

未利用食材活用トライアル拠点

県内素材活用事例に学ぶ勉強会

静岡県は「静岡ウェルネスプロジェクト」の一環として、未利用食材の活用による環境負荷低減や企業の収益改善を目的に、県工業技術研究所にアップサイクル拠点を設置します。今回は、未利用資源の活用先進的に取り組む企業2社による講演を行います。

セミナースケジュール

13:00 ● 受付開始

13:30 ● あいさつ 静岡県工業技術研究所 所長 鈴木敬明

13:35 ● 講演 1

<浜名湖産うなぎ頭の活用事例紹介、と今後の展望>

うなぎ頭のアップサイクル活用取組の経緯
具体的な商品開発を紹介
今後の展望について説明

講師

国分中部株式会社 地域共創部長 高橋 典裕 氏



14:35 ● 休憩

14:45 ● 講演 2

<いわしの頭を利用した粉末食品の開発事例の紹介>

煮干しの頭を粉末にした万能パウダーを開発
高たんぱく質、高カルシウム
テストマーケティングから販売への取り組みも紹介

講師

有限会社 西尾商店 代表取締役社長 西尾 透雄 氏



15:45 ● 試作機器・設備の紹介（当研究所職員）

皆様にご利用いただける発酵培養機、食品官能検査室の紹介



発酵培養機



食品官能検査室

15:50 ● 試食・ネットワーキング・所内見学

試食 浜名湖産鰻だし白湯スープ、万能だしパウダーざばっと！いわしのあたま
ネットワーキング 講師、参加者の名刺交換
所内見学 発酵培養機や食品官能検査室のご見学

17:00 ● 終了

2026 年・令和 8 年

1/22 木

13:30 ▶ 17:00 (受付 13:00～)

参加費無料

事前申込制 | 定員 40 名

場所

静岡県工業技術研究所 講堂
(静岡市葵区牧ヶ谷 2078)

無料駐車場あり

対象者

- 食品、ウェルネス産業等に関心のある事業者
- 行政研究機関の方 など興味のある方はどなたでも御参加いただけます。

申込方法

二次元コードよりお申し込みください

1/15 (木)
申込〆切

荒天等による中止は
当日朝までに当所ホームページで
お知らせします。

