

けいはんな万博 2025 ウェルビーイングフェスティバル

学研フードテック共創プラットフォーム企画 開催概要

～フードテックで食の未来を豊かに！～

食×先進テクノロジー

- 日時
- 場所
- 企画

令和7年6月13日(金)～14日(土)
京都府相楽郡精華町光台一丁目7 けいはんなプラザ

講演会と展示を企画

■フードテック展示企画

6/13(金)～14(土) イベントホール2

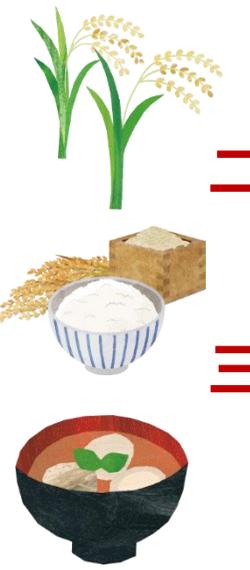


■フードテック講演会

6/13(金) 13:30～17:00 於ナイル1

推進機構 常務理事 河合智明 (挨拶)
" 特命参与 小田一彦 (総合司会)

- 一部 国内の先進的なフードテックの取組紹介
司会 推進機構 SD 村北宏之
- 二部 けいはんな学研都市ならではのフードテックの取組紹介
司会 推進機構 SD 村北宏之
- 三部 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
司会 ATR 部長 辰巳真起子



- ブース15 ●学研フードテック共創プラットフォーム取組紹介
●「スマホで入力⇒AIがレシピ提案」体験者へ万博ノベルティグッズをプレゼント
 - ブース22 ●奈良先端大 (NAIST) 酵母で醸造した健康系クラフトビール等を紹介
●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) 等を紹介
 - ブース23 ●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紹介
 - ブース24 ●農林水産省フードテック官民協議会の取組紹介
 - ブース25 ●大阪・関西万博で展示した食の未来を豊かにする「美蓄食」等を紹介
- ※多くの来場者が展示ブースを回り、体験や試食等を行い、賑わいのある展示会場となった。名刺交換等も行われた。



交流会開催に協力

★ウェルビーイングフェスティバル 交流会

6/13(金) 18:00～17:30 於ボルガ

フェスティバル運営協議会事務局主催の講演者・出展者等の交流会にプラットフォームからも参加し、試食品等を提供して協力。

事前申込と当日参加を含めて合計112名の参加があった。19名の講演者が国内外の先進的なフードテック等に係る取組や研究成果を発表され、有意義な講演会となった。さらなる取組・交流の広がりと深まりが期待される。

