

2026年度美味技術学会シンポジウム

令和の米騒動を越えて、コメ新時代の挑戦（仮題）

【開催趣旨】

令和の米騒動とも称される近年のコメ需給の混乱は、日本の食卓を支えてきた基幹作物としてのコメの意義を、あらためて問い直す契機となった。価格の高騰や在庫の逼迫、消費者の不安、農業構造の脆弱性など、コメを取り巻く課題は複雑かつ深刻である。今こそ、私たちは「コメをいかに守り、どのように進化させていくか」を真剣に考える必要がある。本シンポジウムでは、安定供給を支える保存・加工技術や、米飯の嗜好性を高める炊飯技術といった観点から、コメをめぐる最新の知見を紹介する。従来の価値観にとらわれず、食としての魅力や機能を多角的に見つめ直すことで、これからの社会にふさわしいコメのあり方をともに考え、共有する機会としたい。

【概要】

日時：2026年6月4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

募集定員：300名

【プログラム】

10:20-10:30 開会挨拶 美味技術学会会長 小川 幸春

一般社団法人 日本食品機械工業会 副会長 ●●●●●

10:30-11:15 講演(1) 「調理による米飯の嗜好性向上」

（講師）東京農業大学 阿久澤さゆり氏

11:15-12:00 講演(2) 「持続可能な酒造りのための美味技術 「真吟」 精米による米の有効活用」

（講師）株式会社サタケ 高橋直人氏

12:00-13:30 休憩

13:30-14:15 講演(3) 「コメの美味しさを引き出す炊飯技術」

（講師）パナソニック株式会社 加古さおり氏

14:15-15:00 講演(4) 「原子力研での米飯研究の事例」

（講師）日本原子力研究開発機構 平田芳信氏

15:00-15:45 講演(5) 「米の新たな利用形態としての玄米コーヒーの可能性」

（講師）株式会社MNH 小澤尚弘氏

15:45-15:50 閉会挨拶 美味技術学会シンポジウム担当役員