

学研フードテック共創プラットフォーム企画 開催概要（写真・資料中心）

参加
無料

京都フードテック エキスポ2025

京都の食文化や食材と食の最先端技術の融合を目指す展示会
併催：京都スマートシティエキスポ2025

日時

10/2(木) 3(金)
10:00-17:00

会場

けいはんなオープン
イノベーションセンター(KICK)

※近鉄新祝園駅・JR祝園駅、近鉄学研奈良登美ヶ丘駅
から無料シャトルバスで来場できます。

開催案内チラシ引用



<https://smartcity.kyoto/expo2025/>

京都スマートシティ
エキスポ2025HPから来場登録！



↓ メインセッション ↓

10/2

15:30~16:45

@ フードテックエキスポ特設会場

『スマート農業の最前線
～植物との対話からつくる未来の農業～』

【モデレーター】

京都府農林水産部 農林水産技術センター
農林センター 栽培技術開発部
部長 竹本 哲行 氏

【パネラー】

豊橋技術科学大学大学院工学研究科
・愛媛大学大学院農学研究科
教授 高山 弘太郎 氏

株式会社京都杉田農園
代表取締役 杉田 充 氏

10/3

14:40~15:25

@ フードテックエキスポ特設会場

『和食文化とフードテックの
融合による「食」の未来』

【モデレーター】

株式会社UnlocX 取締役
Insight Specialist 岡田 亜希子 氏

【パネラー】

京料理とりよね6代目主人
京都料理芽生会 副会長 田中 良典 氏

龍谷大学農学部 食品生理学研究室
教授 山崎 英恵 氏

不二製油株式会社 風味基材事業部
部長 齋藤 努 氏

10月2日(木)

@ フードテックエキスポ特設会場

10:30~11:05

企業・大学等による出展内容紹介①

11:10~11:40

「Panasonicが実現する AI時代のキッチンCX」
パナソニック(株)

11:50~13:20

未利用資源×イノベーション
～京都からサステナブルな社会の実現へ～

【共同開催】

・フードテック官民協議会
・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

ASTRA FOOD PLAN(株) 代表取締役 加納 千裕 氏
宝酒造(株) 商品第二部 技術課長 田中 宏佑 氏
(株)大安 代表取締役社長 大角 安史 氏
京都府農産課 技師 野村 紅梨子 氏
アサヒバイオサイクル(株) サステナビリティ事業本部
アグリ事業部 担当部長 今林 寛和 氏
京都府畜産センター 主任研究員 上羽 智恵美 氏

13:30~14:20

京都食ビジネスプラットフォーム
開発商品コンテスト2025

【審査員】

農林水産省地域型食品企業等連携促進事業
地域連携推進コーディネーター 近藤 航 氏
楽天グループ(株)
マーケットプレイス事業ECコンサルティング部
地域振興課シニアマネージャー 高橋 雅人 氏
京都府 助言役(参与) 山下 晃正 氏

14:30~15:15

企業・大学等による出展内容紹介②

10月3日(金)

@ フードテックエキスポ特設会場

10:00~10:50

企業・大学等による出展内容紹介③

11:10~11:40

水産業のスマート化

NTTドコモビジネス(株) 関西支社
第一ソリューション&マーケティング営業部門
第二グループ 担当課長 三里 和明 氏
京都府水産課 課長 川原崎 尚志 氏

12:00~13:30

スタートアップピッチコンテスト

【審査員】

(株)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
(株)UnlocX 代表取締役CEO/SKS JAPAN Founder
田中 宏隆 氏
中信ベンチャーキャピタル(株) 代表取締役社長
今津 孝照 氏
京都府 副知事 鈴木 一弥 氏

