

「第一次産業由来副産物等利活用セミナー

～ 農・水産業の埋もれる宝を使ってビジネス興し ～」のご案内

【主催：経済産業省北海道経済産業局】

日ごろより、経済産業行政の推進に御理解と御協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、農林水産業・商業・工業の連携を強化し地域を活性化しようとする『農商工連携』においては現在、販売促進や生産性向上などの《動脈分野》での取り組みが中心となっていますが、生産活動のなかで排出される副産物・廃棄物の利活用等を目的とした《静脈分野》における連携も重要な課題です。

北海道では第一次産業が多くの地域で営まれており、生産、収穫、加工において多様な副産物・廃棄物が排出されているなか、これらには付加価値の付けづらい物が多く、処理・処分等が切実な問題となっている一方で、有効な利活用等により新たなビジネスや雇用を産み出す可能性を秘めています。

本セミナーは、道内の第一次産業由来の副産物・廃棄物の利活用状況、先進事例等をもとに、『農工《静脈》連携』による副産物・廃棄物の利活用による第一次産業の競争力の向上、北海道から発信する新たな静脈ビジネスの創出のためのヒントを紹介するものであり、農業、漁業、食品製造業、利活用製品の製造企業、利活用技術の研究者、商工関係者、行政など多くの関係者に是非ご参加いただき、今後の副産物・廃棄物の利活用にお役立ていただければ幸いです。

なお、このセミナーの運営は㈱北海道二十一世紀総合研究所に委託し、実施しております。

参加無料

開催日時・会場

日時：平成20年10月10日(金) 13:30～16:00(開場 13:00)

会場：KKR ホテル札幌 3階 鳳凰

札幌市中央区北4条西5丁目 TEL:011-231-6711

プログラム

開会・主催者挨拶 13:30

経済産業省北海道経済産業局 資源エネルギー環境部 次長 東川 敏文

基調講演 13:35～14:35

『環境産業の可能性 ～地方発ベンチャー企業の挑戦から～』

釧路公立大学学長、地域経済研究センター長 小磯 修二 氏

事例紹介 14:45～15:55

事例 『地域と連携した副産物利活用の可能性』

株式会社北海道環境バイオセクター 代表取締役 三國 康二 氏

事例 『食品製造副産物の高度利活用の展開』

コスモ食品株式会社 代表取締役社長 岡田 博 氏

参加申し込み方法

裏面の「参加申し込み用紙」にご記入のうえ、FAXでお申し込みください。

定員(100名)になりしだい締め切らせていただきますので、お早めにお申し込みください。

お申し込み・お問合せ先

(株)北海道二十一世紀総合研究所 調査研究部 (西谷、原田)

札幌市中央区南2条西5丁目10番地2

TEL:011-231-3053 FAX:011-231-3143

「セミナーの内容等」についてのお問合せは上記、㈱北海道二十一世紀総合研究所まで、「セミナー開催の趣旨」については下記、経済産業省北海道経済産業局 環境産業振興室までお願いいたします。

経済産業省北海道経済産業局 環境産業振興室 TEL:011-709-2311(内線2623,2624)

講演者・紹介企業について

小磯 修二 氏

釧路公立大学学長、地域経済研究センター長

1948年5月大阪市生、1972年京都大学法学部卒業、北海道開発庁（現国土交通省）等を経て、1999年6月に釧路公立大学教授、地域経済研究センター長に就任。2008年4月より学長。地域政策研究の幅広い分野において、内外の研究者、行政官、民間人を機動的に集め実践的に地域課題に応える研究プロジェクトを展開。また、ベンチャー企業の設立、経営に関わる他、中央アジア地域等で地域開発分野での国際貢献活動にも従事。公職は、国土審議会専門委員、国際協力機構（JICA）キルギス国イシククリ地域総合開発支援委員会委員長、財団法人日本交通公社専門委員、北海道観光審議会会長、北海道市町村合併推進審議会会長、北海道社会資本整備方針検討委員会委員長他。最近の著書には、「戦後北海道開発の軌跡」（2007年6月、北海道開発協会）、「地域自立の産業政策」（2007年11月、イマジン出版）がある。



株式会社北海道環境バイオセクター（講演者： 代表取締役 三國 康二 氏）

同社は魚の加工残渣や牛糞などの廃棄物を堆肥化する数種の酵母菌を混合した発酵資材「パワーリブランド」の製造・販売を行っている。この発酵資材「パワーリブランド」でヒトデを処理したところ、消臭成分がある物質を発見。実験を繰り返し消臭剤として販売した後、ヒトデの抽出成分に更に加工を加えた末、カラスの忌避剤を開発、製品化している。

コスモ食品株式会社 北海道工場（講演者： 代表取締役社長 岡田 博 氏）

農産物や水産物の加工工程で発生する副産物等はこれまで有効利用されず処理されていたが、これらの中には蛋白質や機能性成分を含んだものが多い。同社では天然調味料や複合調味料、機能性食品等の製造販売を行っており、これら副産物等に含まれる機能性成分に着目して、食品用に処理し、調味料及び機能性食品素材を製品化している。

セミナー 参加申し込み用紙

本セミナーへの参加をご希望の方は、以下にご記入のうえ、FAXでお申し込みください。

貴社 / 貴機関名	
ご住所	〒
ご連絡先	電話番号

お名前	所属・役職
ふりがな	
ふりがな	
ふりがな	
ふりがな	

ご記入いただいた内容は、個人情報の保護に関する法令を遵守し、厳正に管理いたします。

お申し込み先 (株)北海道二十一世紀総合研究所 調査研究部 (西谷、原田)

F A X

0 1 1 - 2 3 1 - 3 1 4 3