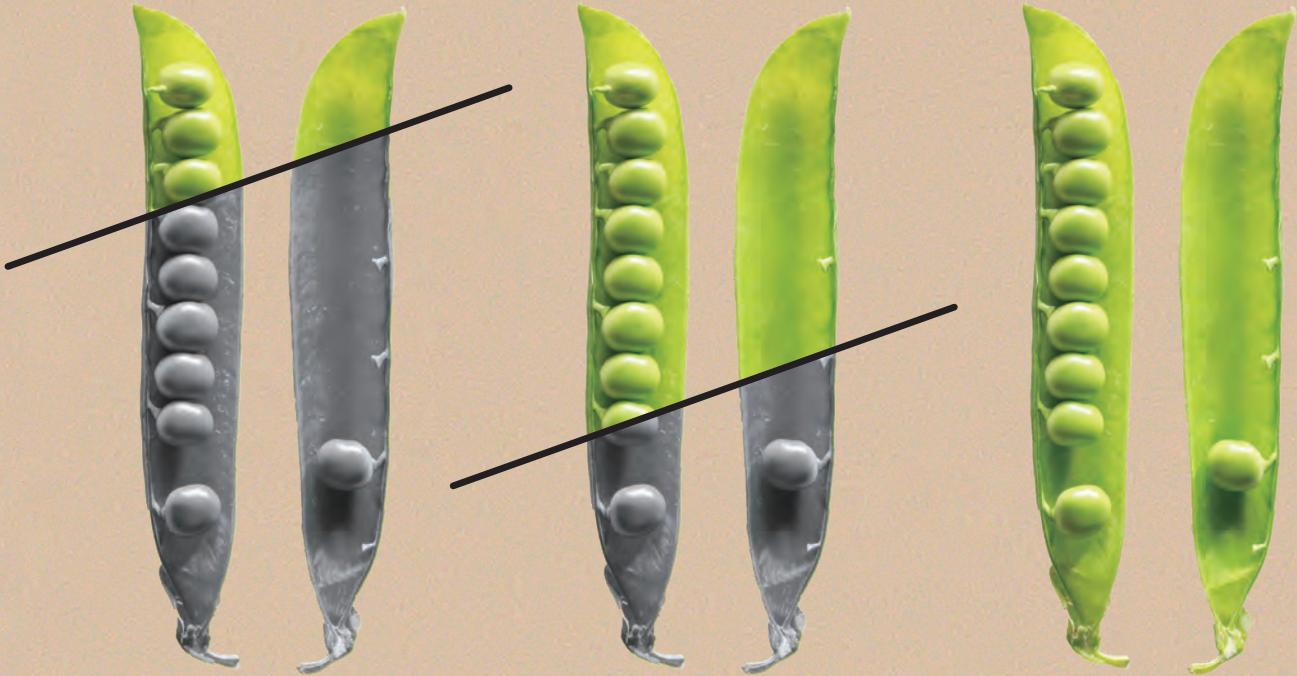


「もったいない」を減らしたい。



フードロス削減コンソーシアム 第6回フォーラム 2026.3.23[月]15:00-17:15 Youtube オンライン配信 / 参加費無料

<お申込み方法>

QRコードもしくは下記URLよりお申込みください。

事前お申込みいただいた方には、ご視聴用URLをメールにてお送りいたします。

<https://reg31.smp.ne.jp/regist/is?SMPPFORM=lioi-lcqjtb-5e7635c3faff4752e1aaaf5b10b3ebfe>



お申込みはこちら

主催：フードロス削減コンソーシアム

共催：北海道大学 産学・地域協働推進機構 社会・地域創発本部 / 北海道科学技術総合振興センター / 北海道立総合研究機構
株式会社セコマ / 北海道

お問合せ：フードロス削減コンソーシアム担当（北海道大学 社会・地域創発本部内） no-foodloss@fmi.hokudai.ac.jp 011-706-9602

フードロス削減コンソーシアムは、北海道大学にて開発した鮮度保持技術を活用して食品の生産、流通、小売等のサプライチェーンにおける、フードロス問題の解決と歩留まり向上を目指した活動を推進しています。





No Foodloss Consortium 6th Forum

北海道や道内企業のフードロスの取り組みを紹介するとともに
北海道大学にて開発した鮮度保持技術や
コンソーシアムのフードロスの取り組みについて実例を交えてご紹介します

開 会	●	来賓挨拶 北海道副知事 加納 孝之 氏
		主催者挨拶 北海道立総合研究機構 理事 井上 京
コンソーシアム ご 紹 介	○	「コンソーシアムの取り組みについて」 フードロス削減コンソーシアム 事務局長 吉野 正則
講 演	○	「道産さつまいもの普及拡大に向けて」～さつまいも北海道プロジェクトの活動～ ノーステック財団 地域クラスター創造支援部 チーフコーディネーター 菊地 達生 氏
	○	触媒の実証事例紹介 フードロス削減コンソーシアム会員機関 「フードロス削減は物流から始まる — 高鮮度冷蔵×プラチナ触媒による青果物鮮度保持の実証と未来」 青果物物流 DX 推進協議会 会長（千曲運輸株式会社 代表取締役）中嶋 剛登 氏
コンテスト 表彰式	○	フードロス削減アイデアコンテスト 高校生によるアイデア発表、表彰、講評
閉 会	●	主催者挨拶 北海道科学技術総合振興センター 常務理事 長橋 聡 フードロス削減コンソーシアム 会長 丸谷 智保（株式会社セコマ 取締役会長）

フードロス削減コンソーシアム

北海道大学にて開発した鮮度保持技術を活用して食品の生産、流通、小売等のサプライチェーンにおける、フードロス問題の解決と歩留まり向上を目指した活動を推進しています。

https://www.mcip.hokudai.ac.jp/about/organization/society_regional_region_emergence/foodloss/

< ご視聴方法 >

フォーラムは、Youtube でオンライン配信します。
ご視聴用 URL は、QR コードもしくは下記 URL より取得してください。
<https://youtube.com/live/GDWU7ITTMms?feature=share>



ご
視
聴
は
こ
ち
ら