13:45~14:30

次世代のフードテックを切り開く
「美味しい！」を測る技術
～味覚センサーと感性評価による食品分析～

(株)インテリジェントセンサーテクノロジー
営業部 エキスパート 東久保 宏一 氏
(株)島津製作所 スタートアップイノベーションセンター
マネージャー(課長) 木村 健士 氏
京都府農林水産技術センター
企画連携室 主任研究員(総括) 和田 豊明 氏

15:35~16:20

「地域に根ざしたフードテックの取組」

(株)UnlocX 代表取締役CEO/SKS JAPAN Founder
田中 宏隆 氏

* 企業・大学等による出展内容紹介

①: 10/2 10:30~ ②: 10/2 14:30~ ③: 10/3 10:00~

出展各社による展示

- | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| ① (株)ARK | ② エスベッククリヤラボ(株) | ③ (株)クオントムフラワーズ&フーズ | パナソニック(株) |
| ① (株)FieldWorks | ② 学研PF 共栄製茶(株) | ② 月桂冠(株) | フードテック官民協議会 |
| ② FULLLIFE(株) | ② 学研PF 酵母で切り拓く
発酵イノベーション | ③ 国立研究開発法人
農業・食品産業技術総合研究機構 | ② 福知山公立大学 |
| ② (株)GCJ | ② 学研PF 発酵産物由来未利用資源
の活用グループ | ③ (株)島津製作所 | 文化庁 |
| ③ IXON | ② 環境衛生薬品(株) | ③ (株)スマートプロット | 文化庁連携プラットフォーム |
| ① (株)LINNE | ① (株)木原製作所 | ② (株)大興製作所 | 星野科学(株) |
| ③ SPACECOOL(株) | ① 京都光華女子大学
/京都光華女子大学短期大学部 | ③ (株)たけびし | ③ 明治国際医療大学 |
| ① Symbiobe(株) | ③ 京都府農林水産技術センター | ② (株)テクニカン | ③ 横河電機(株) |
| ③ (株)TOWING | ③ 京都府農林水産部 | ③ 電子CB農法(株) | ③ 立命館大学食マネジメント学部
鎌谷研究室 |
| ③ (株)TSK | ③ 京都文教大学・京都文教短期大学 | ③ (同)ばとん | ① 龍谷大学
龍谷エクステンションセンタ |
| ② (株)インテリジェント
センサーテクノロジー | ③ クオックロップ(株) | | |

協賛

京都フィナンシャルグループ

京都銀行

SHIMADZU
Excellence in Science

Panasonic

星野科学株式会社
大塚ガス
Daigas

MUFG

三菱UFJ銀行

主催 京都府

後援 フードテック官民協議会

問い合わせ

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

TEL: 075-414-4969 MAIL: ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp

フードテックEXPOは、スマートシティEXPOと同時開催

KYOTO SMART CITY EXPO 2025

日本最大級スマートシティの
展示・講演・交流イベント



2025
10.2^{THU}-3^{FRI}

けいはんなオープン
イノベーションセンター(KICK)

京都府精華・西木津地区

開催案内チラシ引用

未来のまちを
つくる人が集まる。

Meet the Makers of Future Cities.

Special Speaker



石黒 浩

(株)国際電気通信基礎技術研究所(ATR)
石黒特別研究所客員所長
大阪大学教授



上田 輝久

(株)島津製作所
代表取締役 会長



小松 和彦

国際日本文化研究センター
名誉教授・文化功労者

新モビリティ 試乗体験コーナー

“移動”の社会課題に挑む多様な
モビリティの体験と展示！

- ・新車椅子
- ・乗れるロボット
- ・電気自動車(EV) など

学研都市とのつながり方 特別企画プログラム

10月13日にグランドフィナーレを迎える
「けいはんな万博2025」に触れながら
これからの学研都市と“繋がる”企画を紹介

- ・スタートアップ企業や国プロジェクト実証紹介
- ・学研都市の知と産が生み出した健康ビールの試飲
- ・テーマソング「飛天の妻」の生演奏

さらにおいしい！ 京都フードテック エキスポ2025

今年は“おいしさ”と“健康”に
フォーカス！先端技術の食文
化と食産業の変化を味わえる
展示と講演が充実。

【フードテック会場の概要】

●10月2日(木)、3日(金)の2日間、けいはんなオープンイノベーションセンターにて、「京都フードテックエキスポ2025」を開催(京都スマートシティエキスポ2025と併催) 2日間で、11,000人の来場者

