

令和5年度 SAITEC北部研究所 研究成果発表会 食のサーキュラーエコノミー普及セミナーのご案内

埼玉県産業技術総合センター北部研究所の研究成果発表のほか、セミナーでは、最近、注目の「サーキュラーエコノミー(CE)」の取組事例について紹介します。是非ご参加ください。

- ❖ 日時 令和5年11月30日(木) 13:30~16:10
- ❖ 場所 埼玉県産業技術総合センター北部研究所 講堂
- ❖ 定員 40名(お申込み先着順)

第1部 SAITEC北部研究所の研究成果発表会

(13:30~14:50)

食品に関する研究成果の発表及び材料・機械技術分野での依頼試験に関わる事例について紹介します。テーマ・発表者については、裏面をご覧ください。

第2部 食のサーキュラーエコノミー(CE)普及セミナー ～食のCEに取り組む先達県内企業に学ぶ～

(15:00~16:10)

講演 「100年企業を目指して、弊社が取り組む経営戦略」 (15:00~15:40)

マルツ食品株式会社代表取締役 鶴田 健次 氏

昭和25年創業の三代続く老舗県内漬物製造業者。食のCEをはじめ、地域の食品メーカーや飲食店と連携した漬物製造、オリジナル商品・メニューの開発など、新しい取組に挑み続けている。

「漬物をもっとおしゃれに」「深谷から世界へ」、創業70年を超え、100年企業を目指し、地道かつ挑戦的に事業を進める企業の経営戦略・経営スピリットを公開し、多くの県内中小企業に元気と刺激を届ける。

事例発表

「エゴマを徹底活用！サーキュラーエコノミーに挑戦」

(15:45~16:05)

有限会社モリシゲ物産代表取締役 矢島 繁 氏

平成9年設立。「エゴマ」の栽培を中心に、自ら耕し、研究開発。都市と地域の循環をめざし、福島県に農場を構えたが、東日本大震災で13年間育んだ農園を秩父市に移し、多くの難題を克服することで生産をつなげた。初心を貫き「食や農、人の健康」というテーマと向き合い続けている。

一方で、エゴマの裏作でウイスキー(イチローズモルト)の大麦を栽培し、その製造過程で出てくる搾汁麦かすで土作りを行うほか、エゴマの搾りかすを活用して食材にするなど、CEにも積極的に取り組んでいる。エゴマを真ん中に据えたCEの具体的取組を披露する。

第10回埼玉農業大賞(地域貢献部門優秀賞)受賞企業。

＜SAITEC 北部研究所 研究成果発表会のテーマ・発表者＞

- ① うどんにおける埼玉県産小麦の地粉風味とは何か？
食品プロジェクト担当主任 成澤 朋之
- ② グルテンフリー米粉パンの風味制御技術の確立
食品プロジェクト担当部長 仲島日出男
- ③ 低精白米を用いた純米酒の高品質化
食品・バイオ技術担当主任 齋藤 健太
- ④ 食の再資源化トライアル拠点の新備品紹介
食品プロジェクト担当部長 仲島日出男
- ⑤ 精密測定とは何か（依頼試験事例も交えて）
材料・機械技術担当主任研究員 島崎 景正
- ★ SAITEC（川口）からのお知らせ「環境試験機の紹介」
川口本所 材料技術・事業化支援室技師 久野磨衣子

参加申込書（締め切り 令和5年11月22日（水））

FAX 048-525-6052 又は メール k2106141@pref.saitama.lg.jp

（メールの場合、件名を「参加申込」とし以下の事項をベタ打ちしてください。）

企業名 (所在地)	〒		
TEL	FAX		
E-mail			
参加者	3人以上ご希望の場合、適宜、別紙に記載ください。※連絡担当者氏名に○を付けてください。		
	職名	ふりがな氏名	
	職名	ふりがな氏名	



問合せ先: 埼玉県産業技術総合センター 北部研究所

〒360-0031 埼玉県熊谷市末広 2-133

TEL 048-521-0614(代表)

FAX 048-525-6052

MAIL : k2106141@pref.saitama.lg.jp

埼玉県マスコットキャラクター

「コバトン」 & 「さいたまっち」



《会場》 埼玉県産業技術総合センター北部研究所 熊谷駅北口から徒歩 10 分
 駐車場が手狭なため、できるだけ公共交通機関をご利用ください。