

# 食品セミナー ～食品産業とSDGs～

時下、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素より、岐阜県および岐阜大学の事業にご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

「持続可能な開発目標（SDGs）」は、国際社会が共通して解決すべき経済、社会、環境の課題を17の目標で示しており、企業に対しては、ビジネス環境の一環として行う投資・イノベーションを通じて社会課題を解決することが期待されています。本セミナーでは、食品産業におけるSDGsとその取り組みをわかりやすく解説するとともに、SDGsに関連する岐阜大学の研究事例をご紹介します。

ご多忙中とは存じますが、皆様方の業務に役立てていただきたくご案内いたします。

- 主催 ■■ 岐阜県食品科学研究所、岐阜大学応用生物科学部
- 日時 ■■ 令和5年11月30日（木） 13：30～16：30
- 申込 ■■ 別紙 申し込み方法記載のURL または二次元バーコードからお申し込みください
- 会場 ■■ 岐阜大学応用生物科学部22 講義室 （定員：40人）
- 参加費 ■■ 無料

## ◆◆◆◆◆ プ ロ グ ラ ム ◆◆◆◆◆

1. 開会 あいさつ 13：30～13：35

2. 講演① 13：35～15：05

『SDGs×食品産業 ～サステナビリティ課題の現状とSDGsへの取組～』

農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 企画グループ

新事業・食品産業専門官 片山 健太郎 氏

農林水産省は、令和5年3月に、中堅・中小を含めた食品企業の持続可能性に配慮した経営（サステナブル経営）を進めるため、「食品企業のためのサステナブル経営に関するガイダンス」を公表しました。

本日は、本ガイダンスの内容の説明とともに、当省の「SDGs×食品産業」サイトに掲載している食品企業のSDGsの達成に向けた取組をご紹介します。

講演② 15：15～16：25

『未利用野菜・果物の有効活用 ～食物繊維の供給源として～』

国立大学法人東海国立大学機構 岐阜大学 応用生物科学部

応用生命科学課程 食品生命科学コース 教授 矢部 富雄 氏

日本では、本来食べられるにもかかわらず廃棄される食品ロス量の522万トンを含め、年間2,372万トンの食品廃棄物が排出されています。特に、生産された野菜や果物の約20%は、規格外という理由で市場に流通せず廃棄処分されています。これらを有効活用する鍵となる機能性物質の食物繊維について紹介します。

3. 閉会 あいさつ 16：25～16：30

### ■■ 問い合わせ先 ■■

岐阜県食品科学研究所 産学連携部 澤井、光井、赤塚

〒501-1112 岐阜市柳戸1番1 TEL 058-201-2360

食品セミナー ～食品産業とSDGs～  
(開催日：令和5年11月30日(木) )

■■■ 申し込み方法 ■■■

下記 URL または二次元バーコードからお申し込みください

URL: <https://logoform.jp/f/GEA5N>



- \*車でお越しの方は食品科学研究所の駐車場をご利用ください
- \*体調が優れない方は出席をお控えください
- \*申し込みが定員に達したときは、人数調整をお願いする場合があります

★申込期限 : 令和5年11月28日(火)

\*氏名等の個人情報は、本セミナーのためのみに使用し、第三者に情報を提供することはありません。

■■ 問い合わせ先 ■■

岐阜県食品科学研究所 産学連携部 (担当：澤井、光井、赤塚)  
〒501-1112 岐阜市柳戸 1-1 TEL 058-201-2360