彩の国
埼玉県

第2回

食のサーキュラーエコノミー普及セミナー
&
埼玉県産業技術総合センター（SAITEC）
北部研究所 研究成果発表会

今から始める! 今からできる? 食のサーキュラーエコノミー

2024年11月28日(木) 13:30～16:05

産業技術総合センター北部研究所3階【講堂】熊谷市末広2-133

第1部　食のサーキュラーエコノミー普及セミナー

13:30～14:40

醸造・発酵技術とアイデアで未利用資源から新たな価値を　～循環型社会構築を目指して～

講師：株式会社ファーメンステーション
CTO　**杉本利和 氏**

第2部　SAITEC北部研究所 研究成果発表会

14:50～16:05

食品に関する研究成果及び材料・機械技術分野での支援事例についての発表・紹介

＊テーマ・発表者については、裏面をご覧ください
＊終了後、希望者（先着10名）に施設見学会（20分程度）を行います

お酒（北部研究所 試験製造）の試飲もあります！
アンケートに御協力を!!

あなたのプラスチックごみ ここから始めよう
減らす　マイバッグ・マイボトルを使おう。
きちんと捨てる　ポイ捨てはしない。分別しよう。

お問合わせ
埼玉県産業技術総合センター北部研究所
k2106141@pref.saitama.lg.jp
＊詳細は裏面を御覧ください

セミナー・研究成果発表会概要

◆第1部　食のサーキュラーエコノミー普及セミナー

（講師 杉本氏のプロフィール）

協和発酵、アサヒグループ各社（アサヒビール、ニッカウヰスキーなど）にて、基礎研究、生産技術開発、および新規事業開発に至る幅広いR&D業務に従事。麹菌の新規液体培養技術に関する研究で第21回生物工学技術賞受賞。2022年より株式会社ファーメンステーションに参画し、CTO就任、現在に至る。農学博士。

（講演内容）

株式会社ファーメンステーションは規格外農産物など、未利用資源を原料に独自の発酵技術で高付加価値な食品素材等にアップサイクルしている2009年設立のスタートアップ企業です。食のサーキュラーエコノミーにもつながる同社の事例を御披露いただくとともに、発酵アップサイクル技術の現状や課題、今後の同社の取組や研究開発の動向についてもお話しいただきます。

◆第2部　SAITEC北部研究所 研究成果発表会

＜SAITEC北部研究所 研究成果発表会のテーマ・発表者＞

①	小型安価な水分活性測定装置の開発	食品プロジェクト担当主任	飯塚　真也
②	そば末粉が有する機能性成分の有効利用に関する研究	食品プロジェクト担当部長	仲島日出男
③	高灰分ストリーム粉の応用による麺製品の高付加価値化の検討	食品プロジェクト担当主任	成澤　朋之
④	酒造原料米の消化性Brixの機械学習による予測に関する研究	食品・バイオ技術担当主任	齋藤　健太
⑤	精密測定とは何か（依頼試験事例も交えて）	材料・機械技術担当主任研究員	島﨑　景正
⑥	「ラマン分光光度計」の紹介	本所　化学技術担当主任研究員	坂本　大輔

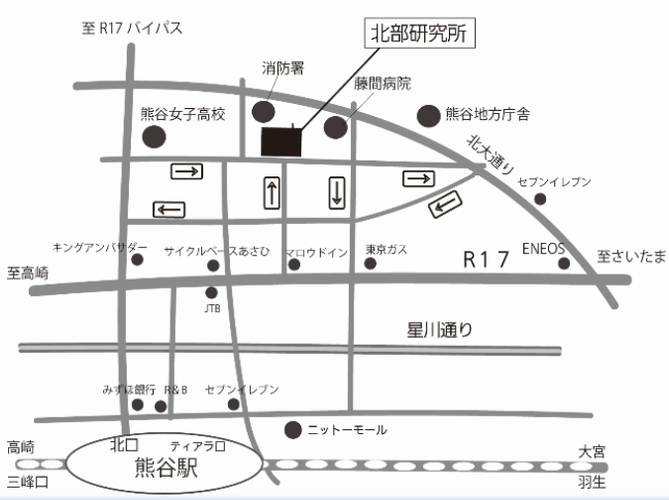
会場の御案内

埼玉県産業技術総合センター北部研究所　3階　講堂

熊谷駅北口から徒歩10分（熊谷女子高校の隣です）

駐車場が手狭なため、公共交通機関をご利用ください。

＊お酒を試飲いただける方は必ず公共交通機関でお越しください。



お申し込みは

☆　メールでお願いします　⇒　k2106141@pref.saitama.lg.jp

（件名を「参加申込」として、以下の事項を御記載ください。）

①企業名　②所在地（市区町村名で可）

③TEL（こちらから御連絡を差し上げる場合に使用します）

④E-mail（こちらから御連絡を差し上げる場合に使用します）

⑤参加者のお名前（フリガナ）・職名

（2名様以上の場合、連絡御担当者の方を先頭に記載してください）

⑥施設見学会（希望する場合のみ、希望あり と御記載ください）

※　**セミナー・発表会の定員は40名です（お申込み順）参加費無料**

埼玉県マスコットキャラクター
「コバトン」＆「さいたまっち」