

# 学研フードテック共創プラットフォーム（PF） 第3回発酵情報交換会 開催概要

けいはんな学研都市 

日 時

令和7年12月11日(木) 15時～18時半

報 告

■発酵グループの取組「酵母の育種技術を活用した  
発酵・醸造のイノベーション」



報告者: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

■発酵・未利用資源活用グループの取組「未利用資源  
の利活用を考えよう！」



報告者:京都府立大学副学長 教授 増村威宏氏

プログラム

- (1) 主催者挨拶（学研推進機構 河合常務理事）
- (2) 事務局進行説明（〃 小田特命参与）
- (3) 報告（高木発酵G長、増村発酵・未利用資源活用G長）  
※これより高木発酵G長、増村発酵・未利用資源活用G長が進行
- (4) 参加者プレゼン・情報・意見交換（発酵グループの今後の展開は如何に？）
- (5) 全体まとめ（お二人のG長） ※終了後に参加者全員で集合写真  
※閉会後は交流会(17:00～18:30 試飲・試食品のプレゼン、名刺交換等）

＜河合常務理事挨拶＞



## ＜開催概要＞

OPF発酵グループは、過去2回発酵情報交換会を開催し、グループ内に小グループを形成して取組を進め、R7年度は、「けいはんな万博ウエルビングフェスティバル」や「フードテックEXPO」で発信してきた。

第3回発酵情報交換会では、28名の会場参加を得て、それぞれの取組や問題意識について全員がプレゼンや発言を行い、今後どのような展開を行うか、活発な意見交換を行った。

○今回は、「発酵×SDGs」「発酵×スタートアップ」「発酵×異分野」をキーワードとしていたが、お二人のグループ長の報告に加え、各界・各層の参加者から趣旨に沿った発言がなされ、大変有意義な次につながる情報交換会となった。更なるキーワードとして、「発酵×海外」「発酵×和食」が強調された。

