

農業食料工学会 食料・食品工学部会第3回シンポジウム
「事例から探求！6次産業の持続化と新展開に求められるモノ」

2011年3月施行の「六次産業化・地産地消法」により多くの事業者が6次産業化に取り組むようになり、現在では生産加工流通を一体化した単純な形態から、情報・サービスを組み込んだ形態、そして生物資源の再循環をも含めた高度な6次産業化への取り組みも見られます。本シンポジウムでは、様々な形態に進化した6次産業化に取り組む事業者やその事例を調査・研究してきた研究者の方々から、事業化モデルや技術的課題・問題点についてお話を伺います。その後、事例をもとに6次産業の持続化やその新展開に求められるモノについて総合討論を行います。会員各位、関係各位には奮ってご参加下さいますようご案内申し上げます。

主 催：東京農業大学・農業食料工学会

開催日時：平成29年2月27日(月) 13:00～17:00

会 場：3×3 Lab Future (サロンゾーン)
〒100-0004 東京都千代田区大手町1-1-2
大手門タワー・JXビル1階

プログラム：

13:00～13:05 開会挨拶

実行委員長 村松 良樹 (東京農大／准教授)

13:05～13:35 「あか穂の実りに夢を託して」

松田 静 (工房あか穂の実り／代表)

座長：西津 貴久 (岐阜大／教授)

13:35～14:05 「ブドウ畑からテーブルまで」

池上 知恵子 ((有)ココ・ファーム・ワイナリー／専務取締役)

座長：梅津 一孝 (帯広畜産大／教授)

14:05～14:35 「6次産業化に向けた農家の思いとその実態－農家レストランを中心として－」

齋藤 朱未 (同志社女子大学／准教授)

座長：村松 良樹 (東京農大／准教授)

14:35～15:05 「エネルギーと食の地産地消を含めた6次産業の事例報告」
遠山 忠宏 ((株)開成／代表取締役)
座長：大橋 慎太郎 (新潟大／助教)

15:05～15:25 休憩・試食会
案内：北村 豊 (筑波大／教授)

15:25～15:45 農業食料工学会におけるオーガナイズドセッション・地域資源
の6次産業化技術において発表された研究の紹介
農産食品加工分野 西津 貴久 (岐阜大／教授)
資源循環分野 井原 一高 (神戸大／准教授)

15:45～16:35 総合討論
[司会・小出 章二 (岩手大／教授)]

16:35～16:40 閉会挨拶
農業食料工学会食料・食品工学部会長 豊田 浄彦 (神戸
大／教授)

16:40～17:00 名刺交換会

総合司会：田中 宗浩 (佐賀大／教授)

参加申込：申し込みは以下の農業食料工学会総合イベント申込サイトからお願い
いたします。

https://www.sbms.j-sam.org/modules/events/index.php?content_id=1#eventid84

参加費：会員（後援学会員を含む）：一般¥2,000，学生¥1,000

非会員：一般¥3,000，学生¥1,500

(参加費には資料代を含む。上記参加費は平成29年2月17日までに
申し込んだ場合の価格です。)

募集人数：100名（定員になり次第締切ります）

連絡先：農業食料工学会 食料・食品工学部会
シンポジウム実行委員長 村松 良樹
(tel) 03-5477-2806
(e-mail) y-murama@nodai.ac.jp