

# 日本食品工学会 2016 年度 秋季見学会・講演会

2016年11月10-11日 新潟・魚沼地区にて開催

～地場資源を活用した加工食品の製造現場と省エネ技術を体感しよう～

秋季見学会・講演会は(一社)日本食品工学会インダストリー委員会主催の、主に学生会員様向けの催しです。見学会では、食品の製造現場を見学しながら担当者から直接話を聞く事ができ、講演会では、その分野の研究者から専門的な解説を受ける事ができる企画となっています。

今回は、魚沼地域の豊かな『水』『米』を活用し、冷凍うどんやパックご飯を生産するテーブルマーク(株)様、『雪』の力を利用した環境に優しい自然の貯蔵庫『雪室』を有する八海醸造(株)様・(株)アグリコア越後ワイナリー様の工場/施設の見学を通して地場資源の有効活用の実例を体感します。普段、食品製造現場に入る事が無い学生の皆様にとって大変貴重な機会になると思いますので、特に学生会員の皆様の参加をお待ちしております。

また、講習会では、テーブルマーク(株)様に各商品の製造技術とその評価法を、(株)前川製作所様に熱利用の省エネ技術の最前線を、そして東京海洋大学大学院 酒井先生に加熱調理の基礎理論についてお話頂く予定です。(正会員の皆様の参加も可能ですが、同業社の方につきましては見学・聴講をお断りさせて頂く場合がありますので、ご了解のうえお申込み下さい。)温泉も含め、魚沼の豊かな自然をご体感頂ければ幸いです。

日程： 2016年11月10日(木)-11日(金)

場所： 見学場所： テーブルマーク(株) 魚沼水の郷工場 (新潟県魚沼市)  
八海醸造(株)・魚沼の里(新潟県南魚沼市)  
(株)アグリコア越後ワイナリー(新潟県南魚沼市)

講演会・宿泊： 六日町温泉 ほてる木の芽坂(新潟県南魚沼市) <http://kinomeht.co.jp/>  
〒949-6636 新潟県南魚沼市小栗山93-1 TEL:025-773-3456

スケジュール： (詳細は追ってご案内します)

11月10日(木)

13:00 JR東日本越後湯沢駅(新潟県南魚沼郡湯沢町)集合  
14:00 テーブルマーク(株) 魚沼水の郷工場 冷凍うどん、パックごはん製造工程見学  
16:30 六日町温泉 ほてる木の芽坂 到着 交流会、宿泊

11月11日(金)

9:00 講演会 六日町温泉 ほてる木の芽坂  
12:00 昼食 六日町温泉 ほてる木の芽坂  
13:00 (株)アグリコア越後ワイナリー 雪中貯蔵庫:雪室 見学  
14:00 八海醸造(株)・魚沼の里 雪中貯蔵庫:雪室 見学  
17:00 JR東日本越後湯沢駅(新潟県南魚沼郡湯沢町)解散

講演会： 11月11日(金) 9:05～12:00

9:10～ 「冷凍うどんの製造技術と品質評価」 テーブルマーク(株)研究開発部 喜田 直孝氏  
9:50～ 「パックごはんの製造技術と品質評価」 テーブルマーク(株)研究開発部 塩田 織会氏  
10:30～ 「食品工場における省エネ技術ヒートポンプの基礎と実例」 (株)前川製作所 江原 誠氏  
11:10～ 「加熱調理における理論解析(仮題)」 東京海洋大学大学院 酒井 昇先生

参加費(消費税込)：

学生会員 8,000円(内訳：講演・見学費用 4,000円 宿泊費用 4,000円)  
正会員、団体・維持会員 20,000円(内訳：講演・見学費用 8,000円 交流会・宿泊費用 12,000円)  
事前登録制で行います。参加費の集金方法は後日ご連絡します。  
いずれか一日だけの参加についてはご相談下さい。

申込締切： 10月21日(金)

学会ホームページ( <http://www.jsfe.jp/index-j.htm> )から申込み下さい

共催：(公社)化学工学会 バイオ部会 食糧・食品生産分野専門分科会

お問合せ： テーブルマーク株式会社 古橋敏昭 [toshiaki.furuhashi@tablemark.co.jp](mailto:toshiaki.furuhashi@tablemark.co.jp)

\*ご不明な点、ご要望がございましたらご連絡下さい。 ご相談させていただきます。