

食と消費心理を考える

今日、「食」に関わる世界は大きく変わろうとしています。消費者の価値観が多様化する中で、人々が「食」に求めるものは何でしょうか？ 新食材・新技術は、資源循環型の食料供給やQOL（Quality of Life=生活の質）の向上を実現できるのでしょうか？

今回の食品・バイオ技術セミナーでは、新食品・新食材が消費者に受け入れられるプロセスについて考えたいと思います。実験心理学からのアプローチで「おいしさ」を感じるメカニズムを解き明かす研究を進めておられる立命館大学の和田有史氏、そして環境配慮行動心理・食嗜好心理研究の知見を活用して消費者の心理的な抵抗感を減らした昆虫食品を開発販売されているFUTURENAUT株式会社の飯島明宏氏にご講演いただきます。

新技術・新商品を消費者に受け入れてもらうために何をすべきか、そして新奇食材を食の選択肢にするためには何が必要か、一緒に考えてみませんか。

●講演/講師

「食べたい」「おいしい」の心理メカニズム

和田 有史 氏/立命館大学 食マネジメント学部 教授

消費者に受け入れられる昆虫食品の開発とマーケティング

飯島 明宏 氏/FUTURENAUT 株式会社 取締役 CTO

※ 両講演ともリモートによるオンラインでのご講演になります

●日時 令和4年 3月16日(水) 14時~17時



●参加方法： オンライン(zoom)による聴講

※ 当センター会場でのオンライン聴講も可能です

会場/当センター5階 研修室 (京都市下京区中堂寺南町 134/七本松通五条下ル)

●対象： 食品製造業の方々

●定員： オンライン聴講 80名、 当センター会場 30名 (それぞれ先着順に受け付け)

●参加費： 無料

●申込方法： 当センターホームページからお申込みください。

<https://www.kptc.jp/seminor/220316syoku/>

または裏面申込書にご記入の上、FAX、郵送またはメールでお申込みください。

お問い合わせ先

京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品バイオ係

〒600-8813 京都市下京区中堂寺 134 京都府産業支援センター内

TEL : 075-315-8634 FAX : 075-315-9497 E-mail : ouyou@kptc.jp