

【後援行事】第10回日中醸造・食品・栄養・環境シンポジウム（第2回日中  
伝統食品創新フォーラム）〈四川省成都市〉 | 1

日中醸造技術及び食品シンポジウムは四川大学、四川大学錦江学院、四川省食品科学技術学会、熊本大学、鹿児島大学と日本生物工学会、全日本漬物組合連合会が開催する技術・学術シンポジウムです。2000年から開始され、中国の成都、日本の熊本、鹿児島、それに東京と京都などで合計9回開催されました。これまでの技術・学術シンポジウムは中国や日本または韓国、東南アジア、そして中国台湾からの食品製造者、醸造技術者、研究者等の参加者を迎え、出席者は毎回数百人に及び、今では中国と日本の間における伝統食品の分野で技術・学術の交流の重要な会議と位置付けられ、大きな影響力を持つに至っています。

今回の大会は第10回日中醸造・食品・栄養・環境シンポジウムとして、会議主催者の合議を経て、2018年9月に中国の成都での開催が決定され、そして、主催者である中国食品科学技術学会の提案により、第2回日中伝統食品創新フォーラムも兼ねた開催となっております。現在、準備作業を進めています。

日中双方の酒類、醤油、食酢、漬物、ヨーグルト、その他の発酵食品などの業界関係者のご参加を心待ちにしております。

<b>大会日程</b>	2018年9月13日（金）～15日（日）
<b>開催場所</b>	中国四川省成都市 大成賓館
<b>大会テーマ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 伝統食品産業の技術開発</li> <li>・ 伝統醸造食品安全性と生産規範</li> <li>・ 白酒産業の自動化と知能化</li> <li>・ 四川泡菜および漬物産業の発展</li> <li>・ 特色調味料の加工技術と産業発展</li> <li>・ 伝統醸造食品の栄養性と機能性</li> <li>・ 伝統醸造食品産業の歴史と現状</li> <li>・ 伝統食品の文化と国際化</li> </ul>
<b>使用言語</b>	中国語、日本語、英語 講演は中国語、日本語に同時通訳
<b>参加費</b>	日本からの参加者は1300元（宿泊費は別途となります。）
<b>発表方法</b>	論文及び講演、ポスター発表、自由討議、見学等
<b>論文募集の締め切り</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 論文要旨提出：2018年8月5日（日）</li> <li>・ 論文提出：2018年8月25日（土）</li> </ul> 学会論文集は「食品与発酵科技」誌より発行予定
<b>論文作成要領</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 論文の言語：会議に提出する論文はすべて母国語で記載すること。タイトル、著者の所属及び住所、氏名を含み300字以内の要旨は母国語と英語で提出する。論文の字数は5000字以内とする。</li> <li>・ 文章の最後に必ず著者名、所属、住所、郵便番号、電話、ファックス、電子メールを明記する事。</li> <li>・ 大会での発表について： 口頭発表ではMicrosoft PowerPointを使用し、言語は母国語とする場合、2018年8月15日（水）までに下記大会事務局宛に提出すること。</li> </ul>
<b>論文の提出先</b>	大会事務局（日本語対応可）： 徐笑雨（四川大学錦江学院） Email:
<b>スケジュール</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 初日（9/12）：受付（成都市大成賓館）</li> <li>・ 2日目（9/13）：開会式、基調講演、一般講演、閉幕式</li> <li>・ 3日目（9/14）：見学（錦江学院訪問、中国泡菜博物館、吉香居泡菜的予定）</li> <li>・ 4日目（9/15）：見学（八百寿酒造会社見学、彭祖山観光の予定）</li> <li>・ 5日目（9/16）：解散</li> </ul>
<b>問合せ先</b>	鹿児島大学農学部焼酎・発酵学教育研究センター 高峯和則 E-mail:
<b>その他</b>	言語は英語、日本語、中国語とし、講演には中国語、日本語の同時通訳のサービスが提供される予定。 <b>参加のみされる方も事前に申し込みが必要です。詳しくは問合せ先まで</b>