■講演企画 フードテック講演会 一部 13:40~14:40

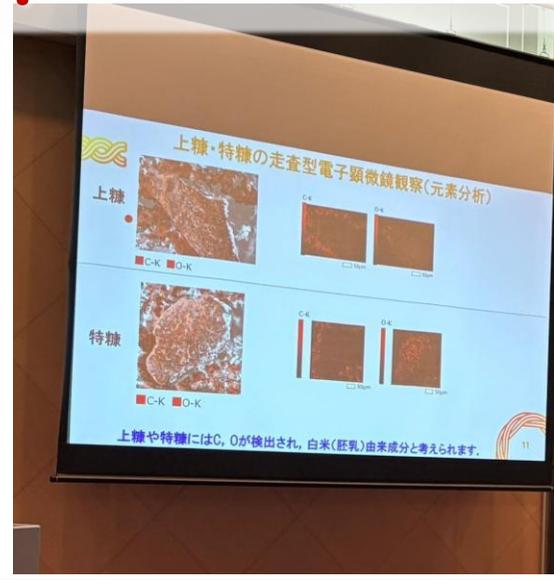
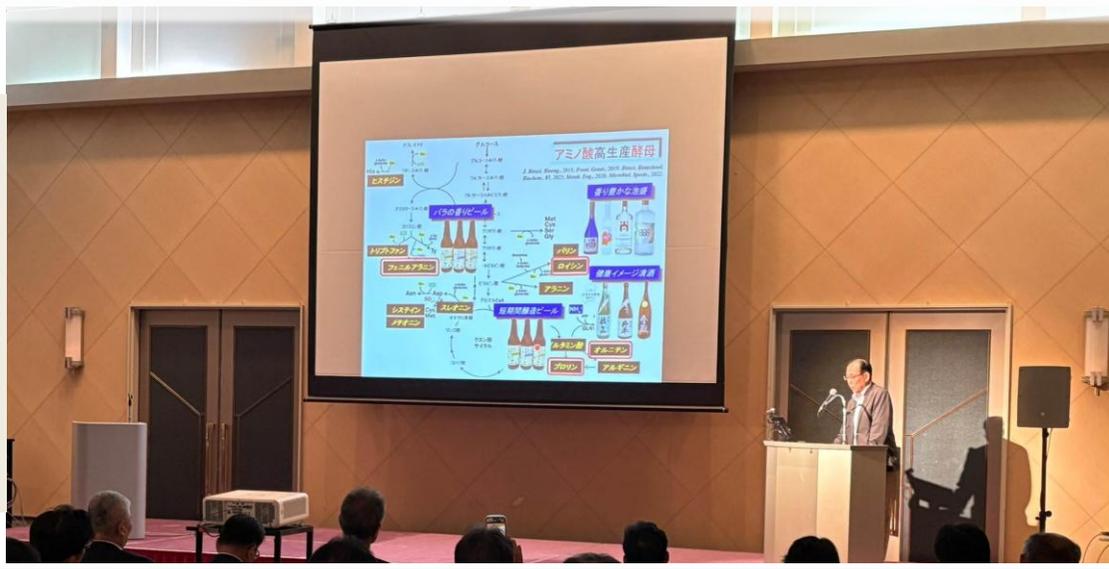
国内の先進的なフードテックの取組紹介

国内におけるフードテックをめぐる状況	農林水産省 新事業・食品産業部新事業・国際グループ 新事業創出企画係	長田 裕貴氏
健康実現のための未来食を実現する —ヘルスフードテックワーキングチームの紹介—	株式会社ウェルナス 代表取締役	小山 正浩氏
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	株式会社ウェルナス 代表取締役	小山 正浩氏
採血のいらぬ血糖値センサーの開発とその事業化	ライトタッチテクノロジー株式会社 代表取締役	山川 考一氏
個人最適から社会最適へ ～購買履歴がつなぐ個人と社会のウェルビーイング～	シルタス株式会社 代表取締役	小原 一樹氏
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	国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 (農研機構) 食品研究部門食品健康機能研究領域	日下部 裕子氏



**100名収容の会場は満席となった！
講演や展示会場は各種マスコミの取材があり、新聞等で報道。
国内の先進的なフードテックの取組紹介は、大変興味深い内容であった！**

フードテック講演会 二部 14:50~15:35



けいはんな学研都市ならではのフードテックの取組紹介		
京都・けいはんな学研都市ならではの フードテックの取組紹介	京都府 農林水産部 流通・ブランド戦略課 課長	加茂 雅紀氏
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 博史氏
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 威宏氏
「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 直人氏
「美蓄食」による豊かな食の未来	京都料理芽生会 副会長/ (株)松尾温泉京料理烏米 代表取締役	田中 良典氏

