



日時：2023年10月12日(木) 13:30~17:15

会場：AREC4階会議室（上田市常田3-15-1信州大学繊維学部内）+Zoomオンライン

主催：東信州次世代産業振興協議会・一般財団法人浅間リサーチエクステンションセンター

後援：八十二銀行、上田信用金庫、商工中金長野支店、長野県信用組合、長野銀行(連携協定金融機関5行)

講演1 身近な発酵食品の香りについて

13:30~14:30

講師：長野県工業技術総合センター食品技術部門 食品バイオ部 研究員 高橋 祐樹 氏

概要：食品のおいしさを構成する要素のひとつとして“香り”は重要な役割を担っています。長野県では、国内シェアNo.1を誇るみそをはじめとする数多くの発酵食品が生産されていますが、これらの製造の主役となる微生物（酵母や乳酸菌）は、味だけでなく“香り”の生成にも大きく関わっていることが知られています。

今回は、長野県に馴染みのあるいくつかの発酵食品に焦点をあて、それぞれを特徴づける香りについて、それらがどのように生じるのか微生物のはたらきを交えて紹介します。

講演2 新たなタンパク源の可能性

14:30~15:30

講師：株式会社CricketFarm 代表取締役 坪井 大輔 氏

概要：世界がSDGsへの取組みを進める中、日本における食糧問題への対応は明らかに遅れている。長野県のお古き食文化を世界基準へアップデートする新たな「昆虫食2.0」への取組みから、テクノロジーを活用した新たな養殖スタイルをご紹介します。

講演3 DX整備を見据えた一括管理システムの導入

15:40~16:40

講師：信越明星株式会社 製造部 生産管理課 課長 高木 翔平 氏

概要：当社はチルド麺、冷凍麺を主に製造、販売する食品メーカーである。地の利を活かして、“信州そば”に注力し、冷凍そば市場の生産シェアは40%超となっている。冷凍麺は計画的に生産可能だが、チルド麺は賞味期限や配送可能範囲の制限から見込で計画を立てることがほとんどで、それに伴う非効率な生産、生産の偏重、見込乖離の生産ロスと様々なムダが発生し、その解消に向けて試行錯誤していた。

本講演では、問題解消に向けてのプロセスと次世代を見据えたシステムの概要および活用状況について話をします。

名刺交換・交流会 AREC4階交流スペース

16:45~17:15

●お申し込み先 AREC・Fiiプラザ事務局 宛

申込フォーム <https://forms.gle/2YSRFMgLPJUSPzk48> 右QRコード >>>ARECホームページ (<http://arecplaza.jp/>)または 下記ご記入の上、メール (mousikomi@arecplaza.jp) FAX (0268-21-4382) よりお申し込みください。

●お問い合わせ

一般財団法人浅間リサーチエクステンションセンター (AREC) Tel: 0268-21-4377 mail: arec@arecplaza.jp

AREC・Fiiプラザ第260回リレー講演会（食品） 参加申込書 2023年9月14日(木)

企業・機関名			
参加者名			
所属・役職	電話番号		
メールアドレス	参加方法	会場 ・ オンライン	