●京都の食文化や食品加工技術、気候変動への対応や農林水産業のスマート化と国内外の食に関する最先端技術の融合を目指すイベントとして、食に関する最先端技術や京都の伝統的食文化が紹介された

●展示会場には、42の展示ブースがあり、会場内のステージでは、各種のセミナーや展示品の紹介、ピッチコンテストが開催された

●学研フードテック共創プラットフォームからは、「発酵」と「お茶」に係る展示に加え、農林水産省のフードテック官民協議会による展示もあった

●ステージでの発表は常に満席で、立ち見を含め、50名～100名の視聴者があり、会場全体が賑わっていた

●出展者からも、多くの方に取組が紹介でき、情報や名刺交換をしたことで有意義な2日間であったとの声が寄せられた

●会場内の写真撮影が禁止で、PF出展のみを次スライドで紹介

【スマートシティEXPOとは】

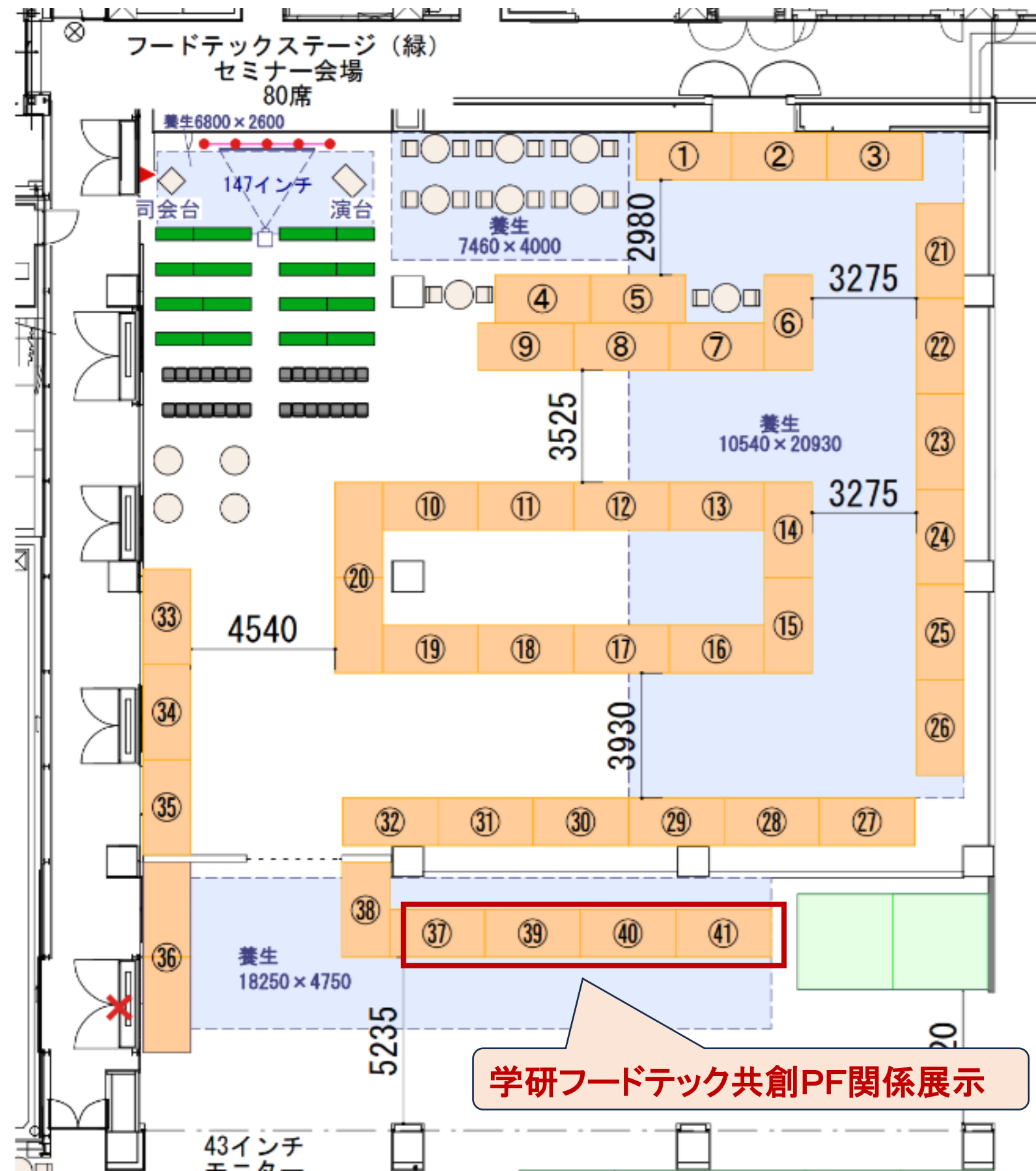
●スマートシティをテーマにした日本最大級の講演・展示・交流イベントとして、2014年から毎年開催。国内外のスマートシティやフードテックに関する最新技術やサービス 展示、社会課題解決の事例紹介やセミナー、スタートアップ企業によるピッチなど、新たな社会課題解決やビジネス創出の場づくりを目指したイベント

