



新しい食生活
フードテックが創り出す

テック・ロブリーで 食の未来を創る。

プログラム

開催日時 **令和5年**
12月17日[日]
13:00-16:15

場所 **広島国際会議場 国際会議ホール**
「ヒマワリ」
広島市中区中島町1-5

対象 **一般市民(高校生含む)**
先着264名

参加費 **無料**

申込方法 **本学ホームページから申込**



【主催】学校法人 鶴学園 広島工業大学
【後援】経済産業省中国経済産業局、広島県、広島県教育委員会、広島市、
広島市教育委員会、中国・四国工学教育協会、
公益財団法人ひろしま産業振興機構、広島商工会議所、
公益財団法人中国地域創造研究センター、中国新聞社、
日刊工業新聞社

開会	学長挨拶	広島工業大学 学長 長坂 康史
第1部	講演	13:05~15:05
① フードテックとは? ~農学と工学の新たな出会い~ 広島工業大学 フードテック教育研究推進センター センター長 生命学部 食品生命科学科 教授 角川 幸治		
② フードテックを基盤とした食品産業の現状と今後について ~食品機械を中心に~ 株式会社前川総合研究所 代表取締役社長 篠崎 聡		
③ お米の新しい加工技術と食に関わる サステナブルな取り組み事例について 株式会社サタケ 経営本部グローバルイノベーション推進室 主事 植向 直哉		
④ たかが味噌汁、されど味噌汁 ~フリーズドライのひみつ~ 広島工業大学 生命学部 食品生命科学科 教授 畠中 和久		
休憩(10分)		
第2部	パネルディスカッション	15:15~16:05
フードテックが創り出す食の未来 コーディネータ: 広島工業大学 フードテック教育研究推進センター センター長 生命学部 食品生命科学科 教授 角川 幸治 パネリスト: 第1部の講演②③④の講演者3名		
閉会	挨拶	