R6年7/26京都新聞「凡語」で紹介されたプラットフォーム「発酵情報交換会」⇒「けいはんな印」の乾杯が実現！～



京都料理芽生会の数々の取組紹介
大阪万博展示の長期保存可能な「美蓄食」もその一環！

フードテック講演会 三部 15:45~17:00

ウェルビーイング部
会とスタートアップ
部会とのジョイント
セッションとして開催

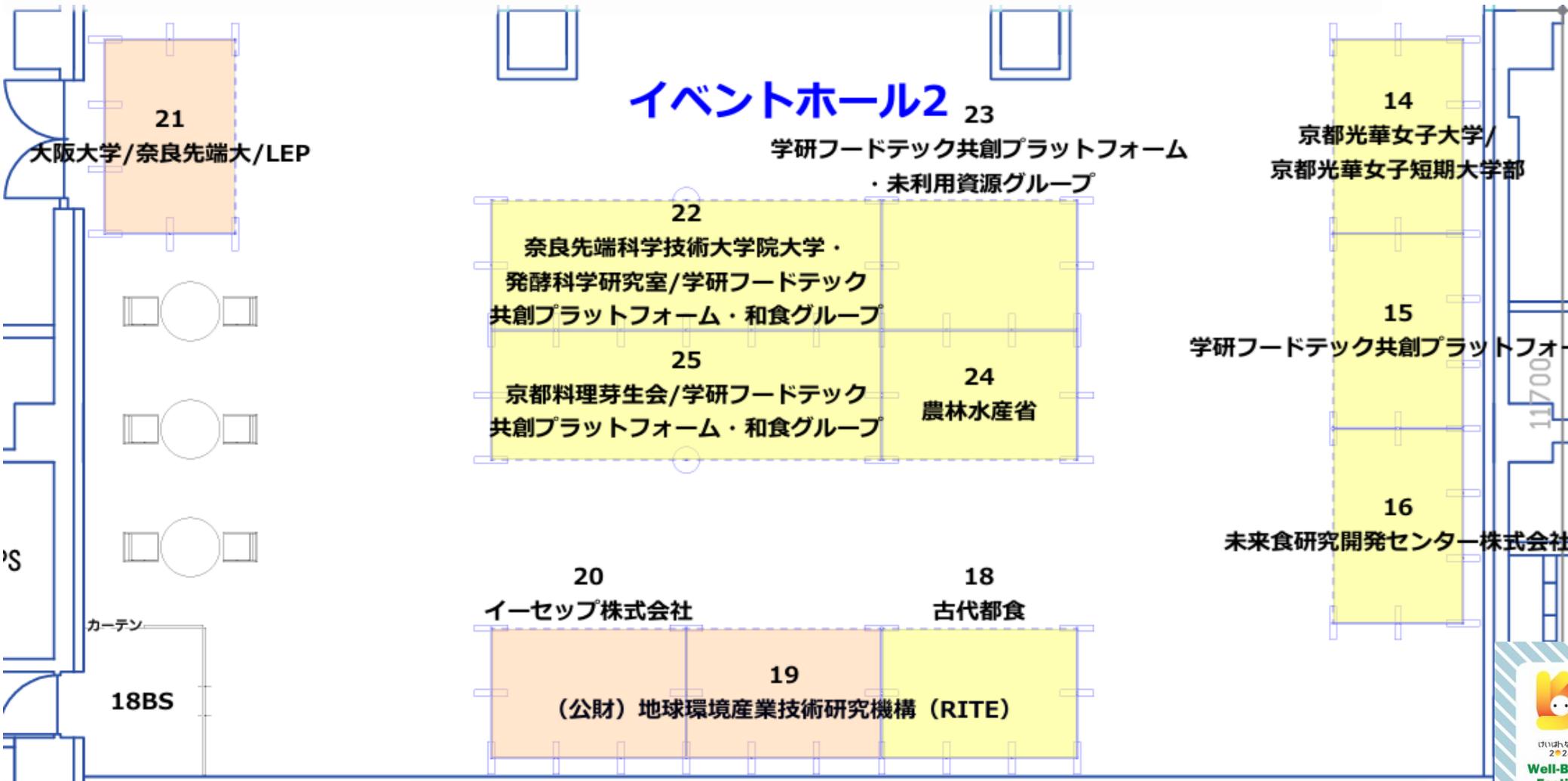
日本と欧州3カ国のグローバルなフードテックセッション

けいはんなグローバルイノベーションエコシステムの フードテックへの展開	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
精進と和食に根ざした 日本型プラントベースフードの新潮流「VegeDo」	Human Hub Japan 代表取締役/ VegeDoイニシアチブ 代表	吉川 正晃氏
「満足感」のある植物性ダシが 日本型プラントベースに革新をもたらす	不二製油株式会社 経営企画本部 風味基材事業部 事業統括課	Dr.Vipavee Cherdvorapong Wan
京生湯葉を使った 創作精進料理のファストフード「yuppa」	株式会社yuppa 代表取締役	渡邊 尋思氏
Austria's FoodTech: Where Tradition Meets Innovation	Commercial officer at ADVANTAGE AUSTRIA Osaka	Ms. Masako Hino
Simplified sensor technology for detecting biomolecules	IMD BIOTECH GmbH CFO	Mr.Martin Hammerschmidt
Rungis to Agoralim : a new chapter in global food excellence.	SEMMARIS Executive Manager	Mr.Thierry FEBVAY
Life Sciences-Based Innovations Driving Food System Transformation	Vytautas Magnus University Academy of Agriculture, Faculty of Bioeconomy Development / The Lithuanian Biotechnology Association Entrepreneurship and Innovation Project Manager / The Vice President, Board Member	Ms.Virginija Kargytė
