

## 2023年美味技術学会シンポジウム講演 質問票

講演内容でご質問がある方は、対象の講演者名をプルダウンよりご選択いただき、質問内容の欄へご入力をお願いいたします。

### 【講演者一覧】

- ①自治体における危機管理対応について（千葉県松戸市 石和田氏）
- ②日本と世界の食品ロスとその削減の取り組み事例（東京農業大学 野々村氏）
- ③災害時もおいしく健康に：日本災害食認証基準制度の取り組み（日本災害食学会 藤村氏）
- ④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（株式会社サタケ 西村氏）
- ⑤高齢者向けレトルト食品の物性と美味しさの実現（キューピー株式会社 渡辺氏）

講演者名： \_\_\_\_\_ ⑤高齢者向けレトルト食品の物性と美味しさの実現（キューピー株式会社 渡辺氏）

質問内容： 今後さらに開発してゆく食品加工の方向について教えてください。

回 答： 発表の中でも少し言及致しましたが、高齢者向けの商品に関しましては、過去の「美味しい記憶」と結びつくことが重要だと捉えており、彩りや香りなどを中心に、もっと五感に働きかけるような商品づくりを目指したいと考えております。また、利便性の更なる向上も必要な要素と捉えております。