

## 食品開発展 2016 の出展を振り返って

2016年10月5日～7日に、東京ビックサイトにて、食品開発展 2016 が開催されました。この展示会は、食品開発における機能性素材を含む食品素材、原料、食品安全に関する技術についての日本国内の企業 600 社が出展しています。

天然素材工学研究室では4年連続で出展しました。ブースの出展内容は、不凍タンパク質・不凍多糖、コーヒー粕エキスを初めとする過冷却促進物質、エノキタケ由来接着タンパク質、味噌由来メイラード反応阻害剤の4つの天然物質の紹介と氷結晶制御技術全般の紹介を行いました。



3日間のブース展示では、非常に多くの方の来場をしてもらいました。毎年来ていただける方もおられて、「昨年度も来たけどどのくらい進んでいるか見に来ました」というコメントを頂きました。修士の学生及び進学予定の学生の6名がブース説明をしましたが、3年連続の学生もおり、わかりやすく説明することに心がけていました。展示の初日には、10月18日放送のガイアの夜明けの番組撮りもありました。

今回の展示により、多くの方の興味をもっていただき、特に海外企業の日本支社の方で、アメリカでの食品加工の問題点の相談なども頂きました。

今回の出展は、共同研究先の有限会社一栄およびマルコメ(株)との共同出展にしていました。マルコメ(株)の社員の方もブースに立ち寄って頂きました。また、有限会社一栄の取締役社長であり、(株)KUNAiの小出社長も2日目よりブースに来ていただき、来場者への質問および接着タンパク質の話をメーカーの方々としていただきました。

10月6日の夕方には、私と学生6名は、(株)KUNAiの小出社長などとイタリアンレストランにて会食をさせていただきました。学生達は、普段食べなれてい

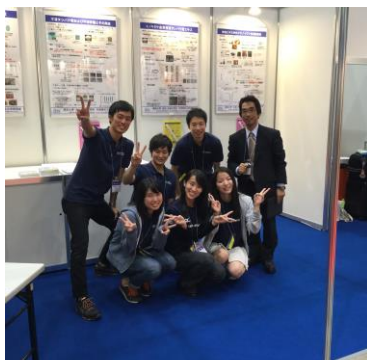


ないので、ナイフとフォークの使い方及び食べ方なども教わりながら楽しく食事ができました。食事の最後に食後酒としてイタリアン版ブランデーのグ



パトリモンチェロ（青ミカン）（左下写真）を飲ませていただきました。アルコール 50 度ですので、全く飲めない私は飲みませんが、学生たちはチャレンジしていました。おいしいという声

上がっていました。楽しく、おいしい会食をありがとうございました。



今回も無事に 3 日間の展示を終えることができました。この展示で、学生達が経験したことは社会に出る際の良い経験であったと思います。また、来場して頂きました企業の方々の新たな宿題もこれからもチャレンジして行きたいと思