

2025年度 第56回食品包装シンポジウム プログラム

<テーマ> 『食と包装からサステナブルな未来を考える』

開催日時：2025年11月19日（水）10:00~16:00（北区・王子 北とぴあ 1 4 F カナリアホール）

日 程	プログラムの内容	所属	講演者
10:00-10:05	開会挨拶	SDGs未来委員会委員長 (ZACROS株式会社)	久保田 政明
10:05-10:35 基調講演 (30分)	《演題》 『「食料・農業・農村基本計画」から考える食料安全保障』 要旨：2025年4月11日に閣議決定された新たな「食料・農業・農村基本計画」では、食料安全保障が中心的なテーマとして位置づけられ、具体的施策として、1. 国内生産の強化、2. 輸出の促進と海外市場の活用、3. 国民一人ひとりの食料安全保障、4. 持続可能な食料システムの構築などが示されている。	(国研) 農研機構 食品研究部門主席研究員	石川 豊 氏
10:40-11:10 講演1 (30分)	《演題》 『培養肉未来創造コンソーシアムの取組み：社会実装に向けて』 要旨：動物性蛋白質の不足が将来予想される中、細胞性食品（いわゆる培養肉）が世界的に注目されている。大阪大学を中心とした培養肉未来創造コンソーシアムでは、3Dバイオプリントによる新たな培養肉製造技術を開発し、その社会実装を目指す。大阪・関西万博では培養肉の実物を展示した。本報告では、本コンソーシアムの取組みを紹介する。	ZACROS株式会社 研究所 インキュベーション センター 課長 大阪大学大学院工学研究科 特任准教授	村岡 仁 氏
11:15-11:45 講演2 (30分)	《演題》 『サステナブルに貢献するプラントベースフード』 要旨：世界的な食糧問題など解決すべき課題が増える中、「プラントベースフード (PBF)」の意義が問われています。不二製油では、おいしさと健康、持続可能性をキーワードに油脂、たん白加工、乳化・発酵技術を融合させ、世界中のお客様と共に食の困りごとの解決を目指します。PBF市場拡大の背景、当社技術、普及への取り組みについてご紹介します。	不二製油株式会社 蛋白加工素材事業本部	芦田 茂 氏
11:55-12:25 講演3 (30分)	《演題》 『食品ロス削減の取組みについて』 要旨：世界の生産量の3分の1にあたる約13億tの食料が毎年廃棄されている。我が国の事業系・家庭系の合計食品ロスは、令和5年度で約464万tと推計されており、食料自給率が38%（カロリーベース）であり、約60%の食料を海外に依存している我が国における緊急の課題である。本講演では、食品ロス削減のための取組みを紹介する。	千葉大学 大学院園芸学研究院 グランドフェロー	椎名 武夫 氏
12:30-13:00 講演4 (30分)	《演題》 『ロングライフ食品の課題と展望』 要旨：1950年代日本にスーパーマーケットが誕生し、日本では対面販売から陳列販売に移行した。包装は言わぬセールスマンとして食品を包みたまない変革を遂げてきた。1968年レトルト食品、1970年代初頭無菌充填食品が誕生した。2000年代半ばよりロングライフチルド食品が開花した。常温流通食品・10℃以下のチルド食品のハーモニーで食品ロスの低減が図られている。	(一社)日本食品包装協会 関西連絡事務所 所長	小林 光 氏
13:00-14:10 (昼食 70分)	質問票の回収 ⇒ コーディネーター、パネラーに配布		
14:10-14:40 (30分)	論点整理・質問への回答 ①今世紀における世界の人口増加 ②気候変動と食糧生産 ③食糧・食品製造と包装の役割 ④包装産業と地球環境問題 ⑤日本の食糧政策と今後の展望 ⑥食品包装の果たす役割と課題	(一社)日本食品包装協会 理事長	石谷 孝佑
14:40-15:55 (75分)	《パネルディスカッション》 パネリスト：石川 豊 氏、村岡 仁 氏、芦田 茂 氏、椎名 武夫 氏、小林 光 氏、 コーディネーター：理事長 石谷 孝佑		
15:55-16:00	閉会の挨拶	(一社)日本食品包装協会 理事長	石谷 孝佑