

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



プログラム

■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



- (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

「けいはんな万博2025」「京都フードテックエキスポ2024」

- けいはんな学研都市エリアで開催される2024年と2025年開催の二つのイベントに係る準備状況や出展に係る情報を関係機関からお知らせ。
- 京田辺市で古品種大麦のクラフトビールづくりを大学や生産者で取組む。READYFORでクラウドファンディング募集。7/27(土)にビール祭り。

プラットフォーム内の「小グループ活動」募集

【趣旨説明】

発酵情報交換会を契機に国・自治体等の資金を活用して共同の取組を行おうとする小グループや、けいはんな万博、フードテックエキスポに出展を検討する小グループを募集。申込や問い合わせは、プラットフォーム事務局へ。

【事務局の役割】

- ①随伴・相談対応
- ②共同の取組を行う活動経費支援
- ③共同の取組の情報発信

【事務局への問い合わせや手続き】

希望者(代表者)は次の内容(様式任意)をプラットフォーム事務局へメール。

- ①希望者(代表者)氏名、住所、TEL、メルアド
- ②共同の取組の構成メンバー
- ③取組の概要
- ④その他(特記事項)

情報・意見交換概要 (モデレーター：高木発酵グループ長・奈良先端大特任教授)

【小グループ活動へのコメント】 4つの小グループ形成の意思表示！

- 高木グループ長
 - 先端大とテンフィールドファクトリー(株)がコラボして、取組中のGABAが含まれる健康系ビールの開発をさらに進化させる小グループを形成したい。
- 岡本ミツカン部長
 - セミナーで強調したように、感動体験を伝える先端技術にアプローチしたく、生産者や料理人等と交流を進めるとともに異業種の方と情報交換する小グループが形成できたらと考える。
- 増村副学長
 - セミナーで3つの事例を紹介したが、この延長でけいはんな万博に出せるような取組ができたかと考え、小グループを形成しディスカッションしたい。
- 岡本インジェンタ(株)マネージャー
 - 当社は、AIを使ってDXを推進、ビッグデータを扱っている。
 - 美味しさを解析したり、SNS上で発信可能で、小グループを形成し一緒に取組みたいので是非声掛けを！



第2回発酵情報交換会の概要

【意見交換概要】

● 蘆田 京都府農林水産技術センター長

- センターは一次産業を試験研究の立場からサポートしているが、今後は、スマート農業や京都ブランドの向上につながる加工品や流通部門での付加価値向上に取り組みたい。そのため、共同パートナーからのアドバイスを受けたい。
- フードロスや未利用資源の活用も大切で、出汁やクラフトビールの搾りかす等の有効活用等も注目しており、今後さらに幅を広げたい。

● 石井 株式会社ミツカンチームリーダー

- 美味しさを最大化し感動を与えるための情報系や通信系に関心がある。その意味で、島津製作所やATRの取組に興味を持ちコラボや施設見学をしたい。

● 松本 株式会社島津製作所マネージャー

- 食品メーカーの官能試験の相談はあり、液体クロマトグラフィーも使用しており、施設見学はOK。島津もオリジナルのお酒やビールを開発している。

● 山本 株式会社ミツカン部長

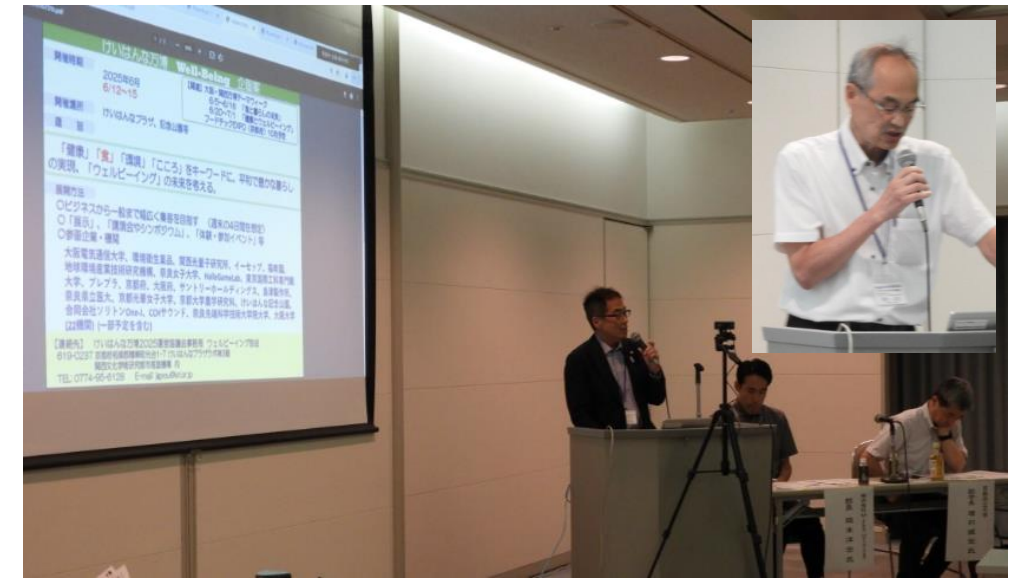
- コラボして京都らしさを追求しながら世の中に役立ちたい。日本酒の逆襲としてノンアルコール日本酒を追及したり、未利用資源の活用も大切。その意味で、京都府の農林水産技術センターの取組について関心がある。

● 藤原 株式会社黄桜課長

- お酒については、若い人が関心を持つ適量のお酒の体験の場が必要。

● 伊藤 株式会社宝酒造課長

- 日本酒や調味料（味醂等）の製造過程で発生する副産物の有効利用が大切。飼料化の道はあるが、アップサイクルしたい。



交流会・名刺交換会（17:00～18:30 於交流棟1F ベンジャミンカフェ） ～(株)けいはんな荒木社長の発声で乾杯、締めは高木グループ長～



- 沢山の方から発酵食品の差入れ
- 乾杯前に差入れ者が品物を紹介
(差入れ、大変ありがとうございました!)



- 情報交換会で出された様々な提案や意見を具体化するため、名刺交換が行われ、様々な交流が行われた!

- 90分間はあっという間に過ぎお開きとなったが、是非交流した内容がアンケートに反映され、今後の取組に活かされることが期待される。