●「けいはんな万博2025」のグランドフィナーレを飾るイベントとして、地域DXやデジタルツイン、暮らしへのAIoT活用、次世代モビリティ、サイバーセキュリティから脱炭素など最新技術の展示はもちろん、大阪関西万博「いのちの未来パビリオン」プロデューサーの石黒 浩氏をはじめ、未来都市のキーパーソンによる講演、世界各国の行政機関やスタートアップが取り組む先進的な連携事業の紹介など、未来のまちづくりの”ヒント”が、学研都市に大集合した

フードテックEXPO展示企画 展示ブース

フードテックエキスポ2025			
①	IXON	②5	電子CB農法㈱
②	京都光華女子大学/ 京都光華女子大学短期大学部	②6	㈱GCJ
③	FULLLIFE㈱	②7	㈱FieldWorks
④	環境衛生薬品㈱	②8	Symbiobe㈱
⑤	㈱スマートプロット	②9	㈱TSK
⑥	㈱テクニカン	③0	福知山公立大学
⑦	星野科学㈱	③1	㈱TOWING
⑧	龍谷大学 龍谷エクステンションセンター	③2	㈱ARK
⑨	クオックロップ㈱	③3	文化庁
⑩	横河電機㈱	③4	文化庁連携プラットフォーム 立命館大学食マネジメント学部 龍谷研究室
⑪	(株)インテリジェントセンサーテクノロジー	③5	京都府農林水産技術センター
⑫	㈱たけびし	③6	フードテック官民協議会
⑬	エスベッククリヤラボ㈱	③7	京都府農林水産部
⑭	㈱木原製作所	③8	学研フードテック共創プラットフォーム 共栄製茶(株)
⑮	SPACECOOL㈱	③9	学研フードテック共創プラットフォーム 酵母で切り拓く発酵イノベーション
⑯	明治国際医療大学	④0	学研フードテック共創プラットフォーム 発酵産物由来未利用資源の利活用グループ
⑰	㈱大興製作所	④1	
⑱	㈱クオタムフラワーズ&フーズ 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構		
⑲	パナソニック㈱		
⑳	月桂冠㈱		
㉑	京都文教大学・京都文教短期大学		
㉒	㈱LINNÉ		
㉓	合同会社ぱとん		

