

# FOOMA JAPAN 2022

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

東京ビッグサイト 東1～8ホール（東展示棟全館）

## 開催概要 参考資料

（2022年4月14日時点）

# 分野別出展社数（共同出展社含む）と展示品

## ●原料処理 40社 1732.5㎡

混合・攪拌・混練機、粉碎・分級・造粒機、ふるい機・網、乾燥機、殺菌装置、熱交換機、脱水機、ニーダー、ホモジナイザー、開袋機など

## ●食品製造・加工 247社 13,575㎡

### 「菓子・パン」 82社 4,170㎡

オープン、ミキサー、焼成機、成形機、デポジッター、ドウコンディショナー、蒸し器、包・製あん機、コーティング機、テンパリング機、スライサー、製パンラインなど

### 「食肉・水産物」 54社 3,202.5㎡

スライサー、カッター、チョッパー、ダイサー、テンダーライザー、ミキサー、成形機、ソーセージ・ハム充填機、ハンバーグ成形機、インジェクター、スタッフアー、タンブラー、魚体処理機、燻煙・熟成室など

### 「麺類」 11社 367.5㎡

製麺機、即席麺製造プラント、パスタ製造機、餃子・ワンタン・焼売・包子製造装置、茹上機など

### 「惣菜・調理食品」 36社 3465㎡

オープン、フライヤー、炒め機、蒸し機、焼成機、加熱攪拌機、炊飯機、寿司・おにぎり製造機器など

### 「飲料・乳製品」 11社 547.5㎡

飲料プラント、濾過装置、果汁飲料製造装置、搾汁機、飲料充填機、飲料滅菌装置、濃縮装置・乳化装置など

### 「農産物」 38社 1,477.5㎡

野菜・果物洗浄機、精密機器、洗米機、カッター、スライサー、千切り機、皮むき・芯取り機、選別機、異物除去装置など

### 「豆腐」 4社 67.5㎡

豆腐プラント、豆乳プラント、脱臭機、フライヤー、油揚製造機、湯葉製造機、焼豆腐製造機、豆腐用型箱、納豆製造機など

### 「発酵・醸造」 4社 165㎡

蒸留装置、圧搾機、均質機、乳化装置、発酵用タンク、発酵室、製麹機など

### 「その他食品」 7社 112.5㎡

卵割機、ゆで卵殻剥機、油濾過機、油塗装置、食品用印刷機、高圧食品製造機など

## ●エンジニアリング 40社 975㎡

工場設計・設備エンジニアリング、HACCP管理、植物工場、RFID、トレーサビリティなど

## ●ロボット・IT・IoT・フードテック 35社 1,970㎡

ピッキングロボット、パレタイジングロボット、協働ロボット、自律移動ロボット、ロボットアーム・ハンド、システムコントローラ、IO-Link、AI、IoT/M2M、食品工場用ソフト・システム、システムインテグレーション、スマートキッチン、キッチンOS、フードロスシステム、代替技術、フードデータなど

## ●鮮度管理・品質保持 30社 1,545㎡

予冷・冷凍・冷却・凍結装置、解凍装置、チラー、冷蔵・保冷库、貯蔵設備、紫外線・オゾン応用装置、殺菌・滅菌装置、空調装置など

## ●包装・充填 126社 7,560㎡

各種包装機器、充填機、計数・計量機、結束機、シーラー、インクジェットプリンター、印字機、ラベルシール機、包装資材など

## ●保管・搬送・移動 51社 1,800㎡

コンテナ、コンベア、ベルト、チェーン、リフト、選別機、運搬車両、ホース、ポンプ、タンクなど

## ●計測・分析・検査 47社 1,560㎡

計測機器、分析機器、検査機器、検出機器、測定・試験機器、画像処理機器、センサー、異物検査・除去装置など

## ●衛生対策・管理 80社 2,010㎡

施設・容器・器具洗浄機器、機能水生成装置、クリーンルーム、シートキャッチャー、ユニフォーム、異物・害虫混入防止機器・装置、洗剤・薬剤、衛生資材など

## ●環境対策・省エネ・リサイクル 44社 540㎡

排水処理装置、エネルギー有効利用システム、ごみ処理装置、省エネ機器・設備、省エネ技術、省エネソリューション、コンポスト化機器・システム、乾燥機、再資源化処理装置・技術、減容機器、リサイクル機器、汚泥処理装置・技術などなど

