


学研フードテック共創プラットフォーム 発酵情報交換会



けいはんな学研都市 

けいはんな学研都市では、昨年10月に「学研フードテック共創プラットフォーム」を設立し、食に係る諸課題の解決に向け、国内外における産学官連携の取組の推進を目指しています。

昨年12月に開催した「けいはんな万博セミナー」では、フードテックをテーマに複数の取組を紹介した後、「発酵」に関するディスカッションを「伝統と革新」の視点で行い、さらに研究と交流を深めていく方向で一致しました。

これを受け、この度「発酵」に関心を持つプラットフォームメンバーが一堂に会して情報・意見交換を行い、「発酵グループ」を形成して様々な課題解決や新たな取組につなげることを目的に「発酵情報交換会」を開催します。

日時

令和6年3月14日(木) 14:00~17:30

会場

けいはんなプラザ・交流棟5F「黄河」

※リアル参加を基本とし、
不都合な方はオンライン

講演

発酵・醸造食品のイノベーション
～地域貢献から海外展開まで～

酵母の研究・技術シーズを活用

独自性
優位性

アミノ酸の代謝・役割に着目



育種



発酵・醸造



旨味・甘味、香りの強化 — 栄養強化・健康維持

奈良先端科学技術大学院大学
名誉教授・特任教授 高木博史氏



奈良



高機能化酵母



沖縄

ハワイ

北米



酵母の高機能開発による発酵・醸造食品のイノベーション

内容

- ①講演「発酵・醸造食品のイノベーション～地域貢献から海外展開まで～」
- ②参加者自己紹介（現在の取組や問題意識を踏まえて）
- ③情報・意見交換（講演や参加者コメントを踏まえて）
・発酵グループへの期待は？ ・連携して取組む研究や企画は？
- ④「発酵グループ形成」について（メンバー、取組内容、体制等）
- ⑤名刺交換・交流会

参集範囲

学研フードテック共創プラットフォーム会員又は加入を検討中の方

入会希望者は、Webで申し込みください。 https://www.kri.or.jp/contact/post_27.html

右のQRコードでも申し込みできます。

参加申込方法

申込〆切：令和6年3月6日(水)



メールにて以下の必要事項を申込先へお送りください。

- ①お名前 ②所属団体名・部署・役職 ④参加形態（リアルorオンライン）
- ⑤電話番号 ⑥メールアドレス

主催：（公益財団法人）関西文化学術研究都市推進機構 協力：京都府、（株）けいはんな
会場：けいはんなプラザ（京都府精華町光台1丁目7） <https://www.keihanna-plaza.co.jp/>

<お問い合わせ・お申し込み先>

関西文化学術研究都市推進機構 新産業創出交流センター

小田一彦 廣瀬誓雄 田中照彦 E-mail:foodtech-jm@kri.or.jp 電話:0774-95-6123