

学研フードテック共創プラットフォームの設立・取組・今後の展開

フードテック（食×先進テクノロジー）を巡る背景

「食べ物」をめぐって、私達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る！

人口増大
食料危機

国際紛争激化
食料不安

農業交渉 (WTO・EPA・TPP)
食料自給率低下

担い手不足
労働力不足

地球温暖化
廃プラスチック汚染

ライフスタイル変化
大量の食品ロス



SDGs

望まれる「地球にやさしい」
「人にやさしい」持続可能な
暮らし・地域・産業！

Foodtech for Well-being

- ・世界のフードテック分野への投資額は過去10年間で10倍、年間約8兆円
- ・日本は、上位10か国に入っていない！

日本は、2016年頃から民間ベースで国内の動きが活発化し、2020年に農林水産省が「フードテック官民協議会」を設立。産学官1300名(690組織)が参画
2023年に「推進ビジョン」を策定し施策推進中！

京都府は、2023年3月、「京都フードテック基本構想」を策定し、京都府総合計画に位置付け取組推進
国内外での交流を展開中！

南田辺西地区では、フードテック関連企業の集積拠点を狙って「フードテックヒル」を形成

学研フードテック共創プラットフォームを設立

～「京都フードテックエキスポ2023」於KICK 10月5日に設立式典～

京都フードテックエキスポ 2023

2023.10.5～6

京都の食文化と食の最先端技術の融合

今年初めて開催した京都フードテックエキスポ2023は、20社の企業や大学等による技術展示や国内外のゲストによる講演・ディスカッション、京料理・京菓子の伝統的技術実演など、京都の食文化の奥深さと食に関する最先端の情報を来場者が体感できるイベントとなりました。

そのほか、会場内では国内スタートアップによる食に関する製品・サービスの魅力を競うコンテストも行われました。世界規模の課題解決を目指す熱いプレゼンテーションが展開され、食の未来像の一端を身近に感じられる場となりました。



アーカイブ動画を公開中

<https://smartcity.kyoto/expo2023/>
*京都スマートシティエキスポ2023 共通



学研フードテック共創プラットフォーム設立

2023.10.5



食に係る国内外の様々な課題を「食」×「先進テクノロジー」である「フードテック」で解決していくことを目指し、「学研フードテック共創プラットフォーム」を設立しました。設立式典には大学・企業・行政等から約70名の参加があり、活発な情報交換が行われました。

2024年8月で167名(80組織)

今後は、国内外の大学や研究機関、企業や行政等が「産学官」の世界的なネットワークを形成し、連携・研究チームを組成してオープンで幅広い情報交換やコラボレーションを行っていきます。



学研フードテックPFの設立・取組・今後の展開

学研フードテック共創プラットフォーム
会員登録を随時受け付けています。

https://www.kri.or.jp/project/foodtech_PF.html



発酵とお茶の「情報交換会」開催概要

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」

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～

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



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 廣瀬藍 田中照彦 E-mail: foodtech-jm@kri.or.jp 電話: 0774-95-6123

京都フードテック研究連絡会議・ 学研フードテック共創プラットフォーム 合同情報交換会 ～加工・新商品開発編～

加工・新商品開発をテーマに、異業種の研究者や商品開発担当者が交流し、議論を深めることにより、それぞれの強みを発揮した共同研究のきっかけとし、具体的な課題の解決や新たな取組に繋がります。

今回は「茶」に注目し、機能性新商品や新たな利用加工方法、副産物の利用等について、検討します。茶業関係者はもちろん、食品加工や機能性食品業界など、幅広い分野からのご参加をお待ちしております。

日時 令和6年3月18日(月) 13:30～16:00

会場 京都府茶業研究所

(京都府宇治市白川中ノ薮1)

テーマ 茶の加工・新商品開発

- ・機能性研究、機能性食品開発
- ・茶の新たな利用方法（飲用方法・食品利用等）の開発
- ・茶の副産物（茎など）を利用した商品開発 ほか

内容

- (1) 京都府茶業研究所の研究紹介（課題と求める対応策） (京都府茶業研究所)
- (2) 先進的な事業・商品開発事例紹介
 - ・「新規食品素材開発によるホールフードデザイン」
京都グレインシステム株式会社 ほか
- (3) 参加団体からの取組概要、今後必要な研究シーズ・ニーズ紹介 (参加団体)
- (4) 情報・意見交換
- (5) 施設見学

参集範囲 京都フードテック研究連絡会議会員又は加入を検討中の方
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
京都府（農林水産技術センターほか）

参加申込方法 申込〆切：令和6年3月6日(水)

- 参加をご希望の方は、次のリンク又はQRコードからお申し込みください。
URL: <https://forms.office.com/r/q9SpGpFywF>
- リンクにアクセスできない場合は、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電話番号 ⑤メールアドレス

学研フードテックPFの設立・取組・今後の展開



発酵グループの展開方向

<発酵グループの検討項目例示>

- ①発酵・醸造食品のイノベーションで地域貢献から海外展開までの方策検討
- ②「発酵×サイエンス×多面的活用」で発酵ポテンシャルを最大化し、グローバルフード化を検討

スタートアップ
(0→1) ゼロイチ

産

生産者・企業

(食品製造・加工業、飲食サービス、企業他)

交流・情報交換

コラボレーション

合同成果・研究・製品

量と質向上
新規製品等

学

大学・大学発ベンチャー

(奈良先端大、京都府立大、立命館大、摂南大他)

研究の進展
新規テーマ

官

行政・研究機関

(国、京都府、研究機関、関係団体他)

