

食のサステナビリティ： 未利用資源や副産物を活用した取り組み

2024
11/23 (土)
15:30-17:30



現代社会において、環境への負荷を最小限に抑えながら、経済的、社会的な側面も考慮した食のシステムを構築することが目指されています。本講演ではこのような食の営みについて異なる立場の方々から貴重なお取り組みをご紹介します。どなたでもご参加いただけます。ぜひご参加ください。

演題 1 (15:35~16:30)

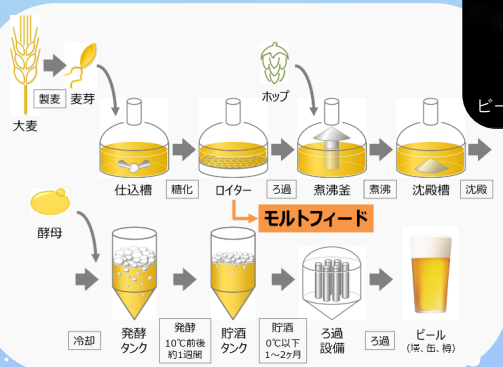
低利用及び未利用資源の食品への有効活用

東京農業大学 教授 谷口 亜樹子氏

演題 2 (16:35~17:30)

副産物の新規活用に関する取り組み事例

サッポロビール株式会社 成瀬 史子氏、小泉 智洋氏



お申し込みはこちら▼

<https://forms.gle/5msUXeS7jWHbBVzE7>

申込締切：2024年11月21日（木）



後日Zoomウェビナーの参加URLをお送りします
(一社) 日本調理科学会ホームページも併せてご覧ください