

ノルディック・トークス・ジャパン：

「本日の献立：食のシステム改革 - 持続可能な食の安全を目指して」
開催のご案内

責任ある食の未来とは？私たちは食の選択やその生産方法を見直すべきなのでしょうか？消費者と生産者との溝を埋めるために必要なことは？技術革新は解決策になるのでしょうか？革新的な政策は、生産者と消費者にどのような権限を与えることができるのでしょうか？

北欧は、2030年までに世界で最も持続可能で統合された地域となる、という野心的な目標を掲げています。食料安全保障の向上、革新的で持続可能な食料システムの導入、食料廃棄の問題の解決は、私たちの野望を実現するための最も差し迫った課題の一つです。食料生産、消費、そして食文化に革命を起こさなければなりません。

日本と北欧は、食料システムを変革し、食料廃棄を最小限に抑え、生産効率を高めて地球への影響を軽減するキープレイヤーになることができます。私たちの社会には既に、食と消費に関する新しい考え方が急速に導入されています。例えば代替タンパクや、デジタル化とAIを駆使した持続可能なサプライチェーンの構築など。政府の戦略やイニシアティブは、さらなるイノベーションと投資を促進する必要があります。

フードシステムの革新、食料安全保障、新興技術やAIの交差は、エキサイティングで急速に進化するネクサスであり、私たちの食の生産と流通へのアプローチを大きく変える可能性を秘めています。

今回のノルディックトークスでは、食品業界のイノベーターや専門家が、すべての人のために持続可能で安全な食品を確保するためのフードシステム変革における課題と機会について議論します。

日時：2023年5月30日 17:00-18:30

会場：Zoom（登録リンクは下記）及びUNIVERSITY of CREATIVITY（港区赤坂5-3-1 赤坂Bizタワー23階）、及び*オンサイト会場参加は、招待制とさせていただきます。

開催言語：

英語（日本語同時通訳付き）

パネリスト：

ユリウス・B・クリスティンソン博士（ORF-Genetics 共同創設者，Silfurgen CEO 及びオーナー）

レーッタ・アンドリン氏（ヘルシンキ大学 Viikki Food Design Factory 実務教授）

近藤ヒデノリ氏（UNIVERSITY of CREATIVITY サステナビリティフィールドディレクター）

モデレーター：

吉富 愛望 アビガイル氏（一般社団法人細胞農業研究機構 代表理事）

プログラム；

16:30 会場

17:00 開会の挨拶 北欧駐日大使

17:10 ディスカッション

17:50 質疑応答

18:27 閉会の挨拶 北欧駐日大使

18:30 配信終了

詳細、事前登録：

<https://www.nordicinnovationhouse.com/tokyo/nordic-talks-japan/food-innovation>