

第8回 道総研 オープンフォーラム

北海道の食の
未来を見据えて
—いま、道総研にできること—

定員
500名

参加費
無料

令和6年

9月27日(金) 対面開催
【13:00～17:00】

かでの2・7
かでのアスビックホール
札幌市中央区北2条西7丁目 道民活動センタービル

北海道の食の 未来を見据えて

—いま、道総研にできること—



令和6年

9月27日(金)

【13:00～17:00】

対面開催

かでのる2・7

かでのるアスピックホール

札幌市中央区北2条西7丁目
道民活動センタービル

フォーラム かでのるアスピックホール 13:00～17:00

※講演タイトルは変更の可能性があります。

● 開会挨拶

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 理事長 小高 咲

● 基調講演 13:10～14:10

北海道の未来を見据えた北海道大学の取り組み —SDGsを中心に—

北海道大学 理事・副学長（最高サステイナビリティ責任者） 横田 篤 氏

● 成果発表

戦略研究の成果概要

プロジェクトリーダー 吉川 修司（食品加工研究センター）

第一部 つくるを支える技術開発

—原料および食品製造を支える省人化・省力化の研究事例—

14:20～15:20



隠れた不良品を紫外光でクッキリ識別

～木質化ニンジン判別装置の開発～

川島 圭太（ものづくり支援センター）



つらい収穫作業を省力化

～カボチャ軸切りハサミの開発～

浦池 隆文（工業試験場）



シイタケ生産の現場が変わる

～新栽培技術とAI選別による省力化～

原田 陽（林産試験場）

● 閉会挨拶

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 理事 鈴木 大隆

第二部 道産食品の価値を高める技術開発

—素材を活かす・消費者に寄り添う食品の研究事例—

15:55～16:55



厳しい寒さが甘みを引出す

～冬野菜の無加温ハウス栽培技術～

野田 智昭（上川農業試験場）



北海道の魚をもっと手軽に食べやすく

～魚臭と調理の手間を省いた加工品の開発～

渡邊 治（食品加工研究センター）



オール道産素材でつくる新調味料

～味の見える化技術による素材の評価～

武田 浩郁（釧路水産試験場）

ポスターセッション 展示ホール 13:00～17:00

● 道総研戦略研究「近未来を見据えた力強い食産業の構築」の成果を紹介

展示 展示ホール 13:00～17:00

● 道総研の研究成果・活動を紹介

● 北海道大学サステイナビリティ推進機構の活動を紹介

【参加お申し込み】

事前申込制です。参加をご希望の方は、下記webサイトのフォーム、又はお電話によりお申し込み下さい。複数名での参加希望の場合、申し込みの際に、他の参加者をご報告下さい。

申込締切 令和6年9月20日(金) ただし、定員に達し次第、受付を締め切らせていただきます。



お申し込みはコチラから

<https://www.hro.or.jp/hro/research/en.html>

※ お預かりした個人情報は、本フォーラム以外の目的には使用しません。

【お問い合わせ先】

(地独) 北海道立総合研究機構
法人本部(担当)

011-747-2809

フォーラムに関する情報は、道総研の
ホームページ上でもお知らせしております。

道総研