## ●設備機器・技術・部品 96社 1,965㎡

ボイラー、バルブ・継手、ノズル、タンク、ホース、モーター、潤滑油、添加剤、熱風発生機、膜および膜利用技術、フィルター、床材、監視カメラ、LED照明など

## ●情報サービス・団体 10社 82.5㎡

新聞・雑誌・書籍・映像、調査・研究・試験、団体・機関、自治体など

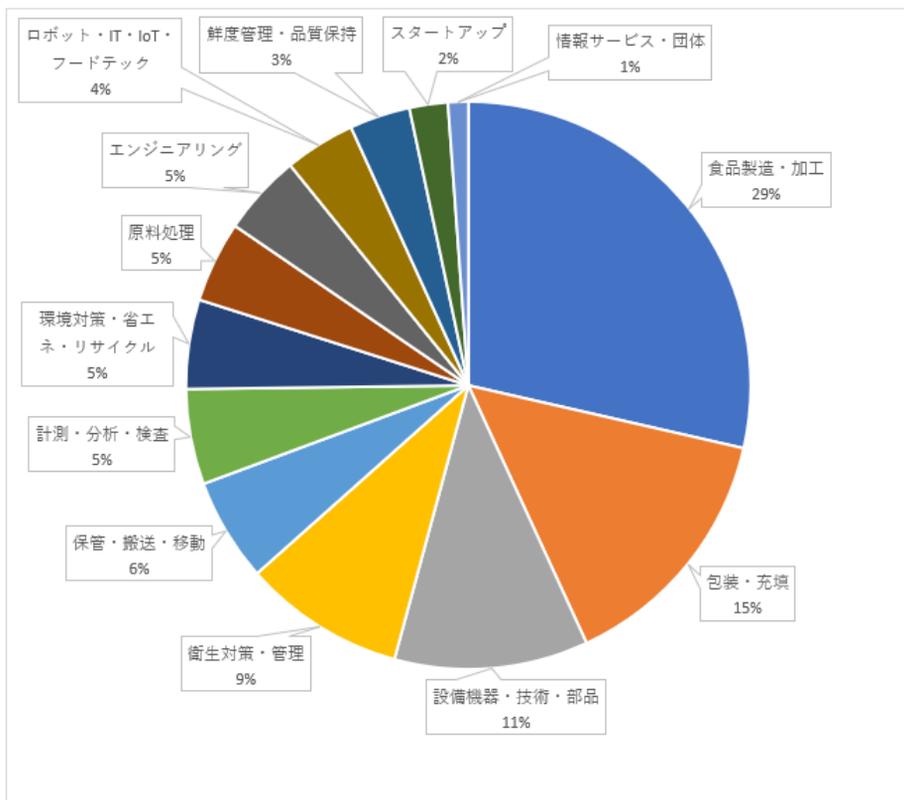
※2022年4月14日現在

## ●スタートアップ 19社 88㎡

合計 865社 34,723㎡

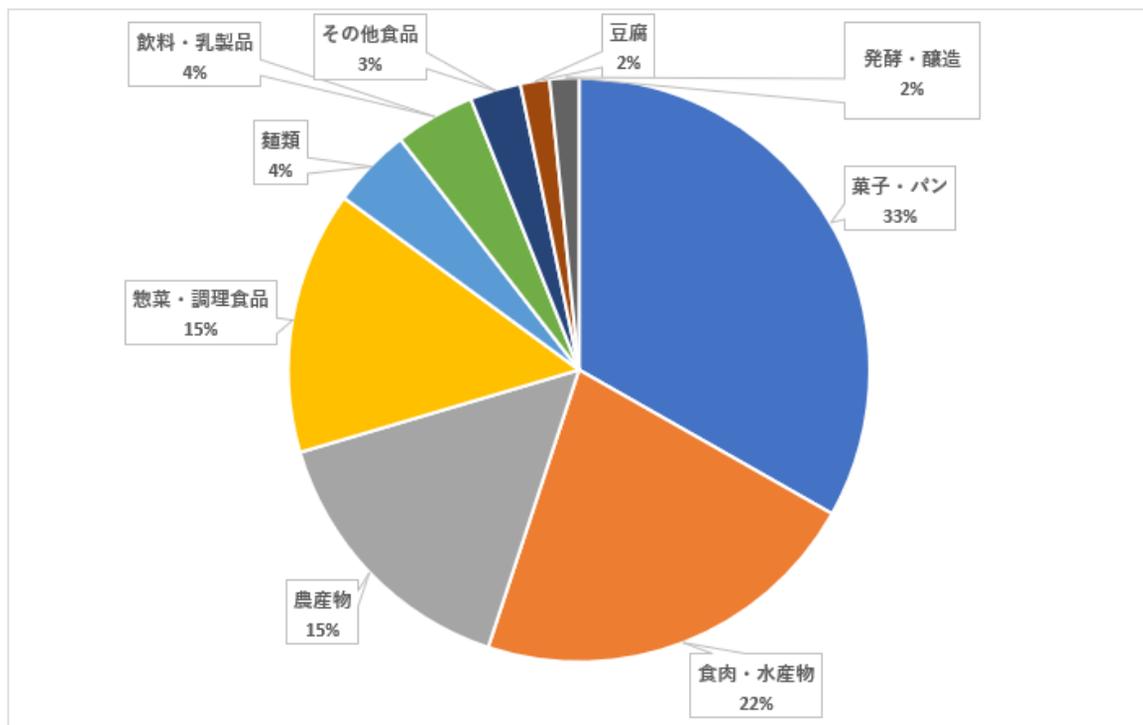
出展社数は過去最大数の865社。その中で新規出展社はスタートアップ19社を含めて111社。新しいソリューションの提案が増加しています。過去4年間を比較してみると、社数の増加傾向がみられるのが、エンジニアリング分野、ロボット・IT・IoT・フードテック分野、環境対策・省エネ・リサイクル分野、設備機器・技術・部品分野、衛生対策・管理分野、計測・分析・検査分野などの食品製造加工工程前後の製品・技術。総合ライン形成型ソリューションが集合し、高度な自動化提案の場となっています。

### 出展社割合



食品製造加工分野の 카테고리別傾向では、今回は豆腐分野、惣菜・調理食品分野が増加傾向で、割合では惣菜・調理食品分野が伸長しています。

### 「食品製造・加工」出展割合



出展企業が自社の製品・技術・サービスなどについて詳しく説明。各社の展示ブース内では得られない貴重な情報が入手できるとともに新規ビジネス展開のヒントや生産性向上につながるノウハウを提供します。6/7(火)～6/10(金)4日間合計で、33社33セミナーを開講します。また、会場へ来れない方も聴講できる「アーカイブセミナー」を会期終了後公開いたします。(アーカイブセミナー実施出展社のみ)

