

形式：対面セミナー

補足：配信はありません。会場にお越しの上、ご受講ください（会場が未定の場合は、お手数ですが、Web ページでご確認ください）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 6 1 2 0 7 z 1

本講座では、多様な品種の特徴を整理した上で、炊飯中の水分移動、デンプンの糊化・老化、食感形成のメカニズムを解説します。さらに、複数品種の米を実際に炊飯し、機器による物性測定と官能評価を体験します。

食べ比べ・物性測定・官能評価体験あり

米の品種特性と炊飯の科学 物性測定・官能評価で体感する“ごはんの品質とおいしさ”

講師：東洋大学食環境科学部食環境科学科 准教授 露久保 夏美 先生

お茶の水女子大学大学院で博士（学術）を取得後、同大学で特任講師を経て 2016 年より東洋大学に勤務、2020 年より現職に。専門は調理科学で、特に米、大麦を中心とする植物性デンプン食品の炊飯特性および、各種調理品への添加における調理特性を研究。所属学会：一般社団法人日本調理科学会、一般社団法人日本家政学会

●日 程 2026 年 12 月 7 日（月）13：00～17：00

●会 場 東洋大学 朝霞キャンパス（埼玉県朝霞市）

●受講料 1 名 **39,600 円**（税込／テキスト）

※9/11（金）までにお申込の場合、**31,680 円（2 割引）**となります

I. 米の種類と特徴

1. ジャポニカ、インディカ
2. うるち米、もち米
3. 多様な品種

II. 炊飯過程で起こる物理化学的变化

1. 精米～蒸らしの過程で起こる変化
2. 数種類の米の炊飯（実習含む）
3. 物性測定と官能評価（実習含む）

<習得知識>

- ・米の品種（ジャポニカ／インディカ、うるち／もち米）の特性理解
- ・炊飯過程で起こる物理化学的变化（吸水・糊化・蒸らし）の基礎
- ・米飯の物性測定（硬さ・粘りなど）の評価技術
- ・官能評価による食味・食感の分析手法

<講義概要>

米は日本の食文化において主食として位置づけられる重要な食品であり、日々絶えることなくさらなるおいしさを目指し研究が行われている食品でもある。また、歴史の長さも相まって、多くの種類の米があり、それぞれ味や特性も異なっている。

本講座では米の基本的な品種や成分を理解した上で、「米」が「飯」に変化する炊飯過程で起こる物理化学的な変化に注目し、いかにしてご飯のおいしさが生まれ、またコントロールでき得るのかということについて解説する。

講義と合わせて実際に数種類の異なる品種の米を炊飯し、機器を用いた物性測定の事例体験と食べ比べを行い、官能評価を実施する。実習を通じて、物性測定と官能評価の双方の米飯の評価方法について学習していただく。

<お申込要項>

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）

FAX
03-6261-7924

申込講座		2026/12/7 米の品種特性と炊飯の科学	
会社名※			
所在地※ (請求書等の送付先)		〒	
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録		☐ 登録する ☐ 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)	
支払方法※		☐ 銀行振込（紙請求書） ☐ 銀行振込（PDF 請求書） ☐ カード支払い ☐ 未定のため後日連絡する	
支払予定日※		☐ [] 月 [] 日ごろを予定している ☐ 未定のため後日連絡する	
備考※			

※【個人情報の取扱いについて】 ご記入された個人情報については、当社規定の「個人情報の取扱い」に基づき、適切に管理・運用いたします（詳細 https://www.tech-d.jp/privacy/apply_privacy.pdf ）

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先： entry@tech-d.jp メール本文に<①【申込講座】②【会社名】③【所在地】④【氏名】⑤【所属】⑥【Email】⑦【TEL】⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

<注意>

① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください

② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

<期日>

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

<方法>

① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）

② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店（909）
口座番号	（普） 0 9 7 3 5 2 2
名義	株式会社テックデザイン

主 催 申込・問合先	名 称	株式会社テックデザイン（ http://www.tech-d.jp/ ）		
	住 所	〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 1-12-15 九段大和ビル 3 階		
	電 話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合）		