

2030年の食卓

3大学+1企業産学連携アグリ食品セミナー

コロナ禍を超えて、新たなコミュニケーションを模索しようという意欲的な試みのひとつとして3大学と1企業がARCH虎ノ門ヒルズ インキュベーションセンターに集結します。

ARCH 虎ノ門ヒルズ インキュベーションセンターは、イベントやセミナー、会員専用コミュニティシステムにより、大企業やスタートアップ、業種職責を問わない多様な人材とのマッチングや企業間のコミュニケーションも支援する施設です。新規事業や事業改革を担うチームが集結するARCHの特徴を活かし、インパクトを生み出す新しい出会いの機会を提供します。

今回は「2030年の食卓」をテーマに、意欲的な講演をご用意し、皆様との連携を切望しております。

会場参加とZoom参加が可能です。多くの方のご参加をお待ちしております。

プログラム»

14:00 はじめに

森ビル株式会社オフィス事業部企画推進部 ARCH 企画運営室 佐々 真康

14:05 発表1

超精密農業の実現に向けた農作物や食品の非破壊光センシング | 新潟大学 助教 斎藤 嘉人

14:35 発表2

未来の大豆 - 大豆は人類の未来を支える救世主 - | 北海道大学大学院 講師 山田 哲也

15:10 発表3

口腔機能の評価が拓く [おいしい] 高齢者食の未来 | 東北大学大学院 教授 服部 佳功

15:40 発表4

培養肉の大規模生産への課題と挑戦 (仮題)

| 株式会社オルガノイドファーム 代表取締役 CEO / 日揮株式会社 山木 多恵子

16:10 話題：大学間連携の展望、JST 各種事業紹介

国立研究開発法人科学技術振興機構 産学連携展開部 マッチングプランナー 小野 洋一

16:15 おわりに

一般財団法人バイオインダストリー協会 矢田 美恵子

*各発表について詳しくは裏面をご覧ください

16:20 現地名刺交換会

17:00 閉会

開催日時 2023. 1.27. Fri. 14:00 - 17:00

申込先

JBA ホームページより

お申し込みください

<https://www.jba.or.jp/>

*締切 2023.1.26 Thu. 12:00

問合せ先

バイオインダストリー協会

担当 矢田・岸本

E-mail: miraibio@jba.or.jp

* (at) を @ に変えて送信して下さい。

* セミナー当日 13:30 以降は問合せに

対応ができません。あらかじめ

ご了承ください。

開催形式 会場参加 (20名限定) または Zoom オンライン参加 (500名)

参加申込 事前参加申込制

参加費 無料

会場 東京都港区虎ノ門1-17-1 虎ノ門ヒルズビジネスタワー 4階

東京メトロ日比谷線『虎ノ門ヒルズ駅』B3.B4 出口直結

東京メトロ銀座線『虎ノ門駅』B2 出口直結

主催 一般財団法人バイオインダストリー協会、森ビル株式会社

協力 北海道大学、東北大学、新潟大学、

森ビル株式会社オフィス事業部企画推進部 ARCH 企画運営室、

(公財) 木原記念横浜生命科学振興財団、(国研) 日本医療研究開発機構、

東京都医工連携 HUB 機構

協賛 (公社) 日本生物工学会

後援 (公社) 日本農芸化学会



北海道大学



東北大学



新潟大学
NIIGATA UNIVERSITY



Organoid Farm

ARCH
TORANOMON HILLS INCUBATION CENTER

JBA
Japan Bioindustry Association

2030年の食卓

3大学+1企業産学連携アグリ食品セミナー

プログラム»

14:00 はじめに：ARCH 虎ノ門ヒルズ インキュベーションセンターのご紹介

森ビル株式会社オフィス事業部企画推進部 ARCH 企画運営室 佐々 真康

14:05 発表1 (発表 20分、質疑応答&入替 10分)

「超精密農業の実現に向けた農作物や食品の非破壊光センシング」

新潟大学自然科学系（農学部）助教 斎藤 嘉人

世界人口の急増を背景として食料生産と環境保全のトレードオフ問題が深刻化する中、最小の資源投資で最大の収量・品質を得るための「超精密農業」が求められている。超精密農業の実現のためには、栽培中の植物や生育環境、収穫後の品質を“破壊せずに正確に測る”技術が必要不可欠である。本講演では、非破壊測定の中でも近年発達の著しい光センシングに焦点を当て、農産物や食品のような複雑体を対象とした非破壊品質計測について紹介する。

14:35 発表2 (発表 20分、質疑応答&入替 10分)

「未来の大豆～大豆は人類の未来を支える救世主～」

北海道大学大学院農学研究院 講師 山田 哲也

大豆は私たちの生活において様々なところで活躍している。ニーズに応じて大豆の品種改良を行うことで我々の生活はさらに豊かになる。本講演では、大豆の遺伝資源の利用から最新バイオ技術を活用した大豆の品種改良をご紹介しますとともに、大豆の未来についてお話する。

15:10 発表3 (発表 20分、質疑応答&入替 10分)

「口腔機能の評価が拓く [おいしい] 高齢者食の未来」

東北大学大学院歯学研究科 教授 服部 佳功

健康長寿社会の実現に向け、高齢期特有の食事量低下に起因する低栄養への対応が急がれている。従前の高齢者食開発では、誤嚥性肺炎への社会的関心を背景に、摂取時の安全性が重視されてきた。しかし食事量低下の克服を目指す2030年の高齢者食は、安全性に加えて嗜好性の要件を満たすべく、個別化の方向を強めているであろう。本講演では加齢に伴う口腔機能の変化が食に及ぼす影響に着目し、近未来の高齢者食開発の方向性を考えたい。

15:40 発表4 (発表 20分、質疑応答&入替 10分)

「培養肉の大規模生産への課題と挑戦」(仮題)

株式会社オルガノイドファーム 代表取締役 CEO / 日揮株式会社未来戦略室 山木 多恵子

日揮グループが培ってきたプラントエンジニアリング技術を細胞農業へ展開し、培養肉の商業生産を目指して研究を進められている。増加する食肉需要と環境負荷を解決する培養肉事業の可能性と現在地についてお話し頂く。

16:10 話題：大学間連携の展望、JST 各種事業紹介

国立研究開発法人科学技術振興機構 産学連携展開部 マッチングプランナー 小野 洋一

16:15 おわりに：一般財団法人バイオインダストリー協会の紹介

一般財団法人バイオインダストリー協会 矢田 美恵子

16:20 現地名刺交換会

17:00 閉会

申込先 JBA ホームページよりお申し込みください
<https://www.jba.or.jp/> 締切 2023年1月26日(木)12時
問合せ先 バイオインダストリー協会
担当 矢田・岸本 E-mail: miraibio(at)jba.or.jp
* (at) を @ に変えて送信して下さい。セミナー当日 13:30 以降は
問合せに対応ができませんのでご了承ください。