## 出展社プレゼンテーションセミナー

募集人数

各120名

WEB

事前登録

会場	時間	6/7(火)		アーカイブセミナー実施会社			
東8ホールセミナー会場	12:40 ～ 13:25	食品事故防止の為に検査業務の応用 ～検査体制のご案内～ イカリ消毒	衛生	※アーカイブセミナーの視聴方法は、アーカイブセミナー受講事前登録した方へ会期終了後にご案内します。			
	13:45 ～ 14:30	食品業界での協働ロボット活用事例紹介 梱包、製函、パレタイズ ユニバーサルロボット	ロボ	原料	保管	計測	
	14:50 ～ 15:35	新工場建設のファーストステップ 企画支援型プロジェクトの紹介 日清エンジニアリング	エン	食肉	衛生	環境	
				鮮度	設備		
会場	時間	6/8(水)		6/9(木)		6/10(金)	
会議棟607セミナー会場	10:30 ～ 11:15	業界初のヒートシール検査で レトルパウチの品質クレームゼロへ ヤマハファインテック	計測	食肉の「セル生産システム」 ～ロボットの新しいかたち～ 前川製作所	ロボ	抜群の洗浄性と混合、 乾燥性能のamixon 東洋ハイテック	原料
	11:35 ～ 12:20	パウレックのSDGsに向けた 取り組みとご提案 パウレック	原料	微粉砕機やウルトラファイン パブル技術で取組む社会的課題 ミナミ産業	鮮度	オゾンを利用した野菜加工法紹介 ～品位を守り菌数制御を実現～ ライオンハイジーン	鮮度
	12:40 ～ 13:25	AI機能搭載の最新式自動光学選別機と DX化による生産性向上 トムラソーティング	計測	真空解凍技術Cold Steamで歩留りと 製品品質の向上を実現 GEA ジャパン	食肉	環境大臣賞を受賞した、冷凍設備の 電気代を最大6割削減する秘策 ナンバ	設備
	13:45 ～ 14:30	商品から考える 食品工場無人化構想 なんつね	エン	アルミ包装の金属異物を手軽に チェックする金属検出機のご紹介 新東工業	計測	高速攪拌機を用いた 増粘剤の溶解事例 プライミクス	原料
	14:50 ～ 15:35	よくわかるSDGsへの取組み 乾燥機からものはじめられます 大川原製作所	原料	ベッコフオートメーションが ご提案するリニア搬送システム ベッコフオートメーション	保管	生産ラインの効率を上げる 虹色コーティングでSDGs対策 太陽誘電ケミカルテクノロジー	設備
東8ホールセミナー会場	10:30 ～ 11:15	製品のカビ対策 ファインテック	衛生	毛髪対策に有効な「着用案内」 そのポイントと運用方法について 国立	衛生	これからの食品工場の 衛生管理と洗浄のポイント クレオ	衛生
	11:35 ～ 12:20	ファナックロボットの 最新技術について ファナック	ロボ	HACCP等の衛生管理に役立つ SMCの考え方 SMC	衛生	建屋の陽圧化による防虫対策 ～自動洗浄機能付フィルタのご紹介～ ビュアテック	衛生
	12:40 ～ 13:25	清掃・防虫で改善が進まない! ブラシで解決できた事例紹介 パーテック	衛生	「不活性化くん」が教える 手袋と、ウイルスと、SDGs ワークソリューション	衛生	改正食品衛生法/EU/FDAに 対応するコンベヤ関連製品 ハバジツ日本	保管
	13:45 ～ 14:30	食品工場に求められる塗床材とは 施工実績をもとに キューケン	衛生	Doする!?食品工場の空調管理!! 赤門ワイレックス	衛生	建設計画において 配慮すべき最新情報 三和建設	衛生
	14:50 ～ 15:35	食品廃棄物バイオマスにおける フライトコンベヤの活用方法 エステック	環境	印字検査の業界最新動向 オブテックス・エフエー	計測	炭酸ガスを利用したPH調整による 次亜塩素酸除菌水のメリット ウエキコーポレーション	衛生

4月1日(木)よりFOOMA JAPAN公式サイトにて受講登録開始

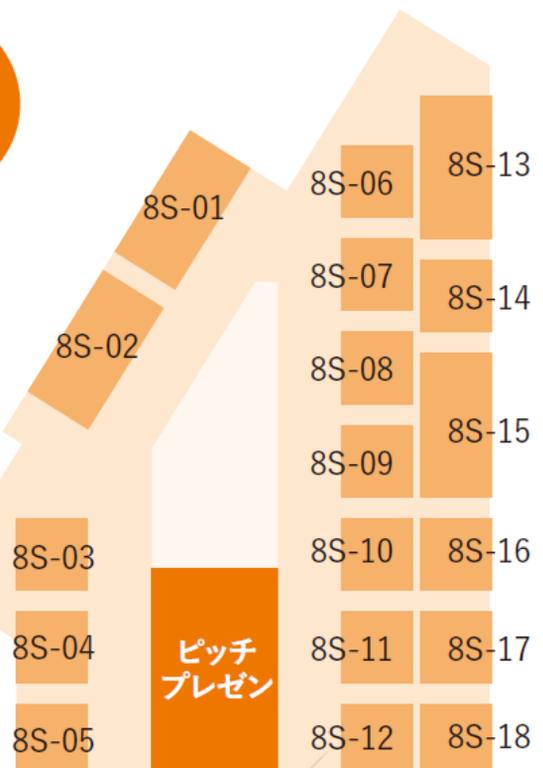
# スタートアップゾーン

今回新設のスタートアップゾーンの出展社は、新しいビジネス成長を目指している設立9年以内の企業で、出展製品は、現在商用化している製品、または3年以内に商用開始見込みの製品を対象としています。

## <出展社名と出展製品>

- 8S-01 FingerVision  
食材ピック & プレース向け触覚センサ付きロボットシステム
- 8S-02 Modelor  
スマート食品表示、スマート食品規格書
- 8S-03 Tokyo Dynamics  
SIMO シリーズマニピュレータ
- 8S-04 カンブライト  
CANBRIGHT ERP、スマートファクトリー、衛生管理システム
- 8S-05 ロビット  
AI外観検査・選別装置
- 8S-06 フツパー  
製造業向け画像認識エッジAZサービス「はやい、やすい、巧い、AI」
- 8S-07 アルガルバイオ  
藻類培養サンプル
- 8S-08 スパイスキューブ  
農業装置（室内農業を実現する：アグロット）
- 8S-09 エコロギー  
エコロギーパウダー、エコロギーエキス
- 8S-10 ICS-net  
食品原料Webサービス「シェアシマ」
- 8S-11 ユニバーサル・フードマシン  
温泉たまごたれ小袋の自動連装投入装置
- 8S-12 Lightblue Technology  
HumanSensing -衛生管理チェックパッケージ-、作業工程解析AI内製開発ツール
- 8S-13 アイ検査システムズ  
※フードプロセス  
アイ検査システム
- 8S-14 NPC  
微生物蛍光画像測定機 バクテスター
- 8S-15 コネクテッドロボティクス  
盛付ロボット、検品ロボット
- 8S-16 Tebiki  
動画マニュアル tebiki (テビキ)
- 8S-17 Closer  
生産ライン省人化小型ロボットシステム
- 8S-18 Robots Town  
食品業界の自動化専門サイト「FOOD TOWN」

