、製菓製パン・調理・ハムソーセージなどの原料としての有用性と応用研究を進めておられ、最新の成果をご紹介戴きました。

終了後、オンライン懇親会を開催しました。

【世話人記】

以下は、世話人も含めた感想です。

- ・パン等の官能評価・外観評価等、いろいろ勉強になりました。既に、他の製菓製パンや食用に使われているとすることで、特許で縛るのが難しい面がありそうですね。食用かんな利用の特許を取得できればいいですね。
- ・岩津さんが提案された食用かんなを使ったればこそその製品が、早く出回ることを祈っています。
- ・退職されてからも、コンサルタントを続けながら、実験・実証に基づき、今後のビジネス展開を目指した特許を出願されるという姿勢に驚き、感心しました。
- ・今回の談話会は研究開発の発表会を拝聴するような感じで、しかも、非常に判りやすかったです。有難うございました。

以上