

2025年度美味技術学会シンポジウム

未利用/少利用資源から新食資源への転換と美味技術

【開催趣旨】

世界的な食糧システムは、人口増加、気候変動、生物多様性の喪失といった現代の課題に直面している。規格外の食材や加工残差など、未利用または少利用の食資源の活用は、持続可能な食糧システムを支える新食資源の可能性を秘めている。これらの資源は、一部が有効に活用されているものの、その多くが非可食であり、物理的・化学的に可食化する加工技術が不可欠となっている。このシンポジウムでは、食資源や環境負荷に関する概要や現状の対策と共に、未利用/少利用の資源がどのようにして価値ある食材に変えられるか、その可能性や美味しさの付与技術に焦点を当てた話題を提供いただき、食の未来を形成するための新たな視点とアイデアを提供する。

【シンポジウム概要】

日時：2025年6月12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 セミナー会場」

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 / （一社）日本食品機械工業会]

10:30-11:15 <講演①> 「食品製造副産物に関する未利用資源の活用」

講師：Beagle 総合法律事務所 宮村頼光氏

11:15-12:00 <講演②> 「未利用農産物を活用した食品開発の支援事例」

講師：栃木県産業技術センター 食品技術部 食品加工研究室

主任研究員 金井悠輔氏

12:00-13:30 休憩

13:30-14:15 <講演③> 「未利用資源と和食の融合 ～フードテックが創る新たな美味しさの可能性～」

講師：長野県立大学 健康発達学部 食健康学科 准教授 小木曾加奈氏

14:15-15:00 <講演④> 「えびの殻摂食によるカルシウムの摂取（ソフトシェルシュリンプの可能性）」

講師：株式会社ニチレイ 品質保証部 食品安全センター 三木悠意氏

株式会社ニチレイフレッシュ 営業流通本部 営業統括部 梶原大幹氏

15:00-15:45 <講演⑤> 「未来食（昆虫食）の有用性と今後の展望」

講師：名古屋葵大学 健康科学部 健康栄養学科 教授 片山直美氏

15:45-15:50 閉会挨拶 美味技術学会シンポジウム担当役員