

食品残渣等を利用した昆虫の食料化及び飼料化

日時：2023年 3月7日(火) 13:30～

会場：**食情報館** <東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル6階
日本食糧新聞社 内 1階はマルエツプチ>

参加費：一般受講ご希望者 16,500円(税込)
【食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料になります】



座長：日本大学 生産工学部 マネジメント工学科 教授 五十部誠一郎氏

最近の代替肉の市場において昆虫が注目され、国内にも多くのスタートアップ企業が誕生しています。また将来的にも食用タンパク質のひっ迫への対策や閉鎖空間である宇宙空間での食料生産システムにおいても昆虫の利用が期待されています。今回は、ムーンショット型プロジェクト<我が国発の破壊的イノベーションの創出を目指し、従来技術の延長にない、より大胆な発想に基づく挑戦的な研究開発>で実施されている食品残渣等の利用によるコオロギの生産システムや魚粉代替飼料などを想定した昆虫の飼料化の研究開発について、プロジェクト全体の概要を含めて紹介していただきます。皆様のご参加をお待ちしております。

【プロジェクト概要紹介】 13:40～ 14:00

お茶の水女子大学 大学院人間文化創成科学研究科
基幹研究院 自然科学系 教授 由良 敬氏
<https://www-p.sci.ocha.ac.jp/yuralab/>

【講演1】 14:00～ 15:00

コオロギの養殖:資源循環型の地域食材としての魅力
東京農工大学 大学院農学研究院
生物システム科学部門 准教授 鈴木丈詞氏

<http://web.tuat.ac.jp/~tszk/>

【講演2】 15:10～ 16:10

ミズアブの養魚飼料化
国立研究開発法人水産研究・教育機構 本部 理事 生田和正氏

<https://www2.fra.go.jp/xq/about-fra/>

【座長まとめ】 16:10～ 16:30

■ZOOM使用のWebセミナーも実施しますが、講師陣はご参加者との歓談を希望しております。
来場受講をご検討ください。

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会)
〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル7階
TEL03-3537-1310 FAX03-3537-1071

食品残渣等を利用した昆虫の食料化及び飼料化



- ◇ 申込後、請求書を発行いたします。
- ◇ メールにてご連絡いたします。

FAXで 03-3537-1071 までお申し込み下さい。

会社名			
住所	〒		
TEL			
○印	部署／お役職	お名前	E-mail or FAX
来場 / Web			
来場 / Web			
来場 / Web			

■ZOOM使用のWebセミナーも実施しますが、講師陣はご参加者との歓談を希望しておりますので、来場受講をご検討ください。感染防止対策しております。



会場案内

最寄駅

- JR 東京駅 八重洲中央口 徒歩12分
- JR 京葉線 八丁堀駅 A3 出口 徒歩7分
- 東京メトロ日比谷線
- 八丁堀駅A5 出口 徒歩2分



セミナー情報／申込 <https://bit.ly/3PBGKpn>

次回案内

2022年4月 日(火) 13:30～ 食情報館

「加工食品の輸出促進に向けた取り組み」

座長：日本食品添加物協会 専務理事 松村雅彦氏

講師：