1500 3000
43小間



展示ブース(プラットフォーム・発酵グループ・お茶グループ)



発酵高木先生グループの展示



発酵未利用資源グループの展示



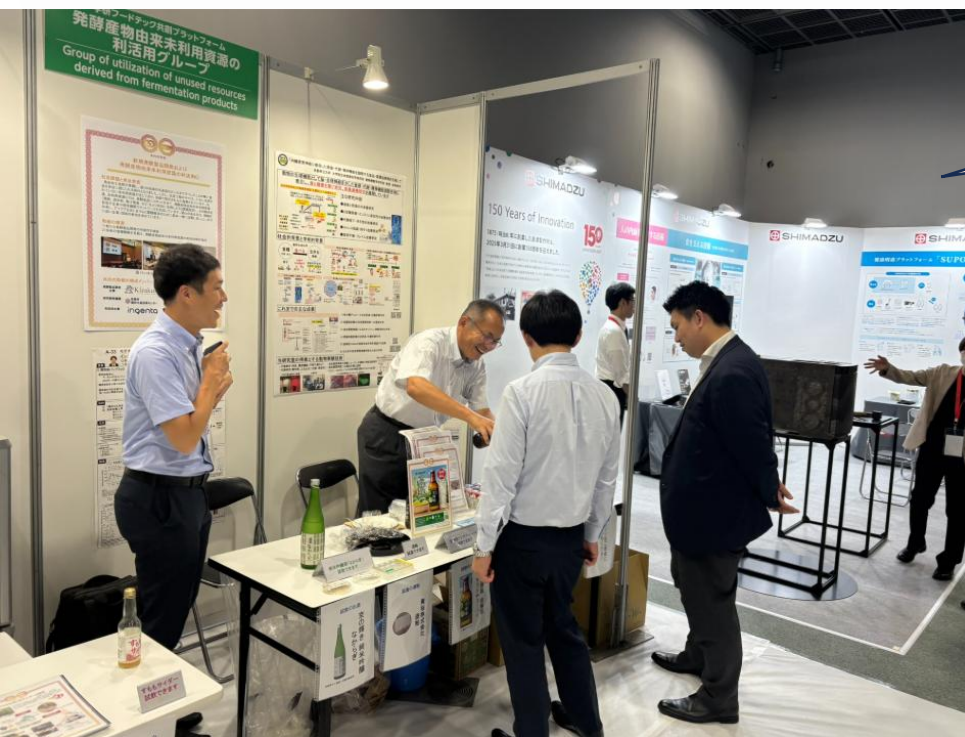
農林水産省フードテック官民協議会の展示



お茶グループ(共栄製茶)の展示

展示内容や周辺の展示ブース

発酵未利用資源G展示の隣は、(株)島津製作所が展示しており、「マルチデバイス生体計測システム HuME」等は大変興味深い内容であった！ <https://www.shimadzu.co.jp/products/sic/hume/index.html>
 今後は、こうした先端技術との連携が望まれる！！



