

2022年度 事業活動報告

■主催・共催行事 □協賛・後援 *案内

* 4月21日 【(公社)農林水産・食品産業技術振興協会(JATAFF)より案内】
「令和4年度第23回民間部門農林水産研究開発功績者表彰候補者の募集」

* 4月26日 【缶詰技術協会】 缶詰と容器
「食と健康 -食を知り食を生かそう-」

■著者

小堀 真珠子(食品研)

* 5月15日 【主催：日本分析化学会 表示・起源分析技術研究懇談会】
第82回分析化学討論会・無料公開シンポジウム

■講師

宮下 隆(キューピー)
矢島 智成(残留農薬研究所)
橘田 規(日本食品検査)
吉成 知也(国立医薬品食品衛生研究所)

■演題

・食品安全の概要(食のリスクあれこれ)
・残留農薬に関する食品の安全確保
・食物アレルギーの安全確保
・食品中に混入するカビ毒の健康への影響と検査法について

□ 5月18日 ~20日 【主催：食品化学新聞社】
「ifia JAPAN2022」
後援および
ブース出展
展示出展
会場：東京ビッグサイト 青海展示棟ホールA・B ブース FS109

* 8月31日 【主催：ムーンショット型農林水産研究開発事業】
「ムーンショット型農林水産研究開発事業成果報告会」

■講師

藤原 徹(東京大)
竹山 春子(早稲田大)
日本 典秀(京都大)
小林 泰男(北海道大)
清水 達也(東京女子医科大)
高橋 伸一郎(東京大)
中嶋 光敏(筑波大)

■演題

・サイバーフィジカルシステムを利用した作物強靱化による食料リスクゼロの実現
・土壌微生物叢アトラスに基づいた環境制御による循環型協生農業プラットフォーム構築
・先端的な物理手法と未利用の生物機能を駆使した害虫被害ゼロ農業の実現
・牛ルーメンマイクロバイオーム完全制御によるメタン80%削減に向けた新たな家畜生産システムの実現
・藻類と動物細胞を用いたサーキュラーセルカルチャーによるバイオエコノミカルな培養食料生産システム
・自然資本主義社会を基盤とする次世代型食料供給産業の創出
・フードロス削減とQoL向上を同時に実現する革新的な食ソリューションの開発

	由良 敬(お茶の水女子大)	・地球規模の食料問題の解決と人類の宇宙進出に向けた昆虫が支える循環型食料生産システムの開発
--	---------------	---

■ 11月2日	【主催：フード・フォーラム・つくば】 於：つくば国際会議場 大会議室101・102前ホール 「企業交流展示会 2022」 来場者数 300名 (内農研機構関係者108名)	
	共同開催：農研機構 食品研究部門 出展企業：日本食品分析センター、農林水産・食品産業技術振興協会、ニッポン、アジレント・テクノロジー、玄川リサーチ Gen-Scent Research Laboratory、ポテトインダストリーの育種機関と実需機関(代表：ケンコーマヨネーズ)、東海物産、三菱ケミカルグループ、三菱商事ライフサイエンス、富士フイルム和光純薬、島津製作所	

■ 11月11日	【主催：フード・フォーラム・つくば】	於：フクラシア八重洲
「2022年度総会」		

■ 11月11日 (冬の例会)	【主催：フード・フォーラム・つくば】 冬の例会 於：フクラシア八重洲 「SDG s 達成に向けた食品産業の真の取り組み」 参加人数 142名 (会場参加37名)								
	ハイブリッド開催	<table border="1"> <thead> <tr> <th>■ 講師</th> <th>■ 演題</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>片山 健太郎(農水省)</td> <td rowspan="2">・SDGs×食品産業～サステナブルな取組の始め方～ ・～さまざまな食品工場副産物から創り出す機能性食品素材～</td> </tr> <tr> <td>間 和彦(ニッポン)</td> </tr> <tr> <td>川股 一雄(キーコーヒー)</td> <td rowspan="2">・持続可能なコーヒー生産の実現に向けた、インドネシア国での取り組み～コーヒーの未来を守るために～ ・サラヤにおけるSDGsへの取り組み</td> </tr> <tr> <td>牧野 敬一(サラヤ)</td> </tr> </tbody> </table>	■ 講師	■ 演題	片山 健太郎(農水省)	・SDGs×食品産業～サステナブルな取組の始め方～ ・～さまざまな食品工場副産物から創り出す機能性食品素材～	間 和彦(ニッポン)	川股 一雄(キーコーヒー)	・持続可能なコーヒー生産の実現に向けた、インドネシア国での取り組み～コーヒーの未来を守るために～ ・サラヤにおけるSDGsへの取り組み
■ 講師	■ 演題								
片山 健太郎(農水省)	・SDGs×食品産業～サステナブルな取組の始め方～ ・～さまざまな食品工場副産物から創り出す機能性食品素材～								
間 和彦(ニッポン)									
川股 一雄(キーコーヒー)	・持続可能なコーヒー生産の実現に向けた、インドネシア国での取り組み～コーヒーの未来を守るために～ ・サラヤにおけるSDGsへの取り組み								
牧野 敬一(サラヤ)									

