

# 東京農業大学 総合研究所研究会 きのこ研究部会 2025年度 ワークショップ

共催：(一社)日本きのこマイスター協会

日時：2026年 1月 31日 13:00 ～ 15:40

テーマ：「きのこがつくる新たな食の世界

～機能性食品から代替食品まで～」

会場：東京農業大学 食と農の博物館 2階 セミナー室  
およびオンライン

## スケジュール

13:00～13:10 開会の挨拶

13:10～13:40 講演 ユキグニファクトリー 研究開発室長 加藤 真晴 氏  
「健康にプラスが多い『キノコのお肉』の開発」

13:40～14:10 講演 平林産業 代表取締役 平林 京子 氏  
JA中野市 赤羽 弘文 氏

「GABA富化エノキタケチーズペーストの開発について」  
14:10～14:40 講演 東京農業大学 醸造科学科 准教授 本間 裕人  
「きのこ類を用いた代替魚介類、ホタテ刺身様食品の開発について」

14:40～14:55 休憩

14:55～15:25 試食会 料理研究家 木田 マリ 氏  
『キノコのお肉』および『エノキタケチーズペースト』を用いた料理の試食とレシピ紹介を行います

15:25～15:40 パネルディスカッション

参加費：一般参加者(会場参加者)1000円、総研きのこ部会員無料  
オンライン参加無料

来場定員：会場25名、オンライン100名

(応募多数の場合は抽選とさせていただきます。)

参加申込方法：参加申込フォームからお申し込みください →  
<https://forms.office.com/r/mwszccydFt>  
(オンライン参加も事前申し込みが必要です)

申し込み締め切り：1/10 17:00まで

詳細は以下のURLで随時更新いたします。 →  
<https://nodai-nri.jp>

東京農業大学 総合研究所研究会 きのこ研究部会

〒156-0054 東京都世田谷区 桜丘1-1-1 東京農業大学

担当：醸造科学科 本間裕人 電話：03-5477-2394 メール：[h3homma@nodai.ac.jp](mailto:h3homma@nodai.ac.jp)

