

2023 年度美味技術学会シンポジウム

テーマ『危機管理と美味技術』

【開催趣旨】

新型コロナウイルスによる非常事態が人々の生活環境に大きく影響を及ぼしている。わが国では震災や風水害などの自然災害あるいは新たな感染症などのパンデミックに由来する非常事態への対応も喫緊の課題となっている。そうした環境下であっても、人々が生存するための食料供給は最重要課題である。ただし非常時に備えるためには良好な保蔵性を有することに加えて QOL への対応も可能な食品であることが望まれる。本シンポジウムでは、SDG s（食品ロス）を考慮した非常時の食に対する対応例とともに、それらに対して美味しさを付与するための新たな技術動向に関する話題を提供する。

【開催概要案】

日時：2023 年 6 月 8 日（木）10:20-15:50（12:00-13:30 休憩）

場所：東京ビッグサイト会議棟 6 階「605+606」

主催：美味技術学会

共催：（一社）日本食品機械工業会

協賛：（一社）農業食料工学会、（一社）日本食品工学会、農業施設学会

連絡担当（美味技術学会）：千葉大学大学院園芸学研究院 小川幸春

定員：未定

参加費：無料（ただし講演要旨集は別途有料）

【講演プログラム案：各時間内に質疑応答含む】

10:20-10:30 開会挨拶

美味技術学会会長 西津貴久

一般社団法人 日本食品機械工業会 副会長

10:30-11:15 「自治体における危機管理対応について」

（講師）千葉県松戸市

副市長 石和田 二郎 氏

11:15-12:00 「日本と世界の食品ロスとその削減の取り組み事例」

（講師）東京農業大学 国際食料情報学部 食料環境経済学科

助教 野々村 真希 氏

12:00-13:30 休憩

13:30-14:15 「災害時もおいしく健康に：日本災害食認証制度の取り組み」

(講師) 日本災害食学会会長・新潟大学地域連携フードサイエンスセンター事務局長
教授 藤村 忍 氏

14:15-15:00 「マジックライス『ななこめっつ』の新技术開発と災害時の活用」

(講師) 株式会社サタケ 技術本部 炊飯グループ 米飯加工チーム
リーダー 西村 明子 氏

15:00-15:45 「高齢者向けレトルト食品の物性と美味しさの実現」

(講師) キューピー株式会社 研究開発本部 食創造研究所
市販用開発部 育児・高齢者食チーム
リーダー 渡辺 貴之 氏

15:45-15:50 閉会挨拶

美味技術学会シンポジウム担当役員