

2024 食品工学応用技術勉強会第4回「食品産業全体の環境課題と取り組み」

目 的

本勉強会は食品企業の研究開発・設計・製造現場などで働く技術者を対象に、応用発展性のある新規技術や、より深く知識を身に付けたい技術や知識・情報について勉強する機会提供を目的とします。

今年度の応用技術勉強会は「環境負荷低減」をテーマに4回に分け、開催を企画しています。

最終の第4回は、食品業界を外から観ておられえる方々のお話を聴くことで、食品産業全体の環境課題やCO2 排出ネットゼロに向けた取り組み、考え方について考える機会にしたいと思います。

内容は、食品業界別 GHG 排出量の傾向、フードテックで築く持続可能な食のサーキュラーエコノミー、持続可能な食料生産 の3つの内容で開催致します。

特 徴

- 1) 各回のテーマ・目的に即した内容およびプログラムを設定、より具体的に身近に勉強する機会とします。
- 2) 大学/企業から選ばれた講師陣が自ら精選してまとめた資料を基に、テーマに沿って、基礎理論から企業における実践事例や応用発展的な事例の紹介まで、丁寧に解説します。
- 3) オンラインにより気軽に参加でき、情報収集・勉強の場として継続的に開催を目指します。

開催要領 2024 応用技術勉強会第4回「食品産業全体の環境課題と取り組み」

- 1) 主 催： (一社) 日本食品工学会 インダストリー委員会
- 2) 日 程： 2025 年 1 月 30 日 (木) 13:00~17:50
- 3) 場 所： Zoom オンライン開催
- 4) 定 員： 50 名 (定員になり次第、申し込みを締切ります)
- 5) 参加費： 学会会員 5,000 円 非会員 7,000 円 (消費税込)
- 6) 問合せ先： 日本食品工学会事務所 食品工学応用技術勉強会担当 E-mail : office@jsfe.jp

プログラム

時間割	テーマ	講師
13:00~14:30	1. 食品業界別 GHG 排出量の傾向と分析方法 ー脱炭素とは? 実環境問題に基づく国際政治問題 ー脱炭素社会の新しい仕組み: カーボンプライシングやカーボンクレジット、イニシアチブなど ーサプライチェーン排出と排出量の分析、モニタリング方法 ー食品業界の排出削減の基本戦略 ー食品業界の取り組み事例の解説	株式会社マッケンジー研究所 代表取締役 高牟礼 昇
14:40~16:10	2. フードテックで築く持続可能な食のサーキュラーエコノミー ー食品廃棄ゼロを実現する食のサプライチェーンの構築に向けてー ー食のサプライチェーンにおける食品廃棄物の現状 ー食のサーキュラーエコノミー実現に向けたアプローチ ーフードテックの役割と事例紹介 ー今後の展望	株式会社 東レ経営研究所 シニアアナリスト 川野 茉莉子
16:20~17:50	3. 持続可能な食料生産 ー土の生物学的豊かさを付加価値に ー土壌微生物多様性・活性 (BIOTREX) ー脱炭素や再生農業につながる生態系サービスの評価について	株式会社 DGCテクノロジー 櫻本 直美