

日独オンラインワークショップ

“将来に向けた持続可能な食糧生産”

背景

気候変動と国際的な食糧サプライチェーンの変化は、日独両国の食糧生産に影響を及ぼしており、国内での食糧生産と同時に、持続可能な食糧加工を実現する革新的な技術の開発が求められています。

ドイツ・ニーダーザクセン州には、ドイツ食品技術研究所 (DIL)、アグロテック・バレー・フォーラム、スタートアップ・インキュベーター、学術機関、グローバル企業、また、多数の専門的かつ革新的な中堅企業を含むドイツ最大の食品産業・農業技術クラスターが所在しています。

当オンラインワークショップでは、革新的な食糧生産・加工に携わる日独の専門家が、現在の課題や戦略について意見交換し、「持続可能な食」のためのイノベーションを紹介します。

日 程：2022年6月29日 (水)

時 間：8：30～11：30 (ドイツ) / 15：30～18：30 (日本) (オンライン)

言 語：ドイツ語/日本語 同時通訳

主 催：ドイツ・ニーダーザクセン州経済・雇用・交通・デジタル化推進省

運 営：ECOS

協 力：

- ・ ドイツ食品技術研究所 (DIL)

後援：

- ・ JETRO

参加者：ドイツ・ニーダーザクセン州と日本の食糧製造加工分野の企業、研究機関、行政の代表者

日独オンラインワークショップ “将来に向けた持続可能な食糧生産”

ドイツ時間 (日本時間)	プログラム
8:30 (15:30)	司会者からのイントロダクション ECOS 代表取締役社長 Johanna Schilling 氏,
8:35 (15:35)	挨拶 ドイツ・ニーダーザクセン州経済・雇用・交通・デジタル化推進省 Thorsten Schwanert 氏 JETRO ベルリン事務所 所長 和爾 俊樹 氏
8:50 (15:50)	基調講演 日本における持続可能な食糧供給のための現在の課題 農林水産省 新事業・食品産業部 専門官 片山 健太郎 氏
9:05 (16:05)	講演 将来に向けた持続可能な食品 — グローバルな課題と解決法 ドイツ食品科学研究所 (DIL) 代表 Dr. Volker Heinz 氏
9:20 (16:20)	Q&A / ディスカッション
9:45 (16:45)	講演 低温で増殖する耐熱性芽胞菌と調理済み冷蔵食品の賞味期限延長 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食関連研究推進室 室長 奥村 幸広 氏
10:00 (17:00)	講演 持続可能な食糧生産：業界のソリューション Symrise 社 上席副社長 Dr. Gerhard Krammer 氏 調査・技術、規制マネジメント、食品・飲料、味覚・栄養・健康担当
10:15 (17:15)	Q&A
10:30 (17:30)	スタートアップピッチ (プレゼン 5 分 + Q&A 5 分) 革新的な食糧生産・加工 ・屋内垂直農法のための植物生産機械 株式会社プランテックス (日本) 山田 耕資 氏 ・省エネのための革新的なタンブリング技術 HS Tumbler (ドイツ) Peter Stellbrink 氏 ・コムギ胚芽由来の培養肉用低コスト成長因子 NU Protein株式会社 (日本) 南 賢尚 氏 ・持続可能なバイオベースの高性能原料 Bioweg (ドイツ) Dr. Prateek Mahalvar 氏
11:10 (18:10)	協力の機会に関するディスカッション
11:20 (18:20)	閉会の辞
11:30 (18:30)	終了