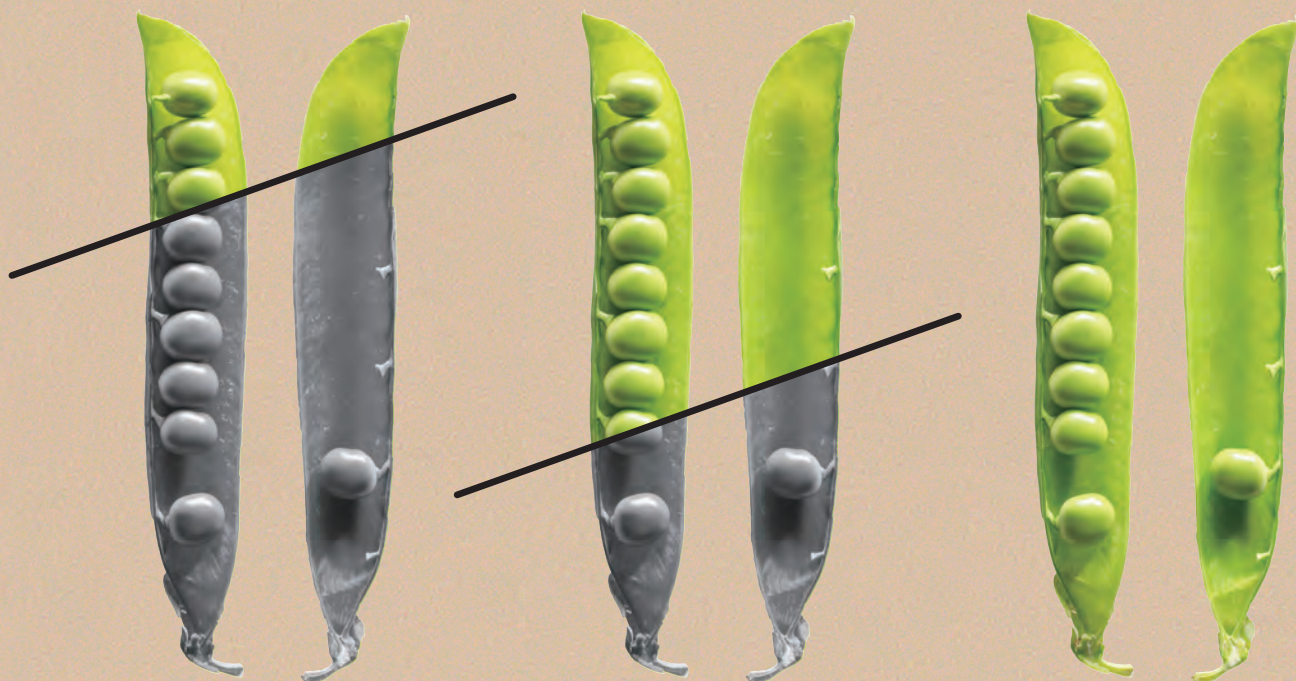


「もったいない」を減らしたい。



フードロス削減コンソーシアム 第1回フォーラム

3.19 [金] 14:30-16:30

Youtube オンライン配信



< ご視聴方法 >

QRコードもしくは下記URLより視聴いただけます。

<https://youtu.be/2ds3P-Rbb3c>

事前お申込みいただいた方には、上記で視聴用URLをメールにてお送りいたします。



< お申込み >

QRコードもしくは下記URLよりお申込みください。

<https://www.fmi.hokudai.ac.jp/coi>

主催：フードロス削減コンソーシアム

共催：北海道大学 / 北海道大学 COI『食と健康の達人』拠点 / 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

産学融合拠点創出事業「チャレンジフィールド北海道」/ 北海道（仮）/ 北大リサーチ&ビジネスパーク推進協議会

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 FMI 推進本部 COI 事務局内） 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。





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 趣旨説明	●	フードロス削減コンソーシアム事務局長 吉野 正則（北海道大学 COI『食と健康の達人』拠点プロジェクトリーダー）
来賓挨拶	○	北海道 副知事 土屋 俊亮 氏
主 催 者 挨 拶	○	北海道大学 理事・副学長 増田 隆夫 北海道立総合研究機構 理事 丸谷 知己
講 演	○	「北海道食品ロス削減推進計画について」 北海道農政部 食の安全推進監 宮田 大 氏
講 演	○	「セコマグループの環境への取り組み」 株式会社セコマ 執行役員 広報部 部長 佐々木 威知 株式会社セコマ 新規事業部 副参事 小野 雄大
講 演	○	「プラチナ触媒を用いた青果物の鮮度保持技術」 フードロス削減コンソーシアム 代表 福岡 淳（北海道大学触媒科学研究所 教授） 北海道立総合研究機構工業試験場 研究職員 森 武士
コンソーシアム ご 案 内	○	吉野 正則
閉会挨拶	●	北海道科学技術総合振興センター 常務理事 中西 猛雄 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 代表取締役会長）

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.fmi.hokudai.ac.jp/coi/nofoodloss/>

< 参加方法 > オンライン開催となります。

<https://youtu.be/2ds3P-Rbb3c>



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。
QR コードもしくは下記 URL よりお申込みください。
<https://www.fmi.hokudai.ac.jp/coi>

