Food Innovation Asia Conference 2012 に参加して

安達修二^{1,†}, 吉井英文²

¹ 京都大学大学院農学研究科, ² 香川大学農学部

Participating in Food Innovation Asia Conference 2012

Shuji ADACHI^{1,†} and Hidefumi YOSHII²

¹ Graduate School of Agriculture, Kyoto University

² Faculty of Agriculture, Kagawa University

Food Innovation Asia Conference は、タイのバンコク国際貿易展示センター (Bangkok International Trade and Convention Center, BITEC) において毎年開催されている ProPak Asia という包装および包装機械関係の展示会に併設して開催された食品技術 (Food Technology) に関する学会で、Food Science and Technology Association in Thailand (FoSTAT) が主催している。その運営は食品関係の学科をもつタイ国内の大学が輪番で担当しており、本年度は Silpakorn 大学がその任に当たった。昨年、同大学の Pramote Khuwijitjaru 氏より日本食品工学会に対して同会議の中で合同のシンポジウムを開催したいとの打診があり、国際交流担当理事を中心に検討のうえ、理事会において協議した結果、日本とタイとの往復運賃は日本側が負担するが、タイ国内での滞在費はタイ側が負担することを条件に、日本食品工学会から2名を派遣することを決定した。国際交流担当理事が人選に当たり、安達と吉井が参加することになった。

日本食品工学会との合同シンポジウムは、学会のセッションの1つとして開催され、Joint Conference with JSFE. Green and Sustainable Food Engineering というタイトルの下に次の4名が発表した。なお、すべての講演の座長は Khuwijitjaru 博士 (Silpakorn 大学工学部食品工学科) が務めた。

- 1) 安達修二: Effective Utilization of Agrowastes by Their Subcritical Fluid Treatment
- 2) 吉井英文: Ethanol-mediated Crystal Transformation of Sugars

3) Athapol Noomhorm (Asian Institute of Technology, 教授): Recent Development in Sustainable Rice Processing

4) Sakamon Devahastin (King Mongkut's University of Technology Thonburi, 准教授): Application of Advanced Drying Technologies to Produce Healthy Snacks

なお、簡単ではあるが、安達が講演の中で日本食品工学会の活動について紹介した。現地で気付いたことではあるが、このような機会に日本食品工学会の活動を紹介する英文の brochure があれば便利であろう。

聴衆は約30人と多くはなかったが、いずれも熱心に聴いていた。なお、鳥取大学および東京海洋大学に在籍し、現在はタイの大学教員として食品工学分野の研究を行っている2名が参加していた。彼らは我が国に留学中は日本食品工学会の会員であり、学会の活動をよく理解しており、また協力的でもある。帰国後は退会しているが、彼らを会員として引き留めておく、何らかの手段 (制度) があってもよいと感じた。

Fig. 1 Food Innovation Asia Conference 2012 の opening ceremony.

Food Innovation Asia Conference 2012 には、筆者ら以外にも Prof. Gordon Robertson (オーストラリア), Mr. Hiroyuki Konuma (FAO Regional Office for Asia and the Pacific), Prof. Martin J. T. Reaney (カナダ), Assoc. Prof. Sander de Leeuw (オランダ) および Prof. Derick Rousseau (カナダ) の 5 名が海外から招待され、別の会場で講演した。

会場の外ではポスターセッションも開催され、主に

タイ国内の大学から約 130 件の発表があった。研究の動向は我が国と類似しているが、地道で堅実な印象を受けた。また、タイの大学においては、食品工学に関する研究・教育は、Food Science か Food Technology の学科で行われており、Food Engineering への認識度は必ずしも高くないように思われる。そのため、Silpakorn 大学は今回の会議で 1 つのセッションとして日本食品工学会との Joint Symposium を企画し、食品工学の認知度を広めようと意図したものと推察した。

Food Innovation Asia Conference 2012 の Opening ceremony のなかでベスト論文賞の表彰式があり、食品科学および食品工学の分野で博士または修士の学位を取得した 6 人の若手研究者が表彰された。若手研究者を育てるための方策として、非常によい制度であると感じた。

また、Joint conference のあとで日本への留学経験をもつ Kasetsart 大学の教員が、日本で開催される学会に参加するには、たとえ主体は日本の国内の学会でもセッションタイトルなどに「International」と付いているものであれば、大学から旅費が支給されると話しておられた。日本食品工学会の大会や講習会の一部を「国際」シンポジウムとすれば海外の教員も参加でき、交流を深める機会となるかも知れない。なお、事情は大学ごとに異なるようで、座長を務めた Khuwijitjaru 氏の Silpakorn 大学では国外で開催される会議であれば、国際や国内に限らず、年に 1 回は旅費（航空運賃のみ）が支給されるとのことであった。

上述したように、ポスター会場では若手の研究者が活き活きと発表していた。その様子を見て、日本においても若い人に魅力のある研究発表の場を作ることの重要性と、そのためにしっかりとした研究を行わなければならないと再認識した。

Fig. 2 シンポジウム会場の前で行われたポスター発表。