

単位組合の
自治研活動
紹介

埼玉県職

このシンポジウムは、2000年2月に農林水産、工業技術、環境、衛生などの研究職分野で始められました。その後、2006年2月の第7回以降、教育局支部も連携し、自然と歴史などの多彩な研究テーマを取り上げ、多くの県民に知ってもらい、意見を伺う場となってきました。

第18回 科学技術シンポジウム

埼玉県の研究職場でどのような研究が行われているのか、多くの県民のみなさんに知っていただき、直接意見をうかがい、仕事に活かしたい・・・

そんな思いから始めたシンポジウムも今回で18回目を迎えます。

今回は「埼玉県の食」を共通テーマに多様な視点から発表を行います。皆さまのご参加をお待ちしております。



今年は

こんな企画で開催しました

- ① 演題名 自然の恵み、いただきます！～埼玉の風土と植物の利用～
埼玉県立自然の博物館 木山 加奈子
- ② 演題名 埼玉県の史料にみる文明開化と食
埼玉県立文書館 木村 運之
- ③ 演題名 埼玉県産小麦うどんの美味しさ
埼玉県産業技術総合センター北部研究所 小島 登貴子
- ④ 演題名 埼玉の伝統作物（ハマボウフウ、ウド等）に発生している病害虫
埼玉県病害虫防除所 庄司 俊彦
- ⑤ 演題名 埼玉県の10年後の野菜需要を占う
埼玉県農業技術研究センター 渡辺 俊明

総合討論

今回の共通テーマは「埼玉県の食」です。

の演題では、平野から亜高山までの環境がある埼玉は、風土に根差したくらしと植物利用が図られ、山地の秩父は山菜やきのこ、台地と丘陵の武蔵野はサツマイモ、平野部の湿田では特産のくわい栽培など、地域の自然の特徴を垣間見ることができることなどが報告されました。

の演題では、近代国家をめざした明治政府が欧米文化を積極的に取り入れ、牛肉や豚肉の摂取、牛乳の飲用などが殖産興業施策として、畜産奨励とともに広まり、県内にも1877年頃から牛鍋や西洋料理を扱う店が登場したことが報告されました。

の演題では、ゆで麺断面の水分分布の変化をマイクロMRI法により測定する方法を確立し、ゆで工程の適正化や麺の品質評価に役立つ水分分布に関する情報を定量的に得られるようになった話。「農林号」に代わる新品種「さとのそら」麺用ブレンド粉について、SDS不溶性グルテニン量を指標とした県産小麦のブレンドにより、製麺性や食感の向上が図られたことが話されました。

の演題では、川口市が産地でセリ科特有の風味があるハマボウフウや地下室等で日光に当てずに軟化栽培した軟化ウドに発生する病害虫の話です。

それらの病害虫の種類や薬効について、そして、食べ方、さらに個別作物名での登録農薬が少ないマイナークロップの農薬登録について話されました。

の演題では、県内の人口の動態を踏まえた、2025年の野菜総消費量の予測が報告されました。

それによると、今後、トマトやいちご、ナスなど、埼玉県産の野菜・果物が食べられなくなる事態が心配されるようです。

とても気になる報告です。

