



### 3. ワークショップの開催

セミナー開催に引き続き、今後の活動計画等を検討するため、セミナーの参加者のうち、アンケートにおいてワークショップに「ぜひ参加したい」と回答した会員を対象に、1月13日にワークショップを開催。ワークショップのテーマは、セミナーの参加者のアンケート結果から、会員の関心を踏まえて、以下の3つを設定。これまでにない新たな研究開発のグループの形成に向けて、より突っ込んだ議論が行われた。続けて、2月4日に第2回のワークショップを開催予定。

#### <ワークショップのテーマ及び議論の概要>

##### ① 水産物等の品質評価技術の開発

(ファシリテーター：岩井 利仁氏 (経営パワー (株) 代表取締役社長))

- ・水産物のバリューチェーンを高めるためには品質の均一化等が必要であり、このためには魚種をしぼって研究開発等の戦略を考えるべきとの一定の結論が導かれた。次回、より具体的に議論を深めていく予定。

##### ② 海上輸送に適した品質管理技術・チェーンの開発

～多温度帯コンテナ、梱包資材・包装技術の開発～

(ファシリテーター：大津留榮佐久氏 (九州大学ビジネススクール客員教授))

- ・「混載」と「包装」をキーワードとして、多温度帯リーファーコンテナの開発及び最新のバリアフィルム等の包装資材による長期保存等について議論を行った。次回更に議論を深めていく予定。

##### ③ 日本食・食産業のグローバル展開に向けた食産業インフラの構築のためのオープンイノベーション～新たな課題・テーマの提案～

(ファシリテーター：渋谷 健氏 (フィールド・フロー (株) 代表取締役))

- ・テーマ実現のため、「国際競争に勝つためのコンソーシアムの構築」をはじめ5つのグループを形成。次回更に議論を深めていく予定。

## セミナー(12/17)の様子



セミナー/新たな技術・アイデアの発表



セミナー/パネルディスカッション、意見交換



セミナー/会員交流会

## ワークショップの様子

### ① 水産物等の品質評価技術の開発



### ② 海上輸送に適した品質管理技術・チェーンの開発 ～多温度帯コンテナ、梱包資材・包装技術の開発～



### ③ 日本食・食産業のグローバル展開に向けた食産業インフラの構築のための オープンイノベーション ～新たな課題・テーマの提案～

