



フード・フォーラムつくば 冬の例会

共催：(独)農研機構 食品総合研究所

お問い合わせ・参加申し込み先

日時

平成26年 13:10~17:10 (開場12:30) 3月4日 火

会場

つくば国際会議場 中ホール200 (つくば市竹園2-20-3)

参加費

会員：無料 会員外：1,000円

挨拶 13:10~13:15

フード・フォーラム・つくば 幹事長 江木 袁氏 (独)農研機構 食品総合研究所長 大谷 敏郎氏

主催：フード・フォーラム・つくば

講演1. 13:15~14:10

### 「日本企業は何で食っていくのか：食品産業を一つの焦点に」



伊丹 敬之氏 (東京理科大学大学院イノベーション研究科 教授)

日本の産業は大きな産業構造の転換点を迎えている。電力問題、少子・高齢化、国際金融(為替)、財政赤字、と難問は多い。その中で、日本の食品産業の展望について、日本の産業構造全体の問題と絡めて考える。

講演2. 14:10~15:05

### 「ユネスコの無形文化遺産登録をめぐる」



熊倉 功夫氏 (静岡文化芸術大学 学長)

2013年12月、ユネスコの無形文化遺産に関する政府間委員会で「和食、日本人の伝統的な食文化」が代表一覧に記載されることが承認されました。それがどのような意義を持ち、今後、和食文化を発展させるかを考える。

休憩 15:05~15:20

講演3. 15:20~16:15

### 「日本人が世界へ伝える「和食」とは何か」



坪井 厚氏 (公益財団法人 静岡県栄養士会 会長)

わずか半世紀ほどで、世界一の長寿国となった日本。日本人が継承してきた食文化と日本を長寿国にした要因を栄養学的に検証。世界文化遺産となった「和食」とは何か。近年、日本人の食生活は、世界が認めた「和食」と言えるのか。

講演4. 16:15~17:10

### 「食品の製造・加工技術の進展への二つの道」



安達 修二氏 (京都大学農学研究科 教授、日本食品工学会 会長)

分野を問わず先端的な技術や概念の導入と、基礎的な知見の蓄積が必要である。食品の製造・加工技術に関する前者に対する日本食品工学会の活動を紹介する。また、主に後者の観点から取り組んでいる演者らの研究についても紹介する。

交流会 17:30~19:00

つくば国際会議場 4階中会議室(405号室) 会員:3,000円 会員外:5,000円

フード・フォーラム・つくば事務局 担当:石川・高松(E-mail:takama@affrc.go.jp) TEL:029-838-8010, FAX:029-838-8005 ホムム http://www.fft.gr.jp

# ニッポンの食の未来を考える