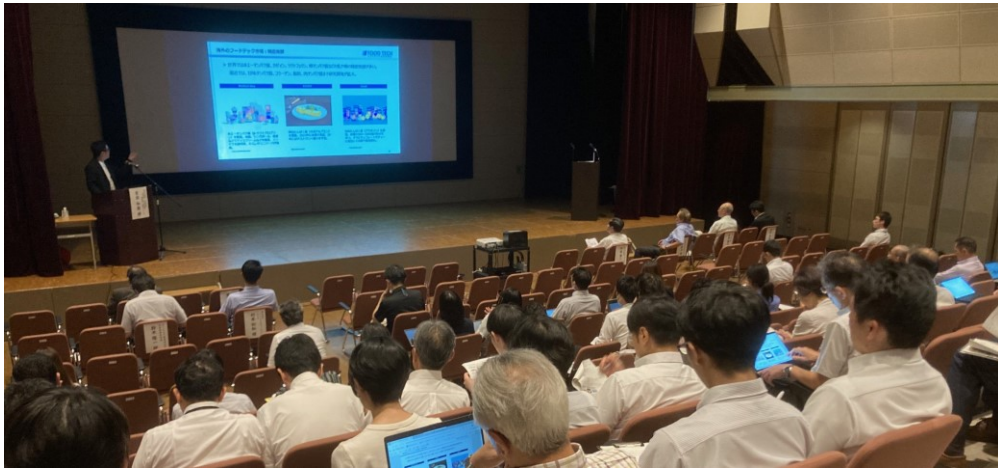


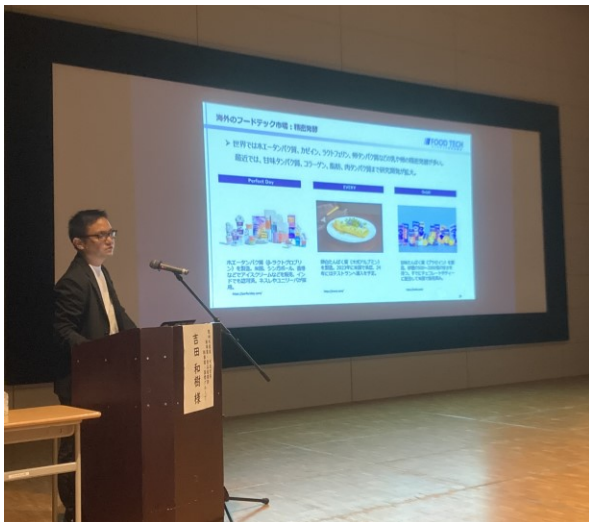
にいがたフードテック研究会 活動報告 No. 11



会場の様子

令和7年9月4日に万代市民会館にて、最先端フードテックセミナーを開催しました。セミナーでは、国内のフードテックを

牽引する4名の先生から、最新動向について講演いただきました。



農林水産省 新事業・食品産業部 吉田 様

農林水産省 新事業・食品産業部の吉田さまからは、「**フードテックをめぐる状況**」と題した講演を拝聴しました。農林水産省が運営する**フードテック官民協議会**の活動に加え、国内外の**フードテック市場**について領域ごとに**トレンド**を説明していただきました。長期保存技術や**デジタル技術**などに注目が集まっているとのことでした。

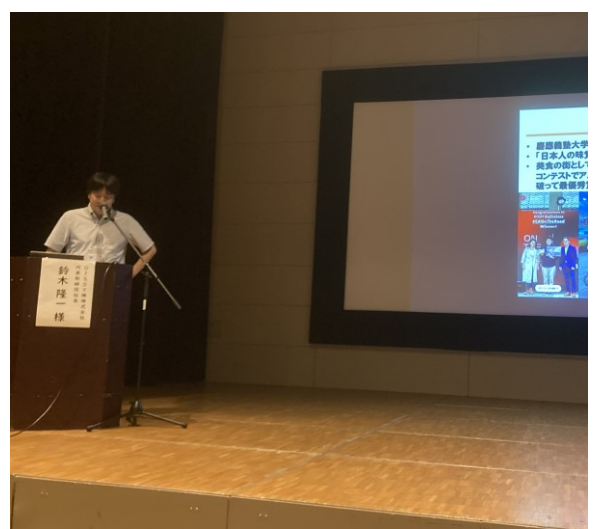


ゼンショー中央技術研究所 永井 様

永井様からは、**フード業世界一**を目指す(株)ゼンショーホールディングスの取組をご紹介します。食材、味覚および**健康栄養科学**といった広範な領域での研究開発を通じた「**おいしさ**と**健康の両立**」に向けて前進する意欲的な事例から、**フードテック**の幅広い可能性を実感することができました。



(株)ファームステーション 杉本 様



OISSY株式会社 鈴木 様

(株)ファームステーションの杉本様は、「未利用バイオマスの発酵アップサイクル技術による食品素材開発」と題してアップサイクル技術について講演をされました。未利用資源を原料にして発酵技術を複合的に駆使するバイオものづくり事例には聴講者からの関心も高く、実務的な質問が会場から挙がりました。

鈴木様からはOISSY株式会社が提供する「AI味覚センサーレオ」についてご紹介いただきました。センサで取得したデータをニューラルネットワークを用いて解析するという原理面の解説に加え、YouTuberや企業との連携事例も披露いただきました。軽快なご説明で、「おいしさを増やす」取組を分かりやすく学ぶことができました。

情報交換会を開催したところ、昨年同様に大盛況となりました。今後も、本研究会ではセミナー等のイベントを通じて、新潟発の食のイノベーション創出を促進してまいります。

また、フードテックに関心のある企業・大学等がいらっしゃいましたら、「にいがたフードテック研究会」への入会をご検討ください。

次回の企画は、11～12月に業界横断型情報交換会の開催を検討しております。詳細が決まり次第、メールおよびHPでお知らせいたします。



会場からの質疑のようす