東8  
ホール



## スタートアップゾーン ピッチプレゼン

スタートアップゾーンの中にピッチプレゼンスペースを設け、連日スタートアップゾーンの出展社がイノベーターな製品やテクノロジーを紹介するピッチプレゼンタイムを設けています。製品展示とプレゼンテーションを通じてビジネスの協業や新しいスキームの創出が期待できる新設のゾーンです。

### ● スタートアップゾーン ピッチプレゼン タイムスケジュール

6/7(火)	11:00~11:30	画像認識AIが食品の外観検査に向いている理由 フツパー
	13:00~13:30	業界初!食品自動化促進サービス「FOOD TOWN」 Robots Town
	14:00~14:30	コオロギでつくる世界で一番サステナブルな食の未来 エコロギー
	15:00~15:30	大学発触覚センサ付ロボットによる食材盛付けの自動化 FingerVision
6/8(水)	11:00~11:30	店舗管理を省人化!人にフォーカスした画像解析AI Lightblue Technology
	13:00~13:30	大手食品製造業が動画マニュアルを導入する理由とは? Tebiki
	14:00~14:30	オーダーメイド自動化ソリューション Tokyo Dynamics
	15:00~15:30	食品表示のメンドウを、驚くほどラクにする2つの方法 Modelor
6/9(木)	11:00~11:30	人々と地球の未来に貢献する、藻類の可能性を解き放て アルガルバイオ
	13:00~13:30	食品原料WEBサービス「シェアシマ」について ICS-net
	14:00~14:30	筑波大AIロボベンチャー、食品工場労働力補完の挑戦 Closer
	15:00~15:30	帯状タレ小袋の連続切断、積重ね、投入工程の自動化 ユニバーサル・フードマシン
6/10(金)	11:00~11:30	中小企業DXに「やさしさ」を!食品製造業向けERP カンブライト
	13:00~13:30	毛髪・異物・盛付の同時検査がもたらすDX アイ検査システムズ
	14:00~14:30	世界中どこでも農業を実現する スパイスキューブ
	15:00~15:30	不可能への挑戦!盛付・検品工程完全自動化への取組み! コネクテッドロボティクス

# FOOMAアワード 2022

- 名 称 : FOOMAアワード
- 目 的 : 食品機械産業の技術研究・開発の促進及びその技術の普及を図るため、優秀な技術研究・開発を顕彰し、広く一般に周知してその成果の利用を促進し、我が国食品機械産業及び食品産業の振興に資するとともに、日本の食文化並びに食品安全の一層の向上に貢献する。
- 主 催 : 一般社団法人日本食品機械工業会
- 応 募 資 格 : FOOMA JAPAN 出展社で、応募製品を製造する企業
- 応 募 対 象 製 品 : 食品を製造・加工する機械・装置及び製造ライン  
食品製造ラインに組みこまれる関連機械  
食品製造プロセスに使用される計装・附属機器  
食品製造を支援する各種システム
- 賞 の 種 類 : 最優秀賞、優秀賞、特別賞
- 審 査 : 有識者により構成されたFOOMAアワード審査委員会にて実施

## FOOMAアワード ロゴマーク



<デザインコンセプト>

- ・日本の食の未来を明るく照らし、つながることを表現
- ・頭文字F、太陽をモチーフに、日本の食の未来へつながること、太陽の様に明るく照らすことをイメージしたロゴマーク

## FOOMA アワード 2022 最優秀賞ノミネート製品

応募総数：37件

企業名	製品名(型式名)	用途
株式会社品川工業所	あおり炒め機 (BR-1200F)	食品の炒め調理
株式会社なんつね	ゼウス+スコープオン (NTDPD-340)+(CM-230)	バラ・ロースを高速定量スライスし、自動で盛付ける機械
株式会社日本キャリア工業	ベンディングスライサー (AZ-342)	チルド温度帯の肉を薄くスライスする機械
株式会社前川製作所	セルダスシステム (MCS)	食肉の除骨システム
株式会社マスダックマシナリー	ライトデポリー (LD-P)	小型充填機 (菓子製品の仕上げに使用)
レオン自動機株式会社	火星人 (CN700)	食品の包あん

※最優秀賞は、FOOMA JAPAN 2022の会期初日（6月7日）に決定し、発表。

「フードテック革命」の著者、田中宏隆氏が企画協力

6/9(木) 13:30-15:30



フードテックセッション  
「食の進化の最前線」

食の多様な価値と社会課題の解決を切り開く最新トレンド・ビジネスとは？  
「フードテック革命」の著者、田中氏がフロントランナーと共に語ります。



講師  
モデレーター

株式会社シグマクス  
常務執行役員  
SKSJ主催者  
田中 宏隆 氏

第1部 講演 「フードテックが切り開く無限の可能性」  
第2部 パネル 「これから求められるフードシステム」

株式会社エコロギー COO 池田 健介 氏  
株式会社グリーンエース 代表取締役社長 石川 慎之祐 氏  
フーズカカオ株式会社 代表取締役 福村 瑛 氏  
株式会社リバネス 執行役員 塚田 周平 氏

会場 会議棟1階 レセプションホールA

6/8(水) 14:00 -15:30



GFSI(世界食品安全イニシアティブ)セミナー

～誰でもわかる世界標準の食品安全～



講師

(一財)食品安全マネジメント協会  
(JFSM) 理事長  
大羽 哲郎 氏

農林水産省は、「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」を定め、食品の輸出拡大を推進しています。食品輸出には、相手国のHACCP規制だけでなく、民間取引では「食品安全マネジメントシステム(FSMS)」の構築が求められます。『HACCPとFSMSの違い』、『GFSIとは?』、『ISO 22000とGFSI承認されたFSMS認証規格の違い』さらに『FSMSにおける機械の衛生設計』。これらを我が国初のGFSI承認認証規格を構築・運営するJFSMの大羽理事長が易しく解説します。