施策推進
ニーズ把握

3 / 1 4 発酵情報交換会

京 都 府

(公財)関西文化学術研究都市推進機構

お茶グループの展開方向

スタートアップ
(0→1) ゼロイチ

＜お茶グループの検討項目例示＞

- ①日本茶の美味しさ&機能性を科学し、新商品開発や新たな加工方法、副産物の利用方法等を検討
- ②宇治茶の3つの魅力(歴史と文化、美味しさ、機能性)を世界へ発信

産

生産者・企業

(茶業関係者、食品加工企業、開発関連企業他)

学

大学・大学発ベンチャー

(府立医科大学、京都府立大学、産学官連携PF他)

官

行政・研究機関

(京都府、府茶業研究所、宇治市、関係団体他)

交流・情報交換

コラボレーション

合同成果・研究・製品

量と質向上
新規製品等

研究の進展
新規テーマ

施策推進
ニーズ把握

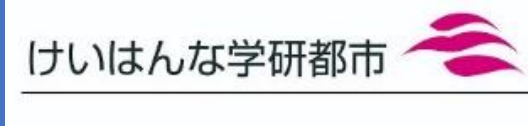
3 / 1 8 お茶情報交換会

京 都 府

(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 第2回発酵情報交換会の開催概要



「学研フードテック共創プラットフォーム」は昨年10月に設立され、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を推進しており、令和6年7月時点で135名（65組織）の参加状況です。今年3月開催の「第1回発酵情報交換会」で、プラットフォーム内に発酵グループが形成され、発酵に係る情報交換や共同の取組を行うこととなりました。

この度「第2回発酵情報交換会」を開催し、企業と大学の専門家による発酵に係る「原点技術」や「産学官連携の取組」に係る講演の後、情報交換や交流会を行い、参加者間で小グループを形成し共同の取組を育むことになりましたので、概要を報告します。

日時

令和6年7月12日(金) 14:00～18:30

会場

けいはんなプラザ・交流棟5F「黄河」

セミナー

■自然の力と素材を活用したイノベーション

(株)Mizkan Holdings 経営企画本部 戦略企画部 部長 岡本 洋忠 氏



■発酵食品を核にした産学官連携の取組

京都府立大学副学長 精華キャンパス長

～連携の取組には何が必要か？～

増村 威宏 氏



プログラム

- (1) 主催者挨拶 (学研推進機構 河合常務) 14:00
- (2) 事務局進行説明 (// 小田特命参与)
- (3) セミナー (岡本部長、増村副学長) 14:10～15:10
- (4) 参加者紹介&報告事項 15:10～15:40
※発酵グループ長の高木奈良先端大特任教授がモデレーター
・京都府 (加茂課長) ・機構 (河合常務)
・会場から (摂南大学 沼本特任助教)
- (5) 情報・意見交換 15:50～16:50 (参加者全員で集合写真撮影)
- (6) 全体まとめ (別紙のとおり)
●高木グループ長、岡本ミツカン部長、増村府大副学長、岡本インジェンタ(株)マネージャーが核となった小グループ形成の提案がされ、取組や情報交換の継続を確認
●参加者から積極的な質疑・意見交換がなされ、アンケートへ反映、PF事務局へ声を届けることとなった。



参加者

合計75名 (会場参加56名、オンライン参加19名、交流会48名)

※学研フードテック共創プラットフォーム会員、未登録の方は今回を契機に登録

学研フードテックPFの
設立・取組・今後の展開

けいはんな学研都市ならではのフードテックの取組を推進！

★Foodtech for Well-being

- ・医食同源サービス ・バリアフリーキッチン
- ・テクスチャー（食感、物性）の探求 etc

※料理を分子レベルで解明する研究「分子調理学」や官能の研究が医食同源や新たなフード開発に役立っている！

★SDGsに貢献

- ・3R (Reduce、Reuse、Recycle) テクノロジー
- ・食品ロスを出さない料理や提供の仕組みづくり
- ・スマートフードチェーン、スマートフードシステム etc

※データ連携による最適化、廃棄物と生産の循環システム

★和食の文化と魅力の世界へ発信

- ・発酵×サイエンス×多面的活用でグローバルフードへ
- ・日本茶×美味しさ&機能性の科学×輸出
- ・和食×京野菜×サイエンスで世界進出
- ・精進料理×分子調理×植物由来タンパク質 etc

★産業や生活者に役立つ

- ・スマート農業&技術 ・最先端植物工場
- ・加工配膳ロボット ・最適介護, 嚥下食探求 etc

※「宇宙食」の研究が、「レトルト食品」「フリーズドライ」等の開発につながり、災害時や備蓄食としても役立っている！

「和食情報交換会」を「京都フードテックエキスポ(於KICK 10/3~4)」で学研推進機構と京都府共催、和食文化学会協力で開催し、プラットフォーム内に「和食グループ」を形成！

けいはんな学研都市



けいはんな万博 2025

3つの「術」
学術・技術・芸術

異業種交流、「伝統
と革新」の融合で
イノベーション!!

2025けいはんな
万博も視野に!

京都府

学研機構

フードテック
官民協議会

学研フードテック
共創プラットフォーム

2023年10月スタート

2024年8月で167名(80組織)

プラットフォーム内に「発酵グループ」と
「宇治茶グループ」を形成して活動中

情報・交流
マッチング・コラボ

学研フードテックPFの設立・取組・今後の展開

スタートアップ
ベンチャー

ゼロイチ
0→1
イチジュウ
1→10

フードテック投資
国内外への展開

ジュウヒヤク
10→100

フードテック研究論文
人材発掘・育成
創造価値のストック etc

学研フードテック
共創プラットフォーム

アウトカム
アウトプット