



第40回 テクノセミナー

持続可能な食糧生産を支える新技術！

～最新のフードテクノロジーでの新たな食糧生産の取り組み～

主催 公益社団法人 日本技術士会 神奈川県支部

後援 公益財団法人 神奈川産業振興センター

SDG s 目標2：飢えをなくし、だれもが栄養のある食料を十分に手に入れられるよう、地球の環境を守り続けながら農林水産業を進めよう。



この目標は、2030年までに飢餓と栄養不良に終止符を打ち、持続可能な食糧生産を達成することを目指しています。また、環境と調和した持続可能な農林水産業を推進し生産性を高める必要があります。

今回は、フードテクノロジーの最前線、3Dバイオプリントによる培養肉の開発、米素材から製造するマヨネーズについて、ご講演致します。

開催日：2025年**10月21日(火)** 13:00～16:30 (受付開始12:30)

会 場：(1) 波止場会館 (5階多目的ホール) (定員 50名)
(2) Web受講 (定員100名)

参加費：一般の方等：**無料**

技術士の方：参加費を頂きます (詳しくは裏面をご覧ください)

＜講演会＞ 13:00～16:30



フードテックとは何か？ その現在と未来は？

「フードテック」とは何か？、その技術の現状、最新の研究、未来予測、技術や社会課題について、平易に解説する。

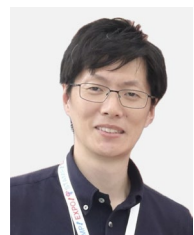
K2D & M株式会社 代表取締役 野々村 和英 氏 (技術士 経営工学)



3Dプリント金太郎飴技術による培養肉の構築

「3Dバイオプリント技術」を用いた、筋肉・脂肪・血管の線維組織をも組み合わせた複雑な培養肉構築とその未来について解説する。

培養肉未来創造コンソーシアム 大阪大学大学院 教授 松崎 典弥 氏



米素材でつくる代替マヨネーズ開発と食品産業への技術支援

アレルギーの特定原材料等に該当しない米素材からの代替マヨネーズ開発について解説し、新潟での食品産業支援やフードテックの取組についても紹介する。

新潟県農業総合研究所 食品研究センター 主任研究員 小林 和也 氏 (技術士 生物工学)

■講演会参加費

一般・学生、官公庁・関連団体、商工会議所、日本技術士会神奈川県支部協賛団体

：無料

技術士：日本技術士会 正会員・準会員：2,000円
未入会技術士：3,000円

■申込方法：いずれかの方法でお申込みください。

①一般の方等・未入会技術士：

- ・ **グーグルフォーム**で申込（右のQRコードから申し込みます）

<https://forms.gle/UCs16tmKeUCAkDgw8>

②日本技術士会の会員：

- ・ 日本技術士会HPの新CPD行事申込から

<https://www.engineer.or.jp/kaiin/password/cpdevent/cpdeventlist.php>

一般の方等・
未入会技術士の方
お申込みはこちら



■参加費支払い方法

- ・ 日本技術士会の会員：会場参加→会場支払い、Web参加→会費請求時一括支払い
 - ・ 未入会技術士：会場参加→会場支払い、Web参加→事前振込（別途ご案内）
- 参加申込書に記載いただいた個人情報はテクノセミナーの運営のみに利用させていただきます。

■申込締切日：2025年10月14日（火）（定員になり次第締め切り）

■問合せ先：日本技術士会神奈川県支部 TEL：045-210-0337

■会場アクセス

- ・ みなとみらい線 日本大通り駅3番出口より徒歩5分
- ・ JR根岸線 関内駅より徒歩15分

