

「食品産業と環境問題 ― 水について考える ―」

日時：平成 29 年 7 月 14 日 (金) 13:15~17:15

場所：つくば国際会議場 大ホール

(〒305-0032 つくば市竹園 2 丁目 20 番 3 号)

参加費：会員 無料 / 会員外 1,000 円 HP: <http://www.fft.gr.jp>

プログラム

◆開会挨拶 13:15~13:20 フード・フォーラム・つくば幹事長 河野 光登 氏
農研機構 食品研究部門長 鍋谷 浩志 氏

◆講演 1. 13:20~14:15

『 21 世紀は水の世紀 』

竹村 公太郎 氏 (日本水フォーラム代表理事・事務長)

20 世紀は石油の世紀、21 世紀は水の世紀といわれている。エネルギーには代替案があるが、水は命の源で代替物質はない。世界規模で水の枯渇と汚染に見舞われている。資源の枯渇、気候変動に伴う温暖化に襲われる日本はいかに生きていくか。持続的に日本列島で生きていくための方策を水の観点から考えていく。

◆講演 2. 14:15~15:10

『 膜を利用した排水処理と水の再利用 』

大熊 那夫紀 氏 (一般財団法人 造水促進センター 常務理事)

膜を用いた水処理技術は、上下水道システムに適用されるようになり、その市場が拡大している。食品工業において膜処理技術は、食品製造プロセスや排水処理・再利用に適用されている。ここでは、排水処理と水の再利用の現状を紹介する。

○休憩 15:10~15:25

◆講演 3. 15:25~16:20

『 水と食品 』

畑江 敬子 氏 (お茶の水女子大学 名誉教授)

調理や食品産業では水はそれ自身が食品の成分として重要であるばかりでなく、調理や食品の製造に多量の水を必要とする場合がある。調理および食品産業で水を使用しているいくつかの例を取り上げ、水の役割を考える。

◆基調講演 16:20~17:15

『 水と食料の未来 』

沖 大幹 氏 (国連大学上級副学長 東京大学 生産技術研究所 教授)

食料生産には大量の水が必要であるが、それが必ずしも環境に悪影響を及ぼしているとは限らない。水利用に伴う環境影響の評価結果の指標として国際標準化がすすめられたウォーターフットプリントの考え方を紹介すると共に、水と食料の特徴の比較と将来展望について述べる。

○交流会 記念パーティー 17:30~19:00 つくば国際会議場 レストランエスポワール
交流会費：会員 3,000 円/会員外 5,000 円