編集委員会から

20 周年記念ロス

日本語とその使いかたは，常に変わっていくことをたびたび述べています．“○○ロス”も，比較的，最近使われるようになった喪失感の柔らかい表現です．21 巻第 2 号から開始した 20 周年記念特集が第 4 号で完結しましたので, 私は“20 周年記念ロス”かもしれません．

20 周年記念事業の最後となる記念シンポジウムがハイブリッド形式で 2 月 20 日に開催されました．一部講演者が会場に，その他の講演者と参加者は，インターネットにオンライン接続しての実施でした．このようなハイブリッド形式でのシンポジウムの開催は 1 年前には予想もしていませんでしたが，すでにオンライン会議が日常化していることもあり，大きなトラブルもなく無事終了しました．今回の実施方式の詳細についても，本号に解説記事として掲載しました．今後のニューノーマルでは，ハイブリッド形式も一般化していくのかもしれません．

シンポジウムのパネルディスカッションの内容についても本号に記事としてまとめました．現状と今までの食品工学あるいは日本食品工学会の活動をもとに，将来（未来）への提言となっています．前号で，10 年後（2030 年）を念頭に置いた Food Engineering 2030 という学会の将来構想プロジェクトについて，目的と現在の活動状況について簡単に紹介しました．最終提言は本号に掲載予定と予告しましたが，少し遅れており，2 号あるいは 3 号の掲載になります．パネルディスカッションの内容とともに，今後の日本食品工学会あるいは食品工学についての議論に役立つことを期待しています．

今号では，新しいデジタル食品製造機器である 3D-プリンターについて論文と解説記事が掲載されています．今後も，新しい分野と基幹となる食品工学の両方の論文や記事を載せていきたいと考えています．

最後になりますが，表紙も新しくなりました．背景の桜色の印象あるかもしれませんが，デザインのみならずフォントも軽くて柔らかい印象になっています．





（山口大学　山本修一）

© 2021 Japan Society for Food Engineering