フード・フォラム・つくば

25周年記念講演会

「食品産業と環境問題 － 水について考える －」

参加費
会員：無料
会員外：1,000円
学生：無料

25周年 Food Forum Tsukuba

日時：平成29年7月14日（金）13:15～17:15
場所：つくば国際会議場　中ホール200
（〒305-0032　つくば市竹園2丁目20番3号）

開会挨拶　13:15～13:20　河野 光登氏（フード・フォラム・つくば幹事長）
鍋谷 浩志氏（農研機構 食品研究部門長）

講演1.　13:20～14:15

「21世紀は水の世紀」

● 竹村 公太郎 氏（日本水フォーラム 代表理事・事務局長）

20世紀は石油の世紀、21世紀は水の世紀といわれている。エネルギーには代替案があるが、水は命の源で代替物質はない。世界規模で水の枯渇と汚染に見舞われている。資源の枯渇、気候変動に伴う温暖化に襲われる日本はいかに生きていくか。持続的に日本列島で生きていくための方策を水の観点から考えいく。

講演2.　14.15～15.10

「膜を利用した排水処理と水の再利用」

● 大熊 那夫紀 氏（一般財団法人 造水促進センター　専務理事）

膜を用いた水処理技術は、上下水道システムに適用されるようになり、その市場が拡大している。食品工業において膜処理技術は、食品製造プロセスや排水処理・再利用に適用されている。ここでは、排水処理と水の再利用の現状を紹介する。

休　憩　15:10～15.25

講演3.　15:25～16;20

「水と食品」

● 畑江 敬子 氏（お茶の水女子大学 名誉教授）

調理や食品産業では水はそれ自身が食品の成分として重要であるばかりでなく、調理や食品の製造に多量の水を必要とする場合がある。調理および食品産業で水を使用しているいくつかの例を取り上げ、水の役割を考える。

講演4.　16:20～17:15

基調講演　「持続可能な水利用」

● 矢野 伸二郎 氏（サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社　水科学研究所）

良質な水は食品産業に不可欠であり、持続可能な利用が求められる。水に関する環境影響の指標として国際規格化されたウォーターフットプリントや、水資源を保全する具体的な取り組みを紹介し、水利用のあり方を考える。

交流会　17:30～19:00　つくば国際会議場　レストランエスポワール　会員　3,000円　/　会員外　5,000円

【お問い合わせ・申し込み先】フード・フォラム・つくば事務局　濱 松・高 松（takama@affrc.go.jp）
TEL:029-838-8010，FAX:029-838-8005　ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞ http://www.fft.gr.jp
〒305-8642　つくば市観音台2-1-12　農研機構 食品研究部門　内

H29.6.27