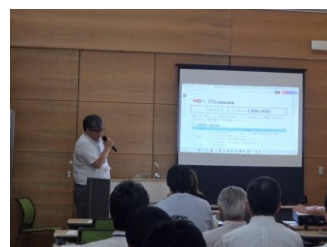
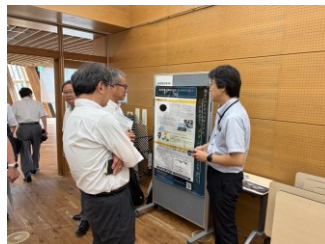


にいがたフードテック研究会 活動報告 No. 14

令和8年度「情報交換会」および「業界横断型情報交換会」について報告します。



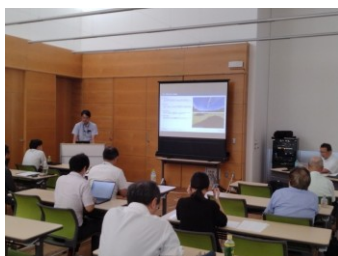
令和8年7月28日開催「情報交換会」のようす

一正蒲鉾(株)様、(株)熊谷様、新潟特殊企業(株)様、マルタスギョ(株)様
食研成果「ライスミルク」、(株)新生バイオ様、食研成果「米由来原料を用いた卵様食品」、NICO様

7月28日開催の「情報交換会」では、食品研究センターおよび会員企業・団体が取り組む最新の研究成果や技術開発、事業への取り組みなど、8題の情報、知見が紹介されました。**細胞性食品に関する動向、電子レンジ対応パッケージの開発、食品残さを活用したバイオガス発電**など、生活様式や時勢の変化に対応した研究、開発技術のほか、**地域との学習連携や環境配慮型商品の開発、米を活用したライスミルクや卵様食品の新技术、セラミカ技術を活用した農産物の加熱・乾燥技術**など、地域と企業を結びつける取り組みや、地域資源を最大限に活用する技術が紹介されました。

さらに、スタートアップ支援や事業化支援制度の情報も提供され、研究開発から製造、事業化、地域との連携まで、食品産業を取り巻く幅広いテーマを紹介いただく場となりました。

会員企業様からの発表やポスターセッションは初めての試みでしたが、多くの会員様の研究開発の取り組みや技術を知ることができ、有意義な時間となりました。



令和8年8月25日開催「業界横断型情報交換会」のようす

亀田製菓（株）様、インテグリカルチャー（株）様、一正蒲鉾（株）様
新潟特殊企業（株）様、（有）ヤスダヨーグルト様

また、8月25日に開催した「業界横断型情報交換会」では、資源の活用に関する「アップサイクル」「リサイクル」「リメイク」「リファイン」を大きなキーワードとして、5題の取り組みが紹介されました。米タンパク質のアップサイクルによる新たな健康素材の創出、酒粕などの地域資源を細胞農業へ転換する循環モデル、未利用魚エソの高度利用や長期保存技術など、未利用資源を高付加価値素材に変換する研究開発に加え、食品残さを再生可能エネルギーへ変えるバイオガス発電や、乳製品製造の副産物の活用および地域農畜産業と連携した付加価値向上の取組など、地域と連携した持続可能な資源活用、付加価値向上の事例も紹介されました。

会員企業5社から幅広い内容を発表いただくことで、自社だけでは解決が難しくとも、異業種間の知見から新たな「気づき」を手に入れ、参加者相互の業務改善や、企業間の新たな連携のスタートとなりうる内容となりました。

このような情報交換の場が、単なる知見の共有にとどまらず、会員企業の新商品開発や業務改善、会員間の連携、共同開発など、食の未来を拓く新たな発想と連携を生み出す機会となるよう、今後も活動を行ってまいります。

事務連絡

令和8年10月19日に最先端フードテックセミナーを開催します。詳細な内容および参加申し込みについては、今後ご案内する予定です。最新情報については、「にいがたフードテック研究会」サブサイトにてご確認ください。



新潟県

新潟県農業総合研究所食品研究センター

Tel 0256-52-3238 / E-mail ngt063014@pref.niigata.lg.jp