JST共創の場形成支援プログラム
大阪大学革新的低フードロス共創拠点

2022.5.9 (Mon.)
15:00-17:00

消費ロスをなくす

Reducing FOOD LOSS & waste

参加費無料

アフタヌーンウェビナー開催

熊本県立大学 Prefectural University of Kumamoto　IDE-JETRO　RITSUMEIKAN

プログラム

15:00～15:15 ○ 拠点概要説明・福崎英一郎PL
ご挨拶・「バイオコミュニティ関西 (BioCK) ～「集積」から「連携」へ～」
坂田恒昭 (バイオコミュニティ関西 副委員長兼総括コーディネーター)

15:15～16:42 ○ 開会挨拶・大槻 恒裕（課題4リーダー・国際公共政策・教授）

○ 課題4テーマ:
「エシカル消費を通じた持続的な社会経済システムの構築で消費のフードロスをなくす」

1.『食品ロスの現状と経済的側面』大槻恒裕　(阪大・国際公共政策・教授)

2.『エシカル消費に向けての消費者の認識の形成：持続可能性認証研究の知見の食品ロス問題への応用（仮題）』
道田 悦代　(JETROアジア経済研究所・環境資源研究グループ・グループ長代理)

3.『サプライチェーンにおける鮮度管理技術の導入に対する消費者の評価（仮題）』
本田 圭市郎　(熊本県立大学・総合管理学部・准教授)

○ 課題5テーマ:
「双方向型国際教育プログラムによるフードソリューション人材の育成と機会創出で消費のフードロスをなくす」

4.『国際的フードソリューション人材の育成にむけた私たちの取組み』
本田孝祐（阪大・生物工学国際交流センター・教授）

5.『双方向型教育による人材育成　――立命館大学食マネジメント学部の試み』
阿良田麻里子（立命館大学・食マネジメント学部・教授）

参加申込

https://handaifoodloss.otrl.osaka-u.ac.jp/[illegible]/2022/03/220509_workshop45/

16:42～17:02 ○ パネルディスカッション

17:02～17:07 ○ 閉会挨拶　本田孝祐 (課題5リーダー兼人材育成マネジメントリーダー・生物工学国際交流センター・教授)

大阪大学 OSAKA UNIVERSITY

実施形態：ZOOMを用いたウェビナー
○視聴の方法については、お申込み頂いたメールアドレスにご案内します。
○スマートフォンやタブレットから視聴される場合は、事前にアプリをダウンロードしていただけますとスムーズに参加いただけます。
○パソコンからの場合は、インターネットからでも視聴できますので、アプリのダウンロードは必須ではありません。
参加申し込み：　HTTPS://HANDAIFOODLOSS.OTRLOSAKA-U.AC.JP/220509_WORKSHOP45/
申し込み〆切：22/5/9 正午
拠点詳細：HANDAIFOODLOSS.OTRLOSAKA-U.AC.JP
主催：　大阪大学「革新的低フードロス共創拠点」
お問合せ：SANGYOBIO@GMAIL.COM
協賛：日本生物工学会　共催：フードロス分科会　後援：バイオコミュニティ関西

産業Bio