

「未来の食文化-肉替(にくたい)改造-」

2021年12月1日(水) 13:15~16:25

オンライン開催：要参加登録

参加費：会員：無料 / 会員外：1,000円
後援等団体の会員の参加費は会員と同じ扱いです。

開会挨拶 13:15 ~ 13:20

フード・フォーラム・つくば幹事長 間 和彦氏
農研機構 食品研究部門 所長 亀山 眞由美氏

講演1 13:20 ~ 14:20



『培養肉の動向について』

代替タンパク源候補の一つである培養肉は、その多くがベールに包まれ、どのような技術開発や生産手法が行われているか見え辛い。本講演では、世界の動向や、自社で開発を進める培養肉の現状を紹介したい。

川島 一公氏

(インテグリカルチャー株式会社 取締役CTO)

講演2 14:20 ~ 15:20



『循環型食品 “サーキュラーフード” としての食用コオロギについて』

循環型で環境負荷の低い食材・食品として注目されている食用コオロギ事業について紹介する。徳島大学における研究開発の概要から株式会社グリラスでの事業化まで、幅広く解説する。

渡邊 崇人氏

(徳島大学バイオイノベーション研究所 助教、株式会社グリラス 代表取締役CEO)

講演3 15:20 ~ 16:20



『わが国におけるジビエ (Gibier) 利用の課題と展望 ~野生動物との共存をめざしたイノシシやニホンジカの食肉等利用~』

増えすぎた野生動物の適正管理のため捕獲したイノシシやシカを地域資源とするジビエ等の利用が全国で進められています。海外では高級食材として流通するジビエですが、文化などが異なる国内の現状と課題、そして今後の展望を紹介し、農業や自然との関わりを皆さんと考えたいと思います。

平田 滋樹氏

(農研機構 畜産研究部門 動物行動管理研究領域 動物行動管理グループ 上級研究員)

閉会挨拶 16:20 ~ 16:25

フード・フォーラム・つくば副幹事長 井村 聡明氏

