

環境食品応用化学科

昨年度好評につき  
今回も試食あり!

# 福井の科学が切り拓く 未来の食と農

—スマート雨水活用×米の科学×酒かす加工の最新—



福井工業大学  
Fukui University of Technology

2026  
(土)

7/25

2号館8階(2-802教室)  
13:00~15:20

参加費：無料(要事前申込/定員制) 対象：一般、高校生、食と農・環境に関心のある方

地球環境問題が深刻化する現代において、未来の食と農を守るためには産学官で取り組む「科学」が不可欠です。本特別公開講座では、福井の食文化の核である「米」を軸として、(1)農業を支える「雨水」のスマート化 (2)最新の植物科学が明かす「強い米・美味しい米」の秘密 (3)日本酒製造過程でできる「酒かす」の加工に関する最新技術を紹介します。

後援：農林水産省北陸農政局、福井県、福井新聞社、FBC、福井テレビ、FM福井、JA福井県

特別公開講座 申し込み



▼ 詳細は裏面をチェック ▼

# ▼ Time Table ▼

13:00

開始の挨拶

13:05

講演3件

14:45

試食会

15:15

講評

## 01 IoTで雨水を資源に変える – RainIQが創る未来 –

講師：笠井利浩(福井工業大学)、大野聖治(デンカアステック株)

美味しいお米を育む「水」を、最新のIoT技術でもっと賢く身近な資源へ。家庭用雨水タンクやシステムを解説し、「捨てる雨」から「活かす雨」への転換を提案します。スマホで雨水を管理する未来の暮らしや、防災、SDGsへの貢献について幅広く紹介します。

## 02 福井のお米の進化 – ブランド戦略と気候変動への挑戦 –

講師：小松節子(福井工業大学)、小林麻子(福井県農業試験場)、三上浩一(JA福井県)

福井県の美味しいお米の開発秘話や、米ブランド戦略・流通の裏側を詳しく解説します。世界的課題である「気候変動」に対し、最新の植物科学研究でどのようにお米を改良し、進化させていくのか。食と農の持続可能な未来を皆さんと一緒に考えていく、貴重な学びの機会を提供します。

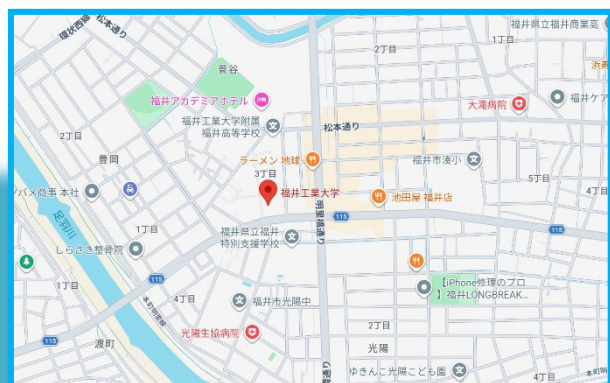
## 03 酒かすの魔法 – 発酵の副産物を主役に変える –

講師：大能俊久(福井工業大学)、白石英樹(福井県SDGsコーディネーター、地域おこし協力隊)

清酒製造で生まれる「酒かす」の驚きの栄養価や機能性に注目。独自の加工技術でパンやドリンク、どら焼きへ生まれ変わらせる「食のアップサイクル」の裏側を公開します。低利用資源を価値ある食品へと循環させる、地域に根ざした持続可能な食品開発の最前線を紹介いたします。



### 【特別展示】



お問い合わせ先：福井工業大学 社会連携推進課  
〒910-8505 福井県福井市学園3丁目6番1号

TEL：0120-99-7361