

10月13日は  
「豆の日」

# 豆 「豆の日」協賛イベント フォーラム2024 in神戸



開催日 2024年10月24日(木) 14時～16時30分

場所 神戸朝日ホール(神戸市中央区浪花町59)

開場 13時30分

主催: 関西輸入雑豆振興協議会

後援: (公財)日本豆類協会、(一社)全国豆類振興会、  
関西輸入雑豆協会

協賛: ホクレン農業協同組合連合会、雑穀輸入協議会、  
全国穀物商協同組合連合会、関西穀物商協同組合

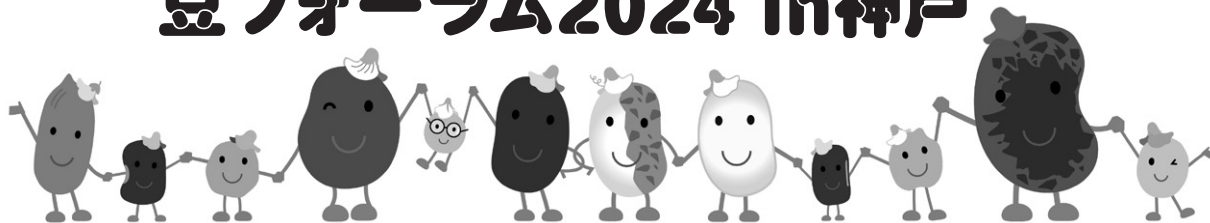
内容



募集人数  
200名

参加費  
無料

「豆の日」協賛イベント 10月13日は「豆の日」  
**豆フォーラム2024 in神戸**



## プログラム

- 第一部: 14時～14時05分** 主催者挨拶  
14時10分～15時 基調講演「甘くない!豆料理のススメ」、加藤 淳先生
- 第二部: 15時～16時30分** パネルディスカッション  
ファシリテーター: 板敷 美加様 (日本オーガニック検査員協会代表理事)  
パネリスト: 加藤 淳先生 (ホクレン特任技監)  
境田 可奈子先生 (甲南女子大学・人間科学部・生活環境学科講師)  
柳本 健一様 (マルヤナギ小倉屋常務執行役員)

※豆等のお土産をご用意しています。

## 講師プロフィール



### 加藤 淳 (かとう じゅん)

博士(農学)  
北海道帯広市出身  
現在 ホクレン農業協同組合連合会・農産部雑穀課・特任技監  
前 名寄市立大学・副学長(栄養学科・教授)

北海道の農業試験場や豪州クイーンズランド大学などで豆類の品質、加工適性、健康機能性などについて、約30年にわたり研究。北海道立総合研究機構・農業研究本部・企画調整部長(2015年)や、道南農業試験場・場長(2016年)、名寄市立大学・栄養学科・教授(2019年)などを歴任し、2024年4月よりホクレン農業協同組合連合会・農産部・特任技監。主な著書に『小豆の力』(キクロス出版)、『最強のあずき力』(KKロングセラーズ)、『あずき毒出しスープ』(河出書房新社)などがある。

### 柳本 健一

(株)マルヤナギ小倉屋 常務執行役員  
老舗煮豆メーカーの次世代経営者として、豆や麦を中心とした伝統食材のおいしさと健康価値に注目し、主に新規事業開発や海外展開を担当。

### 境田 可奈子

甲南女子大学院、生活環境コース修士課程修了後、給食の献立作成や調理、運営管理等の業務に従事。現在、甲南女子大学生生活課環境学科講師、食品学、食品加工学、食生活実習(調理実習)の科目を担当、ゼミ活動では防災食をはじめ、環境に配慮した料理のレシピを学生と考案中。日本食生活学会、食生活学会会員。

### 板敷 美加

大豆・豆類の専門商社にて、有機豆類および麦類の仕入れ、メーカーへの販売、加工品の企画を14年にわたり担当。その後、有機食品やGLOBAL G.A.P.の認証審査員や有機認証関連の講習会の講師に従事。日本オーガニック検査員協会、代表理事。

## 申込方法について

添付のQRコードからお申込みください。  
応募は2名迄、参加予定者全員のお名前のご記入をお願いいたします。  
参加希望の方はメールアドレス、住所、郵便番号、氏名、電話番号、職業をご記入の上、ご応募ください。  
申込多数の場合は抽選とさせていただきます。当選者には10月20日までにメールを返信いたしますので、入場の際にその返信のメールを入場券としてご提示ください。



## 申込方法

## アクセス



JR・阪急・阪神・地下鉄・ポートライナー 各三宮駅より徒歩約7分  
JR元町駅または阪神元町駅より徒歩約5分