6/8(水) 10:30-12:00



来場者参加型企画

食品製造ライン自動化推進プロジェクト  
2022 to 2024

—問題の整理から解決までの取り組み—

食品製造ラインで多くの人手を要する作業を紹介し、自動化・省人化研究の今と未来を考えていきます。先端的研究がまだ実用化できていない理由や実現への道筋などを研究者と食品機械メーカー、会場の皆さまとともに議論していきます。

モデレーター

パネリスト



川村 貞夫 氏  
立命館大学 グローバル・イノベーション研究機構 特別招聘研究教授



平井 慎一 氏  
立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 教授



竹田 史章 氏  
近畿大学 工学部 電子情報工学科 電子知能システム研究室 教授

食品製造ライン自動化推進プロジェクトチーム

安部 武男 氏 (株)富士製作所  
川上 晃司 氏 (株)サタケ  
川瀬 輝雄 氏 (株)マスタックマシナリー  
佐藤 郁也 氏 ワタナベファーマック(株)  
杉船 大亮 氏 (株)イズミフードマシナリー

6/8(水) 17:00-18:30



FOOMAビジネスフォーラム



講師

株式会社ねぎしフードサービス  
代表取締役社長  
根岸 榮治 氏

テーマ

経営理念の実現と追求  
～100年企業への  
理念経営と人材共育PDCA

株式会社ねぎしフードサービスの創業は1969年。広範囲に多業態の飲食店を展開することに限界を感じた同社が、東京新宿に現在の「牛たんのねぎし」を出店したのは1981年のこと。経営理念の言葉にある「親切」を気づきと定義し、親切を実行するために経営理念の共有が大事だと説く根岸 榮治氏。人を財産と捉え企業と共に成長するために職場環境を育んできた軌跡と、100年企業を目指すために実践する風土づくりについて想いを語ります。

アーカイブセミナー実施

会期終了後アーカイブ公開をします。

## ご来場者向新しいサービス

ご来場の皆さま向けサービスが更に充実しました。

多くの出展社・出展製品の中から効率的にお探しのソリューションに出会えるよう、会場だけでなく遠隔地や海外からも参加することができるデジタル化を推進し、モバイルサービスを拡充しています。

### 展示会ブース360° バーチャルツアー

遠隔地からも出展社のブースを体験できるバーチャルツアーを公式サイトにて、会期初日の午後より公開します。

体験できる出展ブースは公開希望している出展社のブースのみですが、自分で視点を動かしながら製品を見たり、製品説明も読み取ることができ、動画での技術説明も体験することができます。

英語版も公開し、世界からFOOMA JAPANをバーチャル体験することができます。

### 名刺がいないFOOMAコレクトサービス



ご来場時に名刺をお持ちいただかなくても出展社への資料請求時に非接触で資料送付先などを伝えることができるサービスです。

公式WEBサイトの来場者マイページで出展社担当者の連絡先も確認できたり、カタログを受け取れることもできます。

会社に戻ってからの情報整理に便利な機能です。

### 動画での製品紹介を増加 公式WEBサイトのハイブリッド化

公式WEBサイトの出展製品ガイドを充実。  
動画を使った製品紹介も増加

公式WEBサイトの出展社情報・製品ガイドページを充実させ、ご来場前の情報収集や遠隔地の方の情報収集に役立てていただけるようにしました。

出展製品の紹介には動画も多く掲載するようにし、ハイブリッド展示会としての役割も果たせるようにして公開中です。

### FOOMAアプリ



ご来場の皆さまが、いつでもどこでもFOOMA JAPANや出展社とつながることができるFOOMAアプリが新登場しました。  
便利な機能を搭載しています。



<主な便利機能>

- 事前登録機能
- お気に入り出展社リスト作成機能
- マイマップ機能
  - ・お気に入りブースだけ表示できる
  - ・ひとつの出展分野だけ表示できる
- セミナー聴講申込機能
- お得なクーポン
  - ・会場内キッチンカー割引クーポン
  - ・ドリンクサービスクーポン

4月中旬ダウンロード開始予定。  
ダウンロード開始は公式WEBサイトから。メルマガでもご案内しますので、公式WEBサイトでメルマガ登録をすぐにおこなってください。

### ご来場の難しい海外の方への グローバル・ハイブリッドサービスの拡大

海外向け公式WEBサイトFOOMA JAPAN  
ONLINEに中国語自動翻訳機能を搭載

今回から海外向け公式WEBサイトに中国語の自動翻訳機能を追加させ、ニーズが高まる中国への製品紹介にも力を入れています。

展示会ブース360° バーチャルツアー  
英語版をFOOMA JAPAN ONLINEで公開

会場内を一周できたり、出展ブースを360°カメラで体験することができます。  
出展製品の説明は英語でされますので世界のどこからでも参加できます。

## 今回も人気の併催行事を開催

機関誌「ふーま」連載企画テーブルトーク公開取材  
料理家・食育インストラクターの和田 明日香さんが来場。

日 時：6月7日（火）16:00～16:40  
会 場：東7ホール FOOMAステージ

毎年人気のイベント、機関誌「ふーま」の連載企画「テーブルトーク」の公開取材を今年も実施します。  
今回は、料理家・食育インストラクターとして、  
同世代女性から多くの支持を集める和田明日香さんをお迎えします。



料理家としての活動のほか講演会、ラジオ、CMなど幅広く活躍し、2018年ベストマザー賞を受賞。新刊『10年かかって地味ごはん。』（主婦の友社）等、各メディアへオリジナルレシピを紹介するなど八面六臂の活躍をみせる和田さんに、料理家としてのご自身のスタンスや食へのこだわり、つくる人、食べる人の両方を笑顔にする秘訣についてうかがいます。

