

## 初開催！「広島県『エゴマ』サミット」の参加者募集

### 1 要旨

県立広島大学は、エゴマの生産と加工に携わる方々を迎え、本学が取り組んできた広島県産エゴマの健康効果や栽培法に関する研究成果を発表し、エゴマの関連商品や調理方法などについても多方面から紹介する、「エゴマの魅力」を考えるサミットを初めて開催します。

つきましては、広島県内外の皆様にご周知いただくと共に取材をお願いいたします。

### 2 実施概要

(1) 日時 平成31年2月22日（金）13:10～15:50

※詳細は別紙のとおり

(2) 場所 サテライトキャンパスひろしま（広島市中区大手町1丁目5-3）

(3) 定員 150名（申込必要・参加無料）

### 3 本件の背景

エゴマはシソ科の植物で、日本では縄文時代中期頃から栽培され食用利用されています。近年、エゴマ油には人間に不可欠な必須脂肪酸 $\alpha$ -リノレン酸が豊富に含まれていることが判明し、健康志向の高まりとともに再び注目されつつあります。

このサミットでは、本学が取り組んできた広島県産エゴマの健康効果や栽培法に関する研究成果を発表します。また、エゴマの関連商品や調理方法などについても多方面から紹介し、「エゴマの魅力」を考えます。

### 4 今後の展開

今回報告する研究成果、ならびに今回講演いただくフードコーディネーターの佐々木有紀子氏によるエゴマ油を使ったレシピ、エゴマ商品の紹介をまとめたパンフレットを1,000部作成予定です。パンフレットは「ひろしま夢ぷらざ」で配布し、消費者へ成果と商品の魅力を広く、発信します。

また、本学では、レモン、エゴマなどの広島の食材を活用して、県民の健康向上に貢献する研究を、今後行う予定です。



フードコーディネーターの佐々木有紀子氏



広島県の「エゴマ」商品