



フードテックで 食の未来を豊かに！

食×先進テクノロジー

昨今、食べ物をめぐって、私たちの日常生活は世界や社会の動きに大きく影響を受けています。「食」×「先進テクノロジー」である「フードテック」による課題解決が求められており、けいはんな学研都市では、「学研フードテック共創プラットフォーム」を形成して、産学官が連携して様々な共同の取組を行っています。

この度、「フードテックで食の未来を豊かに！」をテーマに、けいはんな万博で取組の成果を展示し、国内外のフードテックの取組を紹介する講演会を開催しますので、多くの方のご参加をお待ちしております。



講演会

参加費無料

2025 **6月13日** 金
13:30-17:00

けいはんなプラザ3F会議室 ナイル1
リアル開催 定員100名

事前申込優先制 6/10(火)締切

<https://www.kri.or.jp/contact/613.html>

問い合わせ

学研フードテック共創プラットフォーム事務局
foodtech-jm@kri.or.jp



プログラム

- 13:30 開催挨拶
- 13:40 国内の先進的なフードテックの取組紹介
農林水産省、農林水産省フードテック官民協議会参画企業が、国内の先進的なフードテックの取組を紹介します。
- 14:40 休憩
- 14:50 けいはんな学研都市のフードテックの取組紹介
京都府では、「京都フードテック基本構想」を2023年に策定。けいはんな学研都市では、「学研フードテック共創プラットフォーム」を形成し、発酵や和食等について産学官連携の取組を展開中で、その成果を報告します。
- 15:35 休憩
- 15:45 日本と欧州3か国のグローバルなフードテックセッション
ATRが構築中の1,250を超える国内外45カ国のイノベーション機関、大学、スタートアップ等から構成される広範かつ強固な連携ネットワークを活用したグローバルなフードテックセッションを開催します。このセッションを契機に、けいはんな学研都市におけるフードテック活動の国際化や、ポストEXPOシティとしてのけいはんな学研都市におけるフードテック活動へと具体化していきます。

主催 学研フードテック共創プラットフォーム

入会無料、月に1回程度グループメールで各種情報を配信。詳細はWebサイトに。入会者歓迎です！

事務局 (公財) 関西文化学術研究都市推進機構
学研フードテック共創プラットフォーム
<https://keihanna-inv-hub.jp/foodtech/>

共催 農林水産省フードテック官民協議会

会員は、食品企業やスタートアップ企業、研究機関、行政機関等、フードテック官民協議会の目的に賛同する個人で構成されています。入会無料。
<https://food-tech.maff.go.jp/>

農林水産省・農林水産省フードテック官民協議会参画企業

- 国内におけるフードテックをめぐる状況
- 健康実現のための未来食を実現するーヘルスフードテックワーキングー
- 食のパーソナライズ技術による実効的なヘルスケアとサービス展開
- 採血のいらぬ血糖値センサーの開発とその事業化
- 個人最適から社会最適へー購買履歴がつなく個人と社会のウェルビーイングー
- 農研機構におけるおいしくて健康によい食品の創出に向けた取組

是非、詳細を
WEBサイトで
ご覧ください！

京都府・けいはんな学研都市

発酵グループの取組

- 酵母の育種技術を活用した発酵・醸造のイノベーション
奈良先端科学技術大学院大学 発酵科学研究室 特任教授 高木 博史
- 発酵食品の未利用資源の利活用を考えよう！
京都府立大学・副学長／教授 増村 威宏

和食グループの取組

- 「美蓄食」による豊かな食の未来
立命館大学食マネジメント学部教授・和食文化学会会長 南 直人

同日 11:00 ～ 11:50
ナイル2 でも講演開催！

日本と欧州3か国のグローバルなフードテックセッション

- グローバルネットワークのフードテック分野への展開
株式会社国際電気通信基礎技術研究所（ATR）代表取締役副社長 鈴木 博之 氏
- プラントベースフード、食品安全性、持続可能な食の新たな拠点形成及びライフサイエンスを基盤とした食料システムの変革等、それぞれの国に特色のあるフードテック活動について講演やピッチを開催。日本、リトアニア、オーストリア、フランスの中核連携機関と連携して選出された各国の政府系機関、企業、スタートアップ等が登壇。

植物性出汁の
試飲できます

食の未来を考える

フードテック（食×先進テクノロジー）に係る情報や製品等をご紹介します

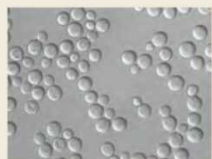
学研フードテック共創プラットフォーム

展示ブース

6月13日金 - 14日土
10:00 - 17:00

申込不要

けいはんなプラザ1F イベントホール

AIによる
レシピ提案を
体験できます
みらるオリジナルグッズ
プレゼント奈良先端大（NAIST）酵母で醸造した
健康系クラフトビールの紹介◀ NAIST酵母の
顕微鏡写真奈良先端科学技術大学院大学
研究推進機構 発酵科学研究室
テンフィールズファクトリー株式会社試飲
あり新規発酵製品開発及び発酵産物由来
未利用資源の利活用グループの取組試飲
あり京都府立大学／黄桜株式会社
宝酒造株式会社／株式会社Mizkan
摂南大学／インジェンタ株式会社
京都府農林水産技術センター酵母の有用機能を活用した
代替プロテイン（イーストミート）の紹介奈良先端科学技術大学院大学
研究推進機構 発酵科学研究室
サラヤ株式会社
丹後フーズ株式会社

食の未来を豊かにする「美蓄食」

◀ 大阪・関西万博展示品
を再現！立命館大学
食マネジメント学部
京都料理芽生会

農林水産省と

フードテック官民協議会の取組を紹介

農林水産省／株式会社ウェルナス（ヘルス・フードテックWT代表）