抹茶を活用したフレイル
対策の提案も大変興味
深かった！



京都フードテックエキスポ2025 スタートアップによるピッチコンテスト 登壇リスト

NO	法人名	法人名 (カタカナ)	氏名	氏名 (カタカナ)	提案内容	表彰
1	IXON	イクソン	Felix Cheung	フェリックス チャン	食品保存技術の新時代ーASAPで世界の食卓に革命を	優良賞
2	クオнокロップ株式 会社	クオнокロップ	吉田 真林	ヨシダ マリン	<u>MYエコものさし</u> 当社の提供するMYエコものさしは脱炭素にとどまらず、グローバル基準に沿って多角的な指標を用いて環境価値を可視化し、レポート作成や新商品開発、販路開拓などの価値創出を支援。植物性・地産地消などの「なんとなくエコ」な状態から、説明力を持ってサステナビリティに貢献できるアイデア創出を支援し、より早期に持続可能な社会を実現することを目指しています。	
3	株式会社Linné	リンネ	今井 翔也	イマイ ショウヤ	<u>米以外の多素材麹による新しい醸造酒の開発</u> 米から、米を含むすべてへ。2024年末にユネスコ無形文化遺産に登録された「麹を用いた伝統的酒造り」を多素材に応用し、京阪奈エコシステムの中で研究開発を進めます。京都市に自社醸造所を創立し、ものづくりの中心地として米不足や気候変動に対応しながら、未利用資源の活用と世界各地への展開に貢献していきます。	優秀賞
4	株式会社クオantum フラワーズ&フーズ	クオantumフラワー ズアンド フーズ	内藤 俊輔	ナイトウ ジュンスケ	<u>世界初「中性子線スピーディ育種®(非GMO)」のご紹介</u> 植物、微生物、動物細胞の品種改良を高速で実現する世界初「中性子線スピーディ育種®(非GMO)」をご紹介します。あらゆる産業でご活用いただけますが、食品分野での活用方法や優位性などについてご紹介させていただきます。	最優秀賞

恒例のピッチコンテストは国内外からの参加があり、ハイレベルの内容であった。

5	株式会社 FieldWorks	フィールド ワークス	小黒 司友	オグロ シユウ	FieldWorks: 除草・防除作業を中心とした野菜作向け小型ロボット展開事業 日本農業は少子高齢化に伴う担い手不足が深刻化し、農業従事者の平均年齢は68歳に迫ります。輸入依存による食料安全保障の脆弱性も顕在化し、国内生産力維持が急務です。特に除草・防除は重労働かつ省力化が遅れた作業であり、高齢農家に大きな負担となっています。人手不足を補い生産性を維持するため、小型ロボットによる効率化・自動化が求められています。
6	電子CB農法株式会 社	デンシシービー ノウハウ	山中 俊成	ヤマナカ トシナリ	未来へと持続可能な、安全で豊かな農業を切り拓く電子CB農法 無電源で微弱電子を放出する特許技術を使って農業用ツールを開発。植物の成長スピード、収穫量、味を向上させることで、安心安全な農作物を生産することを可能にします。特に有機・無農薬栽培での生産性の向上を図るとともに、家庭菜園から大規模農家、造園業や牧場等の植物成長促進に用途開発を広げて行きます。
7	株式会社TSK	ティーエスケイ	榎本 光伯	エノモト テルミチ	鉄触媒が切り開く持続可能な世界へ TSKは独自の鉄触媒技術で、有機EL材料の高性能化やフルボ酸製品の開発を進めるベンチャー企業です。高価なレアメタルを使用せず、安価で安定供給可能な「鉄」によって、素材開発の革新と農業の環境負荷低減を同時に実現。廃木材から生まれた有機酸「鉄フルボさん」は、植物活性や土壌改善にも有効で、次世代農業資材としての展開を推進中。研究と社会実装の両輪で、産業の未来を切り拓きます。
8	株式会社GCJ	ジーシージェイ	山本 稜	ヤマモト リョウ	土を使わない食糧生産の新技术『気相栽培』 現在の農業は少子化による後継者不足、異常気象による不作・土壌流亡等を背景に食糧生産の課題を抱えており、解決策の一つとして季節問わず、誰もが生産に関わることができる植物工場がある。しかし、基盤技術は水耕のため葉菜や果菜に限られ、根菜は難しいのが現状である。そこで、根菜の栽培を目標に開発を進め、新しい概念の「気相栽培」を確立したので、ご紹介する。
9	株式会社 Wada FoodTech	ワダフードテック	大原 錬	オオハラ レン	分散型フードサービスで食の未来を拓く Wada FoodTechは特許・PSE・技適承認済みのホットチェーン自販機で、つくってから一度も冷まらず65℃を維持した“できたて”弁当を提供。すでに80万食超を販売し、香港や病院・大学などで導入実績あり。店舗不要・無人運営で人件費を月26万円削減し、食の砂漠や夜間人手不足の解決策として展開中

