

【共催行事】第8回 日中醸造・食品・栄養・環境シンポジウム（第1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、成都、熊本、鹿児島、それに東京と京都などで合計7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、出席者は毎回百人以上の規模となり、今では日本と中国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8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、2015年9月に中国の成都での開催が決定され、そして、主催者の一つである中国食品科学技術学会の提案により、第1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、その他の発酵食品やこれらの企業から生成される副産物の利活用に関係する業界、大学、研究機関のご参加を心待ちにしています。

大会日程	2015年9月13（日）～15日（火）
開催場所	中国四川省成都市 四川省科技館
大会テーマ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 伝統食品産業の技術開発 ・ 伝統食品の研究の現状と将来 ・ 酒文化の伝統とイノベーション ・ 伝統食品産業の歴史と現状 ・ 伝統食品の文化と国際化
使用言語	中国語、日本語、英語 講演は中国語、日本語に同時通訳
参加費	日本からの参加者は1300元（宿泊費は別途となります。）
発表方法	論文及び講演、ポスター発表、自由討議、見学等
論文募集の締め切り	<ul style="list-style-type: none"> ・ 論文要旨提出：2015年7月15日（水） ・ 論文提出：2015年8月15日（土）（締め切りました） 学会論文集は「食品与発酵科技」誌より発行予定
論文作成要領	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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。 2. 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。 3. 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、2015年8月15日までに下記大会事務局宛に提出すること。 ポスター発表では、2015年9月12日に大会会場まで持参すること。
論文の提出先	大会事務局（日本語対応可）： 曾麗雲（四川大学錦江学院） Email: 767944483@qq.com
スケジュール	<ul style="list-style-type: none"> ・ 初日（9/12）：受付（成都市大成賓館） ・ 2日目（9/13）：開会式、基調講演、一般講演、閉幕式 ・ 3日目（9/14）：見学（錦江学院訪問、八百寿酒造会社見学、彭祖山観光の予定） ・ 4日目（9/15）：見学（四川料理博物館、水井坊酒造遺跡博物館の予定） ・ 5日目（9/16）：解散
問合せ先	日本生物工学会 企画委員会 委員長 大政健史 Email: omasa@bio.eng.osaka-u.ac.jp
その他	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。 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

【共催行事】第8回 日中醸造・食品・栄養・環境シンポジウム（第1回日中伝統食品創新フォーラム）〈四川省成都市〉 | 2

主催： 日本生物工学会、中国食品科学技術学会、四川省食品科学技術学会、四川省栄養学会
四川大学、四川大学錦江学院