CO ₂ supercritical extraction technology and its trials for the extraction of herbs	Panevėžio Aruodas R & D Manager	Mr.Ricardas Barakunas



日本と海外
(オーストリア、
フランス、リトア
ニア)とのハイ
ブリッドセッショ
ンとなった！

■展示企画 展示ブース15、22~25



来場者が5つのフードテックブースでスマホを使って体験！
体験者は「便利！」とビックリ！プレゼントを喜んで持ち帰る

学研フードテック共創プラットフォーム企画

6/13(金)・6/14(土)限定

スマホを使った AIによるレシピ提案

QRコードを読み取って
使いたい食材を入れるだけ
AIがあなたのために
レシピを提案してくれるよ！

食材を入力して
ここをクリックしてね

オリジナルグッズプレゼント

あなたの選んだレシピ画面を
15番ブースのスタッフに提示すると
みられるオリジナルグッズが
その場でもらえる♪

Well-Being Festival

けいはんな万博 2025

シンボルキャラクター「みらるる」

健康、食、環境・エネルギーの研究最前線も、体験など通じて親子でも楽しめます！

未来社会への貢献 ~ウェルビーイングの未来~

6.13 FRI → 6.15 SUN 10:00-17:00

VENUE | けいはんなプラザ

入場料 無料

展示・体験 6.13日-6.14日

Well-Being Festival

未来社会への貢献 ~ウェルビーイングの未来~

健康、食、環境・エネルギーの研究最前線も、体験など通じて親子でも楽しめます！

6.13 FRI → 6.15 SUN 10:00-17:00

VENUE | けいはんなプラザ

入場料 無料

展示・体験 6.13日-6.14日

展示ブース22～23 (プラットフォーム・発酵グループ)



各展示ブースで会話が弾む！

未利用資源の有効活用につながることを期待！

試飲・試食も好評！



展示ブース24 (農林水産省) 25 (プラットフォーム・和食グループ)



京都料理芽生会制作の「おうちで料亭ごはん」動画を放映！

フードテック関係ブースは多くの来場者が見学・体験・試飲して大いに賑わった！

大阪万博展示の「美蓄食」

盛り付け例



ウェルビーイング フェスティバル交流会

推進機構・河合常務の発声で乾杯した後、参加者が交流し、
名刺交換を行い、試食品等を楽しんだ！
講演者や展示者がスピーチし、会場を盛り上げた！！



フードテック講演会三部で説明のあった2種類の「植物性出汁」を参加者が体験！

試食品提供者が品物を熱意と愛情をこめて紹介！



フードテックプラットフォームから提供された飲み物が各テーブルに並んでいる！

