

関係各位

美味技術学会 活動情報

美味技術に関するあらゆる分野を研究対象とし、食品の安全・健康・環境保全・低コストを目指す「美味技術学会」（会長 後藤清和 岐阜大学教授）は、6月に東京ビックサイトで、以下2件のシンポジウムを開催予定です。シンポジウムの詳細内容は別紙1,2のとおりです。詳しくは、美味技術学会 事務局までお問い合わせください。なお、2012年1月より、美味技術研究会は美味技術学会に改称いたしました。

(1) 2012年 国際食品工業展にてシンポジウムを開催

2012年国際食品工業展（FOOMA JAPAN）の併催行事として、シンポジウムを開催します。FOOMAでのシンポジウム開催は今回が10回目、今年は「時代が求める多様な美味技術」をテーマに、①美味しさの計測、②農産物の海外展開、③災害時の非常食、④コシヒカリと古代米の融合、⑤高齢者向けの食品製造など多様なテーマでの美味技術について、特色ある研究・開発に携わられている専門家の皆様から最新の知見を提供頂きます。

(2) 日中コメ加工流通シンポジウムを開催

「米の加工流通における品質と安全安心 一日中の現状と展望」をテーマに、日中コメ加工流通シンポジウムを開催します。中国では安全・安心・良食味の日本米への関心が高く、中国における米ビジネスの商品企画や戦略立案に役立つ内容を提供する目的で、今回中国からも講師を招いて、米の生産・加工・流通の現状についてご講演いただきます。なお、本シンポジウムは、FOOMA JAPAN 2012とは別に開催するものです。

平成24年4月17日

美味技術学会 事務局
〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2-30
TEL & FAX : 082-424-5364 E-mail: bimi@nifty.com
<http://homepage3.nifty.com/bimi/>

2012 美味技術学会シンポジウム

「時代が求める多様な美味技術」

開催日時 2012 年6 月7 日(木) 10:50 ~15:50

場所 東京ビッグサイト 6階605・606セミナー会場

主催 美味技術学会

共催 (社)日本食品機械工業会

協賛 農業機械学会・日本食品工学会

プログラム

講演時間40 分、質疑時間5 分

開会挨拶 美味技術学会長、(社)日本食品機械工業会 10:50~11:00

講演(1) 「美味しさをはかる美味技術」 11:00~11:45

ー官能評価とおいしさについてー

三尋木 健史〔キューピー株式会社 研究所 基盤技術センター 食品評価チーム チームリーダー〕

おいしさをはかる方法の一つは、おいしさの基準を持った人がその基準に従ってはかること。もう一つは、ある食品を基準にしてどれくらいの人がそれをおいしいと評価するかをはかることである。その計測に用いる官能評価の手法とおいしさをはかることの難しさについて述べる。

講演(2) 「海外展開に向けた日本の美味技術」 11:45~12:30

ー農産物(加工食品)の輸出の現況と今後ー

吉田 誠〔三菱商事株式会社 国際戦略研究所 渉外企画チーム シニアアドバイザー〕

昨年原発事故により、日本の農産物輸出は大きなダメージを受けたものの、農産物輸出への関心は依然高い。しかし、失敗や撤退の事例も多く、収益性、普及性、持続性など様々な課題を抱えたままなのが現実である。今後の農産物の輸出振興に向けた本質的な問題点を明らかにし、将来への戦略を日本農業再生という視点から語る。

12:30~13:30 休憩

講演(3) 「非常事態下の美味技術」 13:30~14:15

ー命をつなぐ食品の条件とサプライチェーンー

秋元浩一〔名古屋学院大学 商学部 教授〕

いつ遭遇するか分からない災害に非常食の備えが重要性を増してきた。非常事態でも困らないためには地域防災拠点での備蓄だけでなく、常食的非常食の創出と普及が効果的である。すなわち、登山食、宇宙食、フルコースもある戦闘糧食等を参考に、常食と非常食の機能を併せ持ち、しかも値ごろ感のある食品を創出し一般流通にのせて普及させる。その食品に求められる条件と市場規模、さらに、非常事態下における救援物流のあり方について考える。

別紙 1-2

講演(4) 「日本の米文化を継承する美味技術」 14:15～15:00

ーコシヒカリと古代米の融合ー

村田和優〔富山県農林水産総合技術センター 農業研究所農業バイオセンター 主任研究員〕

多様化する消費者ニーズにおいて‘食と健康’に対する関心は非常に高く、健康維持・増進に貢献する機能性を備えた作物の開発が求められている。富山県ではこのニーズに加えて「くすりの富山」のブランドイメージを踏まえ、独自に‘機能性を強化した水稻新品種’の開発を進めている。ここでは、とくにコシヒカリの良食味と赤米・紫黒米等の古代米に由来する機能性を融合した新品種の開発事例とともに、それぞれの成分がもたらす機能性の効果を紹介する。

講演(5) 「高齢化社会に対応する美味技術」 15:00～15:45

ー凍結含浸技術についてー

柴田賢哉〔広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター副主任研究員〕

高齢社会の進展により高齢者・介護用食品市場が拡大している。現在の高齢者・介護用食品は、食べやすさや安全性に配慮して刻み食や流動食あるいは成形食品が主流であり、食品に重要な「見た目」のおいしさは失われている。広島県が開発した見た目も楽しめる新しい高齢者・介護用食品の製造技術「凍結含浸技術」を紹介する。

閉会挨拶 美味技術学会シンポジウム担当幹事 15:45～15:50

※受講料：無料（但し、資料集購入の場合1,000円が必要。）

※参加申込み：当日参加申込み可、FOOMA JAPAN 2012サイトから、事前登録申込みをすると当日の受付がスムーズです。

(http://www.foomajapan.jp/2012/seminar/jstt_symposium.html)

美味技術学会 日中コメ加工流通シンポジウム

テーマ： 米の加工流通における品質と安全安心 ―日中の現状と展望―

主催： 美味技術学会

共催： 株式会社サタケ、中国国家糧食局科学研究院

協賛： 農業機械学会、日本食品工学会、農業施設学会

場所： 東京ビッグサイト 会議棟 703 会議室

期 日： 2012 年 6 月 6 日(水)

参加費： 3,000 円(資料代込)

交流会： 交流会費 5,000 円（講師を交えた交流会を計画しています。）

※場所はビックサイト内のレストランを予定、詳細は後日連絡します。

申込み： 美味技術学会 事務局、申込期限：5 月 25(金)

プログラム：（逐次通訳）

・09:20 - 09:40 開催挨拶

・09:40 - 10:40 講演(1) 日本の米加工流通の現状と展望

……株式会社サタケ 理事 土屋利藏

・10:40 - 11:40 講演(2) 中国の米加工流通業界の現状と展望

……国家糧食局科学研究院 総工師 李福君

・11:40 - 12:40 休憩

・12:40 - 13:40 講演(3) 日本の米品質検査

……一般財団法人全国瑞穂食糧検査協会 常務理事 穴井貞義

・13:40 - 14:40 講演(4) 中国の米品質検査

……国家糧食局標準質量管理弁公室 高級工師 李玥

・14:40 - 15:40 講演(5) 日本の米分析技術と情報提供システム

……一般財団法人日本穀物検定協会 業務部業務グループ長 岸野光泰

・15:40 - 16:40 講演(6) 中国の粳貯蔵における安全指標研究と検査技術

……国家糧食局科学研究院 研究員 程樹峰

・16:40 - 16:50 閉会挨拶

以上