

食品流通・包装懇話会のご案内

食品流通・包装懇話会平成 28 年度予定

	第150回	第151回	第152回	第153回
活動	見学会	講演会	講演会	講演会
日時	平成 28. 6. 23 13時~17時	平成 28. 9. 13 13時30分~17時30分	平成 28. 11. 17 13時30分~17時30分	平成 29. 1. 27 13時30分~17時30分

食品流通・包装懇話会平成 27 年度実績

第146回 懇話会

講演日 : 平成 27 年 7 月 17 日 (金)

テーマ : 「クレーム対策に役立つ異物検査 ～分析手法と事例の紹介～」

講師 : 一般財団法人 日本食品分析センター多摩研究所 試験研究部 応用試験課
山田 瑠美子 氏

講師より : 『食の安全・安心』に関する消費者の意識は依然として高く、社会的に重要なキーワードとなっています。そのような中、食品等の製品中に異物が混入しているという消費者からの申し出は多くなっています。異物混入が発生した際、その発生原因を追究するためには、異物検査による異物の同定・推定が重要なアプローチの一つと考えられます。そこで本講演では、異物検査の一般的な分析手法及び事例についてご紹介いたします。

受講者より : 紹介された異物および分析手法は多岐にわたるもので、講師の経験・見識の深さを認識させられると同時に分析が難しい点も伺うことができた。

テーマ : 「フードディフェンスやリコール問題について」

講師 : 北海道大学名誉教授 一色 賢司 氏

講師より : 悪意のある食品汚染や偽装は犯罪である。意図的であれ、非意図的であれ食品汚染等を予防する努力と万一汚染された場合の処置には科学的根拠が必要である。根拠のない不安におびえたり、不道德なビジネスに利用したりすれば、安全な食品の安定調達を困難なものにしてしまう。科学的考察を忘れ、念のために食べない物だらけの食生活に陥らないようにするためにも、フードチェーンの透明性を高めることが必要である。フードディフェンスと呼ばれる防衛行為、万一の事態の製品回収リコールのあり方等について話題を提供する。

受講者より : 企業内で「世間の期待を裏切らない」意識を浸透させるためには「気持ちよく働ける」職場をつくっていくことが企業に必要とされている。このような職場とするには、5S および 3 現主義の徹底といったことを挙げられ、基本をおろそかにしないことを再認識させられた。

第147回 懇話会

講演日 : 平成27年10月2日(金)

テーマ : 「人間の行動および生理機能の評価と包装設計」

講師 : 千葉大学大学院 工学研究科 人間生活工学研究室 教授 下村 義弘氏

講師より : 使いやすい包装を設計するためには、人間そのものの理解と評価が重要な方法論となります。さらに、使いやすいとはどういうことかを客観的に説明し、それに矛盾しないコンセプトを描くことは、開発者やデザイナーにとって強力な拠り所となります。ここでは人間の感性や身体機能について科学的な解釈を行い、さらにユーザにとって自然で負担の少ない操作方法を導くためのアフォーダンスや身体機能の考え方を、包装の事例を交えながら詳しく解説します。また生理的評価(筋電図)のデモを交えながら、評価方法論の実際にも触れます。

受講者より : 「使いやすさ」を科学的に考察し、客観的に評価することが重要である。直観的にも使い方が分かりやすく、使ってみて満足する包装の設計をするために、非常に有意義な御講演でした。

テーマ : 「攻めのパッケージに向けた2つの可能性ー流通・マーケティングから見た新しいパッケージ戦略ー」

講師 : 公益財団法人 流通経済研究所 研究員 三坂 昇司氏

講師より : 商品のパッケージは店頭におけるセールスパersonであると言われていています。近年の日本の流通・小売業における環境変化の中で、その役割は拡大していると考えられます。特にインターネットチャネルとの差別化という視点では、実際の商品を見て触れるリアル店舗での役割がさらに重要になるでしょう。本講演では、リアル店舗での「セールスパerson」を強化するための新しい視点として「新用途提案」と「身体化された認知」という2つのキーワードについて、研究事例を含めご紹介したいと思います。