「学研フードテック共創プラットフォーム」の紹介と今後の展開

ステージでPFを紹介！

学研フードテック 共創プラットフォーム

Mission

食に係る人類の課題をフードテックで解決する！

Vision

国内はもとより海外の大学や研究機関、民間企業や行政等が「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うことにより、イノベーションを推進する。

2023年10月5日に設立

会員登録を随時受け付けております！

会員登録を希望される方は、以下の入会フォームよりお申し込みください。

設立趣旨

「食」×「先進テクノロジー」である「フードテック」により、世界的な食に係る課題解決への貢献をめざして設立(R5.10.5)

構成メンバー

国内外の大学や研究機関の研究者、民間事業者や金融機関、料理関係者や生産者、国や自治体関係等の職員等

事業内容

会員相互の情報交換や交流、それらを通じた共同研究や共同企画、各種助成等に係る情報共有、それらを活用した共同の取組の促進等

会費

無料

入会フォーム

下記URLまたは右記QRコードにアクセスし、お申し込みください。

https://www.kri.or.jp/contact/post_27.html



お問い合わせ

(公財) 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内
学研フードテック共創プラットフォーム事務局

Email foodtech-jm@kri.or.jp

Webサイト

<https://keihanna-inv-hub.jp/foodtech/>

「学研フードテック共創プラットフォーム」コンセプト

共同企画

共同研究

フードテックヒル

共創

Foodtech for Well-being & SDGs



摘要

- 事務局から、2回/月程度グループメールで各種お知らせ
- Webサイトには、プラットフォームの概要や事業を紹介
- ご質問やご意見は事務局まで連絡下さい！

京 都 府

(公財) 関西文化学術研究都市推進機構

プラットフォームの運営と具体的な取組

取組の成果を「2025
けいはんな万博」で発信

各種資金を活用して共同の取組を行う
小グループ活動を募集・伴走支援中！

①随伴・相談対応

・事務局職員が活動に随伴

②共同の取組の活動経費支援

・活動経費の一部を事務局が負担

③共同の取組の情報発信

・グループメールやWebで発信

お気軽に
PF事務局
へご相談
ください！

スタートアップ
(0→1) ゼロイチ

産

生産者・企業・飲食サービス等

(116の各種経営体・組織が参画)

プラットフォーム内の「発酵グループ」「お茶グループ」
「和食グループ」等が小グループ活動を展開中！

学

大学・大学発ベンチャー

(21の大学・ベンチャーが参画)

「発酵グループ」「お茶グループ」がフードテックEXPO
でも取組の成果を発信！ 展示品をご覧ください！！

官

行政・研究機関・金融機関

(14の国、自治体、研究機関、団体が参画)

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

2023年10月スタート

2025年8月で278名(151組織)

京 都 府

※人や資金で下支え！

(公財)関西文化学術研究都市推進機構

※PF事務局として下支え、伴走支援を展開中！



けいはんな学研都市ならではのフードテックの取組を展開！

★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！

★S D G s 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！



プラットフォーム(PF)内の「発酵グループ」「お茶グループ」「和食グループ」等が、けいはんな学研都市の特長を活かして取組を推進します！
国内外の多くの皆様のご参加（PF申込）を歓迎します！



プラットフォームは、QRコードで申込（無料）できます。各種情報をメールでお知らせします！

けいはんな学研都市



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
万博にも参画！

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
2025年8月で278名(151組織)

情報・交流
マッチング・コラボ

スタートアップ
ベンチャー
フードテック投資
国内外への展開
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

ゼロイチ
0→1
イチジュウ
1→10
ジュウヒヤク
10→100