

第285回リレー講演会

日時 2026年

5月14日(木)

会場 AREC 4階

上田市常田3-15-1信州大学繊維学部内

方法

会場及びZoomオンライン
ハイブリッド形式

参加費

無料

講演 1

13:30~14:15

『スマート農業における循環型長野モデルの構築』

株式会社モチベーションインスティテュート 代表取締役 青木秀樹氏

農業課題をとらえる際、長野県のような中山間地を多く抱える地域では、従来の大規模・効率化モデルだけでは持続が難しくなっています。本講演では、長野県の特徴を活かした新たな農業モデルとして、卒FIT後の太陽光発電をオフグリッドとして再活用し、IoTによる農業支援、JAネットワークによる流通・組織力、地域企業の技術力を統合することで、「エネルギー×農業×人材×地域」を一体化した「長野スマート農業エネルギーモデル」を構想します。また、長野県の強みである分散型の中山間地農業を、地域ごとに最適化された分散型モデルにすることで、全国の同様の地域へ展開可能な「再現性ある地域モデル」の可能性についても解説します。

講演 2

14:15~15:00

『CO2とDXで創る、循環型・高収益農業』

宮原酸素株式会社 本社ガス事業部営業開発グループ リーダー 師田龍之介氏

昨今の施設園芸栽培では、如何に単位面積当たりの収穫量と品質を上げるか、また栽培環境管理の省力化を出来るかが重要視されています。栽培の効率を上げるには、熱や光合成に必要な炭化物が重要です。現場では従来より、多くの化石燃料を消費して対策にあたってきました。私たちはこの現状をよしとせず、環境に配慮した新しい栽培管理が必要になると考えています。回収資源である液化炭酸ガスを効率的に投入し、さらに通信・可視化技術でサポートすることで、循環型で実りのある農業の形をご提案させていただきます。

15:00~15:15 休憩15分

講演 3

15:15~16:00

『フードサプライチェーンに寄与する鮮度保持技術：
高湿度冷蔵クーラーの開発と食品ロス削減への貢献』

株式会社前川製作所 技術企画本部技術研究所 食品生物技術グループ副主任研究員 金井 理氏

フードテック分野において、サプライチェーン上の食品ロス削減は重要な課題です。従来冷蔵技術では青果物の乾燥による品質劣化が避けられず、加湿器の併用も結露や腐敗を招く問題がありました。本講演では、加湿器を用いず高湿度環境を維持可能な冷蔵クーラー「スーパーフレッシュZERO」を紹介します。本装置は独自の蒸発器とノンデフロスト運転により、安定した高湿度環境を実現します。比較試験の結果、重量歩留まりの改善や品質変化の抑制といった顕著な成果が得られました。本技術の食品ロス削減への寄与について紹介します。

講演 4

16:00~16:45

『農業×再エネで拓く次世代の経営安定モデル』

GREEN BENEFIT株式会社 代表取締役 桃井正行氏

日本の農業は現在、異常気象、燃料コスト高騰、担い手不足という深刻な課題に直面しています。これらの解決策として注目されるのが、農業と太陽光発電を両立させる「ソーラグリーンハウス」です。本講演では、GREEN BENEFITがパートナー企業各社と連携して進める最新の営農型太陽光発電（ソーラーシェアリング）の全貌を解説します。2026年から始まる農水省の最新規制や、大幅拡充される補助金情報を踏まえ、売電収入による投資回収モデルから、自家発電を活用したスマート農業まで、地域企業の新たな収益源と脱炭素経営の両立について、酒造店やアクアポニックスなどの成功事例を交えてお話いたします。

16:45~17:15 名刺交換・交流会

主催：一般財団法人浅間リサーチエクステンションセンター、東信州次世代産業振興協議会

●お申し込み 申込フォーム <https://forms.gle/2vekrwU9yEWZoSDTA>
または所属・氏名・メールアドレス・参加方法をご記名の上、下記事務局までお申し込みください。

申込みフォーム▼

●お問い合わせ 一般財団法人浅間リサーチエクステンションセンター AREC事務局
Tel : 0268-21-4377 fax: 0268-21-4382 mail: mousikomi@arecplaza.jp

