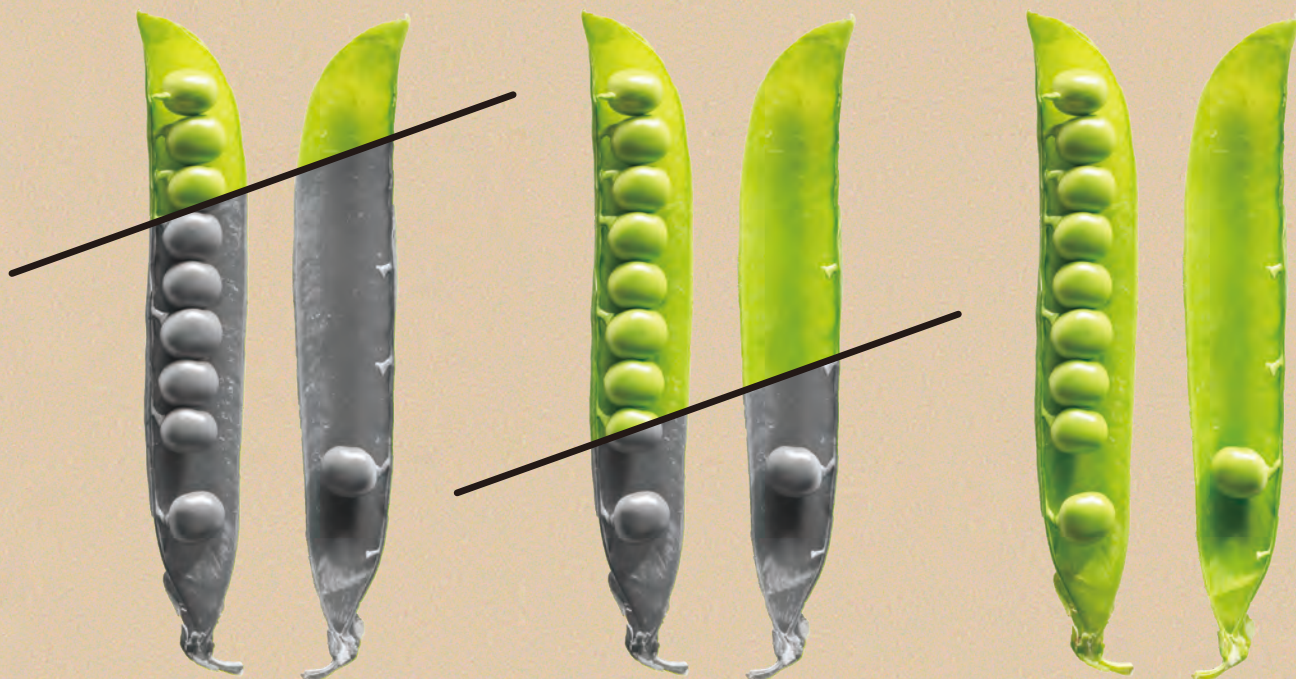


「もったいない」を減らしたい。



フードロス削減コンソーシアム 第4回フォーラム

2024.3.22 [金] 15:00-17:15

Youtube オンライン配信



< ご視聴方法 >

QRコードもしくは下記URLよりご視聴いただけます。

<https://youtube.com/live/JqLa3wCmN1s?feature=share>

事前お申込みいただいた方には、上記ご視聴用URLをメールにてお送りいたします。



< お申込み >

QRコードもしくは下記URLよりお申込みください。

<https://reg31.smp.ne.jp/regist/is?SMPFORM=lioi-lcqjtb-5e7635c3faff4752e1aaaf5b10b3ebfe>

主催：フードロス削減コンソーシアム

共催：北海道大学 産学・地域協働推進機構 社会・地域創発本部 / 北海道科学技術総合振興センター / 北海道立総合研究機構

株式会社セコマ / 産学融合拠点創出事業「チャレンジフィールド北海道」 / 北海道

お問合せ：フードロス削減コンソーシアム担当（北海道大学 社会・地域創発本部内） no-foodloss@fmi.hokudai.ac.jp

011-706-9602

フードロス削減コンソーシアムは、北海道大学にて開発した鮮度保持技術を活用して食品の生産、流通、小売等のサプライチェーンにおける、フードロス問題の解決と歩留まり向上を目指した活動を推進しています。





北海道や道内企業のフードロスの取り組みを紹介するとともに
北海道大学にて開発した鮮度保持技術や
コンソーシアムのフードロスの取り組みについて実例を交えてご紹介します

- 開 会 ● 来賓挨拶 北海道 食の安全推進監 野崎 直人 氏
主催者挨拶 北海道立総合研究機構 理事 丸谷 知己
- ご 紹 介 ○ 「コンソーシアムの取り組みについて」
フードロス削減コンソーシアム 代表 福岡 淳 (北海道大学触媒科学研究所 教授)
- 「触媒の実証事例紹介」
フードロス削減コンソーシアム会員機関
- 「サステイナブルな食と農を目指す取り組みの紹介」
チャレンジフィールド北海道 コーディネーター/ good food,good life 代表 和田 順子 氏
- 講 演 ○ 「植物から基礎化学品の原料を作る触媒反応技術」
北海道大学触媒科学研究所 教授 中島 清隆 氏
- コンテスト ○ フードロス削減アイデアコンテスト
高校生によるアイデア発表、表彰、講評
- コンソーシアム
ご 案 内 ○ フードロス削減コンソーシアム事務局長
吉野 正則 (北海道大学産学・地域協働推進機構 社会・地域創発本部長)
- 閉 会 ● 主催者挨拶 北海道科学技術総合振興センター 常務理事 長橋 聡
フードロス削減コンソーシアム 会長 丸谷 智保 (株式会社セコマ 代表取締役会長)

フードロス削減コンソーシアム

北海道大学にて開発した鮮度保持技術を活用して食品の生産、流通、小売等のサプライチェーンにおける、フードロス問題の解決と歩留まり向上を目指した活動を推進しています。

https://www.mcip.hokudai.ac.jp/about/society_regional_region_emergence/foodloss/

< 参加方法 > オンライン開催となります。

<https://youtube.com/live/JqLa3wCmN1s?feature=share>



事前お申込みいただいた方には、
ご視聴用 URL をメールにてお送りいたします。

QR コードもしくは下記 URL よりお申込みください。

<https://reg31.smp.ne.jp/regist/is?SMPFORM=>

[lioi-lcqjtb-5e7635c3faff4752e1aaaf5b10b3ebfe](https://reg31.smp.ne.jp/regist/is?SMPFORM=lioi-lcqjtb-5e7635c3faff4752e1aaaf5b10b3ebfe)