### 経営支援・輸出相談コーナー

日 時：6月7日（火）～10日（金）  
10：00～17：00  
会 場：東3ホール前ガレリア

中小企業の事業経営に関する経営支援、新事業として海外進出支援まで、実効性の高い情報提供窓口を設置。中小企業基盤整備機構による経営支援に関わる特別相談、日本貿易振興（JETRO）による海外進出支援相談を実施します。

### JETROセミナー

日 時：6月8日（水）  
13：00～14：30、  
会 場：東7ホール FOOMAステージ

海外市場開拓についての最新情報セミナーを開催します。

### 安全衛生設計コーナー

日 時：6月7日（火）～10日（金）  
会 場：東6ホール前ガレリア

FOOMA JAPANを主催する一般社団法人日本食品機械工業会の活動紹介や、日食工が取組む安全・衛生事業を紹介します。併設するEHEDGコーナーでは、EHEDGの紹介やご質問、ご相談に応じます。

### ～東京の恵みフェス～ トウキョウおいしいKITCHEN

東京の特産物、農畜産物を使ったおいしいメニューを提供するキッチンカーがラインナップ。FOOMAアプリのお得クーポンが何回も使えるメニューが16種類。＜キャッシュレス決済可＞

こんな東京産農畜産物を材料に使っています！  
練馬ねり丸キャベツ、東京牛乳、TOKYO X、江戸川小松菜、東京レタス、海の精塩、大豆醤油、清瀬エディブルフラワーなど

### FOOMAアプリでお得！

ご来場前にFOOMAアプリをダウンロードして来場するとお得がいっぱいです。

FOOMAアプリのクーポンを掲示いただいた方に、「無料ドリンク引換えコーナー」では冷たいドリンクをプレゼント。

～東京の恵みフェス～トウキョウおいしいKITCHEN では、東京の特産物・農畜産物を使ったメニューを割引で提供しています。

会場：東7ホール

食品および食品機械分野の総合的な発展と技術力の向上を図り、産・学・官が交流することで国民の豊かで安心できる食生活の向上に資することを目的に開催している『アカデミックプラザ』は、今年で30回目を迎え、38の大学・研究機関が参加し研究内容を発表します。このアカデミックプラザの最大の特徴は、国内の大学・研究所の研究者たちがポスターセッションブースに常駐。来場者が研究者たちと直接対話できる貴重な機会であることです。

今回は、注目の2つの先進技術を特別テーマに実施いたします。

### ◆特別テーマ①：DX技術

研究機関名	発表タイトル
大阪府立大学 研究推進機構・21世紀科学研究所・微生物制御研究センター 制御技術/検査部門	新規アイソボール・ハードルテクノロジー理論に基づく併用殺菌・保存条件設定法
筑波大学 システム情報系 知能機能工学域 音響システム研究室 バイオ・環境計測グループ	超小型マイクロフォンアレイを用いる微小音探査システム～食品加工工程等における微小音の発生源を推定し食の安全に寄与する～
筑波大学 システム情報系 知能機能工学域 知覚拡張システム研究室	既存の食品加工・検査ラインに組み込み可能なX線もしくは可視光画像のディープラーニングに基づく異常検知システムの実装
山形大学 農学部 食料生命環境学科 生産機械研究室・畜産学研究室	養鶏における人工知能（AI）を用いた生産管理による安全な食肉生産

### ◆特別テーマ②：カーボンニュートラル

研究機関名	発表タイトル
水産研究・教育機構 水産大学校 海洋機械工学科 渡邊研究室	水産食品分野を取り巻くカーボンニュートラル
東京海洋大学 海洋生命科学部 食品生産科学科 食品冷凍学研究室	脱炭素を目指す食品冷凍の技術展望
東京都立産業技術高等専門学校 ものづくり工学科 高専品川キャンパス 化学研究室	食品工場のゼロエミッションを支援する食物残渣対応可能炭化炉システムの開発
徳島大学 ポストLEDフォトリソ研究所	CO2レーザによる食品内部のピンポイント加熱方法の開発

### ◆一般 ポスターセッション参加大学・研究機関

大学・研究機関のトップクラスの研究者が最先端の研究内容や、食品製造加工機器開発に役立つ研究から食品開発に役立つ研究まで幅広いテーマでその研究内容を発表します。

<研究テーマ>加熱・乾燥、流動・攪拌、ろ過・固-液分離、食品加工、鮮度保持、環境対策・リサイクル（廃棄物処理含む）、衛生対策・品質管理（殺菌、洗浄、異物除去含む）、検査システム（センサー、計測、分析、モニタリング含む）、食品加工装置（ロボットシステム構築含む）、その他

【一般】阿南工業高等専門学校、石川県立大学、愛媛大学 大学院、大阪大学、岡山県工業技術センター、沖縄工業高等専門学校、岐阜大学、九州大学 大学院、京都大学(2研究室)、高知工業高等専門学校、佐賀大学、摂南大学、筑波大学、東京海洋大学、東京農業大学、東北大学 大学院、(公財)東洋食品研究所、豊田工業高等専門学校(2研究室)、新潟大学、新潟大学 大学院、日本大学(2研究室)、弘前大学、広島商船高等専門学校、広島大学、北海道大学 大学院、北海道立工業技術センター(2研究室)、北海道立総合研究機構、三重大学 大学院(2研究室)、山口大学、酪農学園大学(2研究室)、立命館大学(2研究室)

<研究概要レポート公開>

研究発表概要レポートをFOOMA JAPAN 2022公式サイト「アカデミックプラザ」で公開しています。

# 食品産業に有益なセミナー・シンポジウムを連日開催!!

4月1日(木)よりFOOMA JAPAN公式サイトにて受講登録開始

●6月7日(火) 10:00~16:10

日本食品工学会フォーラム2022

テーマ：進化する麺 その科学とテクノロジー

会場：会議棟6階 605・606セミナー会場

主催：(一社)日本食品工学会

共催：(一社)日本食品機械工業会

募集人数：300名(聴講無料・Web事前登録制)

