

食品リサイクルサロン No.6 “四谷カフェ Vol.5”



エコフィード豚肉を含めた豚肉の 「おいしさ」評価と消費者受容

講師：独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構

畜産草地研究所 主任研究員 佐々木 啓介氏

食品リサイクルにおける廃棄物処理のひとつが飼料化であり、8月のサロンでは、養豚農家2名を講師にお招きしてお話を伺いました。その時の結論のひとつが、「消費者の皆さんがリサイクル豚肉の価値を理解し、もっとたくさん買って下さるようになれば、食品リサイクルももっと進むのではないか。」というものでした。養豚農家はおいしい豚肉を生産し、消費者にそれを訴え、理解してもらってもっと買ってもらいたいと思い、消費者はどのような来歴でどのようなおいしさを持っている豚肉かを理解すれば、納得してもっと豚肉を買えるのにと考えているはずです。近年、この「おいしさ」が着目される中、おいしさを評価するポイントは何か、消費者がおいしいと思うポイントは何か、どうしたら食べる前においしいものであることを消費者に伝えられるか、その為には今後更に何をすべきかなどを科学的に研究されてきた佐々木様にお話を伺い、消費者を始め食品リサイクル関係者の今後の活動の礎にしたいと思います。



2012年 12月12日(水) 14:00~16:00

会場 ■ 主婦連合会・会議室 (千代田区六番町 15)

JR、東京メトロとも四ツ谷駅から徒歩3分 プラザエフ3階

参加費 ■ **無料** (ホットコーヒー：無料サービス)

食品リサイクルループで作られた野菜類の試食を予定しています。
学びの後は、実りの秋を味わいましょう。

お申し込み ■ 主婦連合会 TEL **03-3265-8121**

E-mail info@shufuren.net

主 催 ■ 公益財団法人 有機質資源再生センター
協 力 ■ (社団)中央畜産会、主婦連合会、日報ビジネス(株)ほか