

「第1回発酵情報交換会 (3/14)」の概要

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

酵母の研究・技術シーズを活用
酵母の高性能利用による発酵・醸造食品のイノベーション

酵母の高性能利用による発酵・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

参加範囲 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 廣瀬肇 田中照彦 E-mail: foodtech-jm@kri.or.jp 電話: 0774-95-6123

・講演や情報交換の後に名刺交換を行った交流会(28名参加)は、懇親を深め次につながる出会いの場として有効であった。(オンラインより深まる！)
・特に、発酵食品の差入れと飲食で盛り上がった！



発酵情報交換会の概要

R6. 3. 14発酵情報交換会の概要（産学官31名参加・交流）



<情報交換会まとめ>

- 本日をキックオフとして、今後様々な情報交換と取組（セミナー、共同研究等）を進める。
- グループ長に高木特任教授を選任。事務局はグループ長と相談して、メール等で参加者にアンケートを行い、取組を具体化。当面、5～6月頃に何らかの企画を検討。
- 並行して参加者間でコラボの取組や説明のあった国や府の支援策・資金の活用を進める。
- 資金や支援策等については、京都府と連携し、より分かりやすい資料を作成してWebやメール等で発信。

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