●6月7日(火) 13:00~16:30

農業施設学会シンポジウム

テーマ：フードテックで切り拓く未来の食のかたち

会場：会議棟6階 607セミナー会場

主催：農業施設学会

後援：(一社)日本食品機械工業会

募集人数：120名(聴講無料・Web事前登録制)

時間	演題・演者
10:00~10:05	開会挨拶 [(一社)日本食品工学会]
10:05~11:05	麺の科学 山田 昌治 工学院大学 先進工学部 客員研究員 / 山田フードサイエンスコンサルティング 代表
11:05~12:00	即席めんの現状とこれからの課題 杉山 久 Liv-Leaf(リブリーフ) 代表
13:00~13:10	午後の部 挨拶 [(一社)日本食品機械工業会]
13:10~14:05	麺・パスタを考える 入江 謙太郎 (株)日清製粉グループ本社 R&D・品質保証本部 研究推進部 部長補佐
14:05~15:00	冷凍うどんの科学と技術 喜田 直孝 テーブルマーク(株) 執行役員 製造本部長
15:10~16:05	ラーメン店と製麺所の二人三脚でラーメンを進化させる —京都ラーメン×麺屋棟那の歩み— 知見 芳典 麺屋棟那 代表 和田 有史 立命館大学 食マネジメント学部 教授
16:05~16:10	閉会挨拶 [(一社)日本食品工学会]

時間	演題・演者
13:00~13:10	開会挨拶 [農業施設学会]
13:10~13:55	農林水産省におけるフードテックへの取組 井戸 萌愛 農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部 企画グループ 課長補佐(新事業創出班)
13:55~14:40	フードテックの現在と未来 石川 伸一 宮城大学 食産業学群 教授
14:50~15:35	食のパーソナライズサービスの進化と提供する価値 関屋 英理子 (株)ニチレイ 事業開発推進部 / (株)ミニニュー 事業推進GM
15:35~16:20	食の課題解決に挑む3Dフードプリンター 古川 英光 山形大学 工学部 機械システム工学科 教授
16:20~16:30	閉会挨拶 [農業施設学会]

●6月9日(木) 10:50~15:50

美味技術学会シンポジウム

テーマ：日本食文化の継承を支える美味技術

会場：会議棟6階 605・606セミナー会場

主催：美味技術学会

共催：(一社)日本食品機械工業会

協賛：(一社)農業食料工学会、

(一社)日本食品工学会

募集人数：300名(聴講無料・Web事前登録制)

●6月10日(金) 10:20~15:35

農業食料工学会シンポジウム

フードテクノロジー(フードテック)フォーラム  
テーマ：フードロス削減に向けた農産物・食品の  
品質・安全性の予測評価技術の最前線

会場：会議棟6階 605・606セミナー会場

主催：(一社)農業食料工学会

共催：(一社)日本食品機械工業会

募集人数：300名(聴講無料・Web事前登録制)

時間	演題・演者
10:50~11:00	開会挨拶 [美味技術学会 / (一社)日本食品機械工業会]
11:00~11:45	過熱蒸気照射による美味しい玄米の創造 前原 峰雄 (株)サタケ 技術本部 穀物加工グループ 精米加工チーム 主事
11:45~12:30	内臓脂肪になりにくい食事「スマート和食®」の開発と社会実装 高瀬 秀人 花王(株) 生物科学研究所 主席研究員
13:30~14:15	秋田の魚醤「しょっつる」の技術改良と用途開発による食文化の継承 塚本 研一 塚本技術士事務所 所長(元 秋田県総合食品研究センター 食品加工研究所長)
14:15~15:00	微生物を利用した無塩発酵技術—伝統技術と革新技術— 木村 啓太郎 (国研)農研機構 食品研究部門 食品加工・素材研究領域 領域長
15:00~15:45	日本食の特徴とその文化 崎谷 浩志 東京家政大学 家政学部栄養学科 食品加工学研究室 教授
15:45~15:50	閉会挨拶 [美味技術学会]

時間	演題・演者
10:20~10:30	開会挨拶 [(一社)農業食料工学会 / (一社)日本食品機械工業会]
10:30~11:15	青果物の品質保持・評価技術の最前線 渡邊 高志 (国研)農研機構 食品研究部門 食品流通・安全研究領域 流通技術・新用途開発グループ 研究員
11:15~12:00	データマイニング:膨大な食中毒細菌の増減データの解析による知的発見 小山 健斗 北海道大学大学院農学研究院 食品加工学研究室 助教
13:00~13:45	チルド食品の変敗に関与する芽胞形成菌の性状と制御 小林 哲也 (地独)北海道立総合研究機構 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター 応用技術部応用技術グループ 研究主任
13:45~14:30	ラマン分光法×AI技術—迅速な微生物の特徴予測 山本 貴志 日本新薬(株) 機能食品カンパニー 食品開発研究所 フードマテリアル開発二課 係長
14:40~15:25	電気計測およびマイクロ流路技術を融合した新しい迅速生菌検出手法「AMATAR®」 円城寺 隆治 (株)AFIテクノロジー 代表取締役社長
15:25~15:35	閉会挨拶 [(一社)農業食料工学会]

※各セミナー・シンポジウムはご参加の際には、受講事前登録が必要です。 FOOMA JAPAN公式サイトよりクイックパス(入場証)入手後、各セミナー・シンポジウムの受講登録を行ってください。