□ 11月22日 (協賛)	【主催：食品微細科学研究会】 食品微細科学研究会第23回講演会					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>■ 講師</th> <th>■ 演題</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>萩原 大祐(筑波大)</td> <td rowspan="2">・麩菌を用いた代替肉開発 ～食品としての微生物学～ ・最近の食中毒事情と食品の微生物安全性確保の取り組み</td> </tr> <tr> <td>川本 伸一(日本食品科学工学会)</td> </tr> </tbody> </table>	■ 講師	■ 演題	萩原 大祐(筑波大)	・麩菌を用いた代替肉開発 ～食品としての微生物学～ ・最近の食中毒事情と食品の微生物安全性確保の取り組み	川本 伸一(日本食品科学工学会)
■ 講師	■ 演題					
萩原 大祐(筑波大)	・麩菌を用いた代替肉開発 ～食品としての微生物学～ ・最近の食中毒事情と食品の微生物安全性確保の取り組み					
川本 伸一(日本食品科学工学会)						

* 12月12日	【主催：農研機構】 第2回NARO食と健康の国際シンポジウム 「食料安全保障と健康-先端技術によるフードシステム変革を目指して-」							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>■ 講師</th> <th>■ 演題</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maximo Torero Cullen(FAO)</td> <td rowspan="2">・世界食料安全保障と栄養—政策的視点からの食料安定供給システムの現状と課題 ・持続可能な食料生産と健康的な食事の安定供給を優先課題とするECの研究とイノベーション</td> </tr> <tr> <td>LOPEZ BLANCO Ana Patricia(EC)</td> </tr> <tr> <td>村上 則幸 (農業情報研究センター)</td> <td>・NAROが進めるスマート農業—ICT、ロボティクス、AI技術</td> </tr> </tbody> </table>	■ 講師	■ 演題	Maximo Torero Cullen(FAO)	・世界食料安全保障と栄養—政策的視点からの食料安定供給システムの現状と課題 ・持続可能な食料生産と健康的な食事の安定供給を優先課題とするECの研究とイノベーション	LOPEZ BLANCO Ana Patricia(EC)	村上 則幸 (農業情報研究センター)	・NAROが進めるスマート農業—ICT、ロボティクス、AI技術
■ 講師	■ 演題							
Maximo Torero Cullen(FAO)	・世界食料安全保障と栄養—政策的視点からの食料安定供給システムの現状と課題 ・持続可能な食料生産と健康的な食事の安定供給を優先課題とするECの研究とイノベーション							
LOPEZ BLANCO Ana Patricia(EC)								
村上 則幸 (農業情報研究センター)	・NAROが進めるスマート農業—ICT、ロボティクス、AI技術							

Rick van de Zedde(WUR)	・植物表現型計測技術の採用と気候変動対応にむけた探求
石本 政男(作物研)	・データ駆動型プラットフォームにより作物育種を選抜ではなく設計に革新する
Véronique Bellon-Maurel(INRAE)	・デジタル化と農業生態学の融合によりより持続可能で頑強なフードシステムをデザインする：INRIA-INRAE 白書「農業とデジタル化」より
Ingeborg de Wolf(WUR)	・グローバルワンヘルスとプラネタリーヘルスが持続可能なアグリフードシステムにどのように貢献するか
小堀 真珠子(食品研)	・おいしくて健康によい、新たな日本型食生活の実現にむけて
Felicitas Schneider(Thünen研究所)	・食品ロスと食品廃棄物削減に向けた世界的取り組み
長南 治(ヤクルト)	・創業の精神と経営理念に立ち返り持続可能な社会の実現を目指す

* 2月8日 【主催：日本食品科学工学会】	
日本食品科学工学会第4回フレッシュマンセミナー	
■ 講師	■ 演題
田中 宏隆(シグマクシス)	・食の進化の最前線～フードテックの役割と可能性
川端 二功(弘前大)	・動物の味覚・辛み受容体とそれらに作用する食品・飼料の開発
下久 由希(広島県立総合技術研究所)	・凍結含浸技術の開発と今後の動向
江面 浩(筑波大)	・ゲノム編集作物、開発から上市まで

* 2月9日 【主催：農研機構 食品研究部門】
令和4年度食品試験研究推進会議

■ 2月21日 【主催：フード・フォーラム・つくば】	フードファンクション分科会講演会
(フードファンクション)	於：つくば国際会議場 中会議室202
「免疫機能を維持するプラズマ乳酸菌の研究開発および事業化」	
参加人数 154名 (会場参加31名)	
ハイブリッド 開催	■ 講師
	■ 演題
	・プラズマ乳酸菌の基礎研究
	・iMUSEとしての事業開発

■ 3月6日 【主催：フード・フォーラム・つくば】	春の例会	於：フクラシア八重洲
(春の例会)	フードセーフティ分科会講演会	
(フードセーフティ)	「現場における衛生管理と運用のための考え方」	
参加人数 49名		
■ 講師	■ 演題	
小林 光士(飛騨ミート)	・飛騨牛ブランドの海外輸出と食肉センターの衛生管理について	
下島 優香子(相模女子大)	・Listeria monocytogenesに着目した製造環境の衛生管理	