

2022 美味技術学会シンポジウム
日本食文化の継承を支える美味技術

趣 旨 和食は日本人の気質に基づいた食に関する習わしと位置付けられ、ユネスコの無形文化遺産保護条約「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表」にも登録されています。しかし食べ物としては、それら概念の高尚さとは別に、単純に「美味しい」食でもあります。本シンポジウムでは、現在も進化を続けている和食に関する最新の話題を提供します。

開催日時 2022年6月9日(木) 10:50~15:50

場 所 東京ビッグサイト

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

プログラム

10:50~11:00 開催挨拶 美味技術学会長, (一社)日本食品機械工業会

11:00~11:45 講演(1) 過熱蒸気照射による美味しい玄米の創造

前原 峰雄

株式会社サタケ 技術本部 プラントグループ

精米チーム 主事

11:45~12:30 講演(2) 内臓脂肪になりにくい食事「スマート和食®」の開発と社会実装

高瀬 秀人

花王株式会社 生物科学研究所 主席研究員

12:30~13:30 休憩

13:30~14:15 講演(3) 秋田の魚醤「しょつつる」の技術改良と用途開発による食文化の継承

塚本 研一

塚本技術士事務所 所長 (元 秋田県総合食品研究センター食品加工研究所長)

14:15~15:00 講演(4) 微生物を利用した無塩発酵技術—伝統技術と革新技術—

木村 啓太郎
(国研)農研機構食品研究部門食品加工・素材研究領域
領域長

15:00~15:45 講演(5) 日本食の特徴とその文化

鍋谷 浩志

東京家政大学 家政学部栄養学科 食品加工学研究室
教授

15:45~15:50 閉会挨拶 美味技術学会