# 来場者へのおしらせ

FOOMA JAPAN 2022は、完全来場事前登録制です。  
4月1日(木)より事前登録を開始いたします。

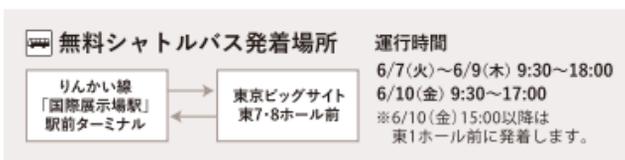
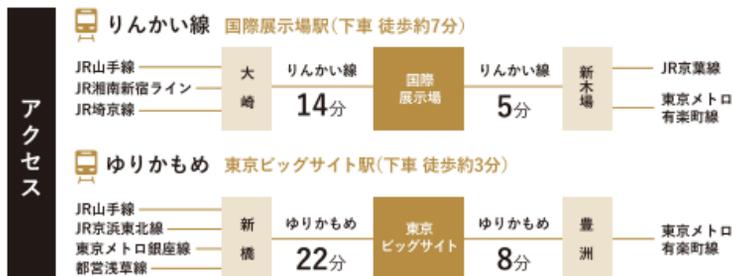
## ●事前にクイックパス(入場証)入手で、入場時名刺不要！直接入場OK！

新型コロナウイルス感染症の予防策として、昨年より完全来場事前登録制となっております。これにより万が一感染者が判明した場合には、入出場履歴などから追跡が可能となりました。公式Webサイト (<http://www.foomajapan.jp>) で、必要事項を入力し、来場事前登録を行い、入手した「クイックパス(入場証)」を印刷し会場へ持参するだけで入場することができます。

※クイックパスを入れるホルダーは会場に用意しています。  
※クイックパスは会期中通しでご使用いただけます。



東京ビッグサイトおよび周辺には有料駐車場が少なく、駐車台数に限りがあります。会場へお越しの際は公共交通機関をご利用ください。



東京ビッグサイトへのアクセスはこちら  
<https://www.bigsight.jp/visitor/access/>



# 新型コロナウイルス感染予防対策への取り組み

- 新型コロナウイルス感染症防止対策を主催者・出展社が一体となり徹底。安心してご来場いただける対策を施して開催いたします。

## FOOMA JAPAN 2022

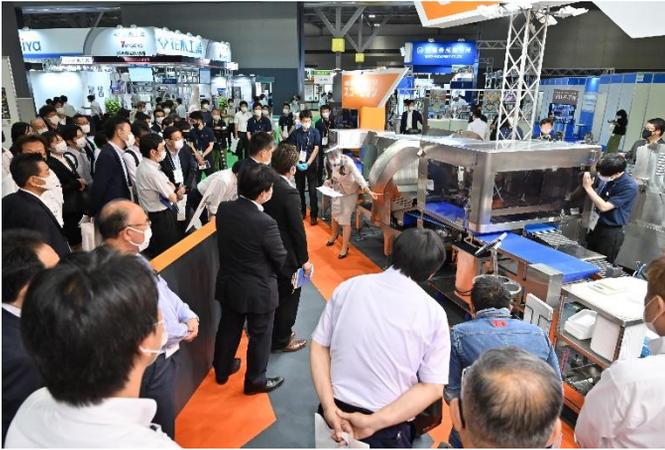
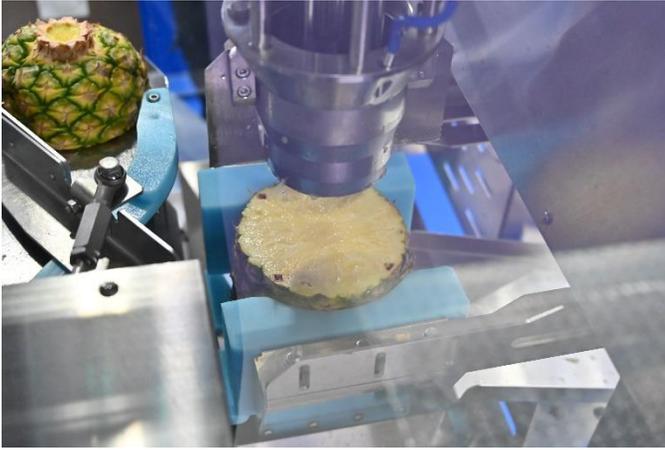
### 新型コロナウイルス感染症対策への取り組み



下記に当てはまる方は入場をお断りする場合があります。

- 37.5度以上の発熱がある
- のどの痛み、頭痛、関節痛、だるさ、息苦しさ、息の吸いづらさ、咳、下痢、結膜炎症状、味が薄く感じる、味覚症状などの症状がある
- 新型コロナウイルス感染症陽性とされた者との濃厚接触がある
- 過去4日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間を必要とされている国、地域への渡航並びに当該在住者との濃厚接触がある

# FOOMA JAPAN 2021 @愛知スカイエキスポの開催風景画像一覧



# 【一般社団法人日本食品機械工業会 概要】

名称：一般社団法人 日本食品機械工業会（略称：日食工）  
The Japan Food Machinery Manufacturers' Association（略称：FOOMA）  
また、日食工が主催する展示会の名称は、FOOMA JAPAN（国際食品工業展）

所在地：〒108-0023 東京都港区芝浦3-19-20 ふーまビル  
TEL：03-5484-0981  
FAX：03-5484-0989

設立：1948年（昭和23年）4月20日

役割：日食工は、食品機械に関する調査および研究や情報収集・提供、安全・衛生化および標準化などの事業推進を通じて、食品機械工業の進歩発展を図り、わが国産業の振興と国民生活の向上に貢献することを目的としています。

会長：海内 栄一（花木工業株式会社 代表取締役社長）

沿革：日食工は1948年の「全国食糧機械製造業者懇談会」設立に始まり、1954年「日本食糧機械工業会」と改称。1967年社団法人として認可され、その5年後に現在の名称へ変更。2012年一般社団法人となりました。

会員：【正会員】食品機械（精米機械、精麦機械、製粉機械、製めん機械、製パン機械、醸造用機械、牛乳加工機械、飲料加工機械、肉類加工機械、水産加工機械、食品乾燥機械、瓶詰め機械、配合飼料その他食品及び飲料の加工機械等）の製造を営む法人及び個人並びにこれらのものを構成員とする団体。

【賛助会員】正会員に該当しないもので、日食工の目的に賛同し、その事業に協力しようとするもの。

<会員数> 463社（2022年3月31日現在）

正会員 234社・団体

賛助会員 229社