

食糧危機を克服する新規素材への挑戦 —培養肉、代替食品などの最新技術とイノベーション事例—

一般社団法人 大阪工研協会
ニューフロンティア材料部会
後援 (地独) 大阪産業技術研究所

ご 案 内

地球の持続可能性、畜産業の環境負荷、動物愛護の意識の高まりなどの流れの一方で、世界人口の増加や国際情勢の緊迫化に伴う食糧危機の問題が差し迫っています。近年、肉消費の増大による「タンパク質危機」の到来が危惧されており、培養肉、代替肉、昆虫食など、動物資源に依存しない代替食品への期待が大きくなっています。特に、植物性由来原料から製造する代替肉の市場は、既に米国やEUで拡大しており、我が国でも成長が見込まれています。今回、代替食品開発へのアプローチとして、培養肉の高度化について大阪大学の松崎先生に、また食品用3Dプリンターを用いる介護食の造形について山形大学の古川先生にご講演いただきます。また新技術紹介では、現在市場が広がってきている植物素材を利用した代替食品の開発についてフジッコ、グリコ栄養食品、ミヨシ油脂の各社に、開発が期待されている培養肉の各種評価法等について島津製作所に、ご紹介をいただきます。人類の将来に関わる食糧問題に対する様々な取り組みの紹介となりますので、多数の皆様のご参加をお待ちしております。なお講演終了後の情報交換会は新型コロナウイルス感染拡大防止のため今回も中止といたしますが、講師の方々との名刺交換のための時間を設定させていただく予定です。会の実施に際しましては引き続き新型コロナウイルス感染拡大防止に取り組みますので、ご協力をお願いいたします。

◎ **と き** 令和5年3月7日(火) 13:00より

◎ **と ころ** KKRホテル大阪 (大阪市中央区馬場町2番24号) TEL: 06-6941-1122
<交通> JR大阪環状線森ノ宮駅および大阪メトロ中央線森ノ宮駅下車①番出口より西へ徒歩7分
大阪メトロ谷町線谷町4丁目駅下車⑨番出口より東へ徒歩7分

プログラム

◎ 話題提供

1. **代替肉・培養肉の現状と展望** (13:00~14:10)
(スピーカー)

大阪大学 大学院工学研究科 教授 **松崎典弥氏**
(コーディネーター) 奥野製薬工業㈱ 大塚邦顕氏
世界的な人口増加により2050年ごろからタンパク質が不足するプロテインクライシスが起これと予想されている。しかし、環境汚染への対応により畜産を増やすことは難しいため、近年注目されているのが代替肉・培養肉である。代替肉・培養肉は本当に社会に受け入れられるのか。その現状と課題、将来展望を議論したい。

2. **3Dフードプリンターで創るワクワクする未来食**

(14:10~15:20)
(スピーカー) 山形大学 工学部機械システム工学科 教授 **古川英光氏**
(コーディネーター) 大阪有機化学工業㈱ 赤石良一氏
レーザー式3Dフードプリンター「LASER COOK AISO-1S」は液体インクにレーザー光を照射し、局所的な加熱調理によって、デジタル的にデザインされた3D食をダイレクトに造形する世界初の技術。様々な食材に、タンパク質や澱粉、多糖などの熱硬化性因子を加えることで、無限のバリエーションからなる3D食を創ることが可能である。

◎ 新技術・新製品紹介

① **培養肉の生産とその評価例** (15:30~16:00)

㈱島津製作所 執行役員 分析計測事業部 **富田真巳氏**
今後30年間で20億人の増加が予測される人口に対して、動物タンパクの不足も予測されている中、家畜は糞などによる環境汚染なども問題視されており、代替肉への期待が高まっている。当社はその解決案の一つとされる培養肉について、大阪大学と協働で自動生産するプロジェクトに取り組んでおり、その概要について紹介する。

② **小麦たん白を活用した植物性代替肉素材のご紹介** (16:00~16:30)

グリコ栄養食品㈱ 素材技術開発センター チーフ **廣瀬太洋氏**
近年、日本でも注目が集まっている植物性代替肉ですが、風味や食感など「おいしさ」にはまだまだ課題が残っていると考えています。今回は、植物性代替肉の市場動向及び弊社の小麦由来の植物性代替肉素材を用いた、畜産・水産原料代替食品における、おいしさへの科学的なアプローチについてご紹介いたします。

③ **動物性油脂のおいしさをプラントベースで創り出す「botanova」のご紹介** (16:30~17:00)

ミヨシ油脂㈱ 食品本部 **魚住圭佑氏**
プラントベース食品への注目が高まっていますが、風味の点ではまだまだ向上していく余地があります。「botanova (ボタノバ)」はプラントベース食品の風味を油脂からアプローチした製品ブランドです。動物性原料を使わずに、動物性油脂を使ったようなおいしさを付与することができる「botanova」製品の特長についてご紹介いたします。

④ **新しい大豆加工食品「ダイズライス®」** (17:00~17:30)

フジッコ㈱ 上席執行役員 イノベーションセンター **丸山健太郎氏**
近年、ウェルネス向上や健康年齢延伸のための高タンパク質食品や、運動不足や生活習慣病リスクに対応する低糖質食品のニーズが高まっている。一方、地球環境に配慮した植物性食品(Plant-Based Food)も世界的な潮流となっている。フジッコでは「おまめさん」始め、大豆を原料とした様々な商品を開発・販売してきたが、上記の様な新たな需要に対する新提案として、昨年3月に発売した大豆加工食品「ダイズライス」を紹介する。



定 員 80名(申込先着順) コロナ禍対策のため、参加者人数は厳守いたします。
参 加 費 12,000円(消費税を含む。当日受付にていただきます)
申 込 先 〒536-8553 大阪市城東区森之宮1-6-50 (地独)大阪産業技術研究所森之宮センター内
お問い合せ先 一般社団法人大阪工研協会宛 TEL (06) 6962-5307 FAX (06) 6963-2414
E-mail: info@osakaira.com https://osakaira.com

◎参加ご希望の方は下記申込書にて令和5年2月27日(月)までにお申し込み下さい。
◎WEB(イベント情報)からの申込みも可能です。

令和5年 月 日

第114回ニューフロンティア材料部会参加申込書

会 社 名			
機 関 名			
所 在 地	〒		
	連絡者) TEL :		FAX :
E-mail :			
参 加 者 名	部	氏	
	署		
	名	名	

お申込みいただいたお名前等の個人情報は、受講確認および今後の講習会ご案内以外の目的には使用いたしません。