受講者より : 流通やマーケティングからパッケージを見たときに、陳列性、情緒的価値、身体化された認知などのキーワードに基づく、新たな役割や機能があることを知り、今後の包装設計に、是非活かしてゆきたいと思いました。

第148回 懇話会 (見学会)

講演日 : 平成27年11月17日(火)

見学先 : ① 三島食品(株)関東工場様 (埼玉県坂戸市) ② 醬遊王国 様(埼玉県日高市)

見学概要 : 加工食品の包装における工夫について理解を深めるため2箇所を見学しました。

① 三島食品(株)関東工場様では、様々なパウチ入り調理食品の製造過程全般を見ることができました。

② 醬遊王国様では、普段見ることができない醤油の原料から発酵、絞り返しの過程を目にすることができました。

参加者より : 三島食品(株)関東工場様は、「良い原料による良い商品作り」をモットーに材料にこだわり、自前で出来る事は自分達で改善を行うことが見えました。醬遊王国様は、醤油の原料サンプルやビデオをみながら丁寧に工程の説明をして頂きました。

第149回 懇話会

講演日 : 平成28年1月21日(木)

テーマ : 「進化を遂げる生鮮食品パッケージ」

講師 : 株式会社寺岡精工 フードインダストリーシステム事業部
パッケージングソリューショングループ 課長 矢野 光隆 氏

講師より : 食品のロングライフ化が大きなテーマとなっている現在、海外(特に欧州)における生鮮食品包装の変化を追うことで、日本国内での課題や今後求められる機能性を考察する。欧州のパッケージ技術の事例と国内市場の現状の紹介を交えながら、生鮮食品を中心とした次世代の食品包装を独自の視点から解説致します。

受講者より : 生鮮食品のロングライフ化は、短い消費期限による廃棄ロス、高頻度の配送の必要性、それに携わる人材の不足、人件費のコストアップなど課題を抱え、これからも大きなテーマとして残されています。今回の講演では生鮮食品パッケージの日本と海外の事情、包装機と包装形態などを丁寧に紹介、説明いただきました。

テーマ : 「トウモロコシの実と芯からのプラスチック」

講師 : 群馬大学理工学研究院 分子科学部門 助教 橘 熊野 氏

講師より : トウモロコシは世界中で生産されている穀物であり、その生産量は年間8億トンを超えている。現在では食料・飼料として利用するだけでなく、トウモロコシの実からはバイオエタノールなどの化成品原料やポリ乳酸というプラスチックが工業的に生産されている。また、実を取り除いた後のトウモロコシの芯からはフルフラールという化合物が生産されている。本講演ではポリ乳酸の改良方法と製品化について紹介するとともに、フルフラールからのPET原料合成や生分解性プラスチック合成についても紹介する。

受講者より : 石油を原料としない、循環型のバイオマスを原料とするプラスチックの社会的要請は、ますます高まると思われます。トウモロコシの実や芯などからでも、プラスチックの原料となる物質をいくつも化学的に合成することができることが解り、石油に頼らずプラスチックを作ることができる時代がいつか来ることを感じさせられる有意義なご講演でした。

参考：食品流通・包装懇話会平成26年度活動

回	開催日	テーマ	講師	
142	H26・7・11	3Dプリンターで変わるものづくりの未来?	芝浦工業大学	安斎 正博氏
		3Dプリンターの現状と今後の可能性	(株)リディー・システム・ジャパン	田中 宏幸氏
		3Dデジタルツールによるデザインの可能性	(株)イグデザイン	原 雄司氏
143	H26・9・19	コーヒーと健康	UCC 上島珈琲(株)	中桐 理氏
		フィルム包装材の気体透過性について	大須賀技術士事務所	大須賀 弘氏
144	H26・11・7	雪印メグミルク(株)海老名工場見学	雪印メグミルク(株)ミルクサイエンス研究所	
145	H27・1・29	包装容器と「美味しさ」のコンビネーション設計による	食感性コミュニケーション	相良 泰行氏
		ブランド力強化技術の展開		
		商品パッケージにおけるデザイン戦略のための評価手法	摂南大学 経営学部	堀井 千夏 氏