※参加者のプレゼン・コメント・グループ長まとめは多くの情報量があり、紙面の都合上、PF事務局の責任でポイントを要約して掲載した。

# 発酵グループ長 & 発酵・未利用資源活用グループ長からの報告



## 健康系 クラフトビール

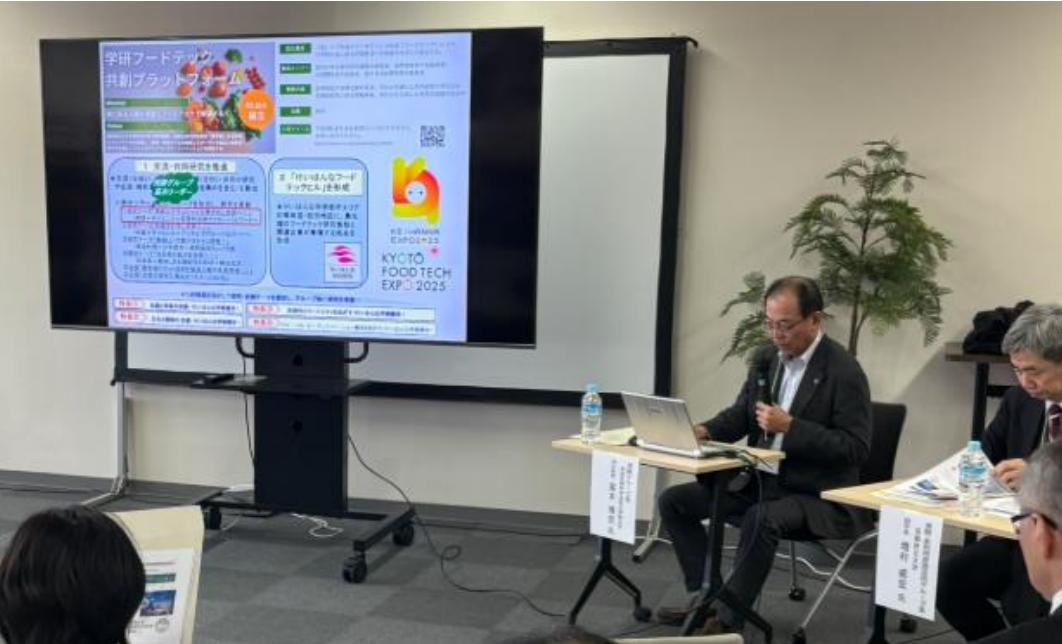
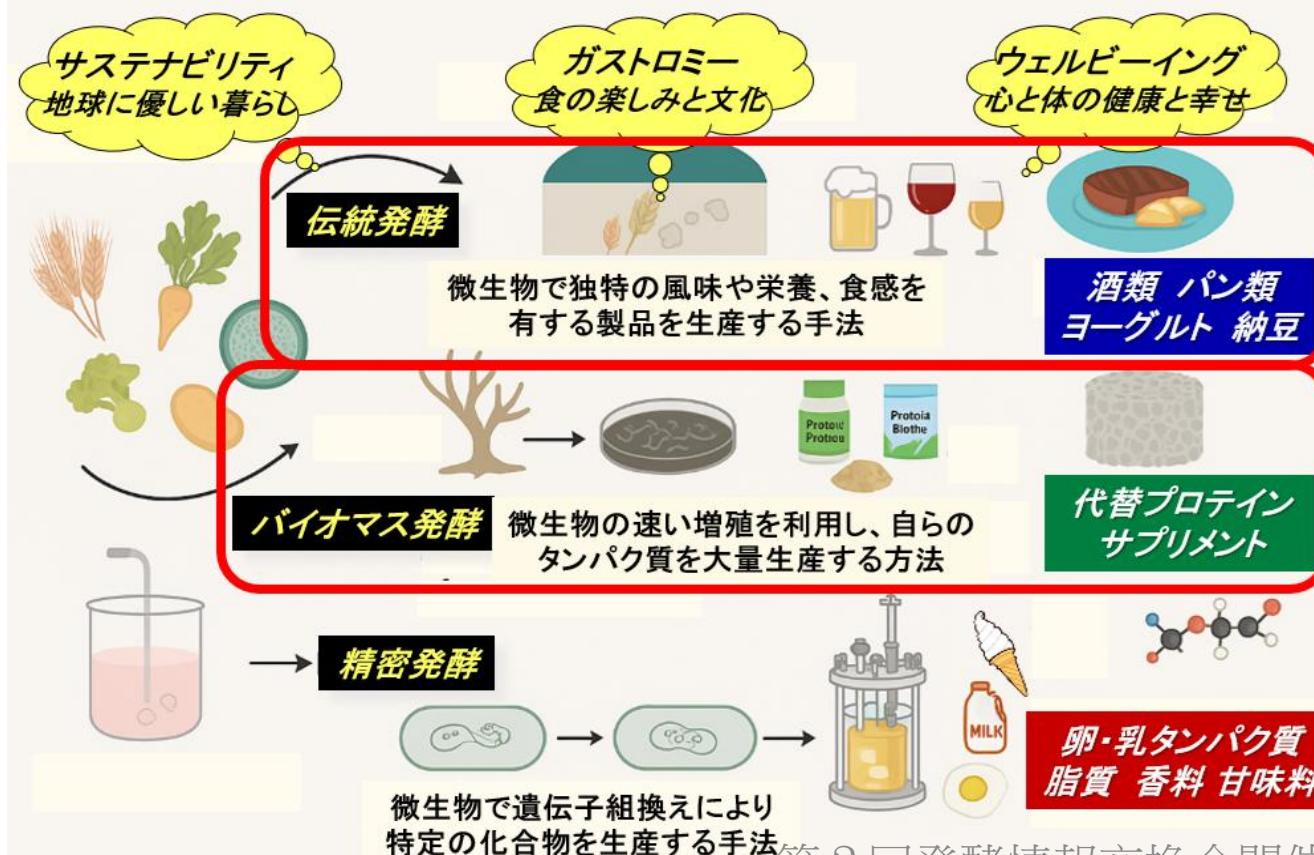
クラフトビールを交流会で試飲

発酵グループ長報告  
のスライドの一部

けいはんな万博で展示

未利用資源活用グループ  
長報告のスライドの一部

発酵が海外のフードテックで注目されている!!



## 未利用資源Gの構成メンバーの特徴(展示品, 研究課題)

- ・黄桜株式会社 酒「ながらぎ」, 酒粕, 酒米粉
- ・宝酒造株式会社 京檸檬クラフトチューハイ, 果実残渣, 酒粕, 酒米粉, 味醂粕
- ・株式会社 Mizkan 純酒粕酢「ミツ判・山吹」, 酢残渣
- ・京都府農林水産技術センター 酒造用稻「京の輝き」, 「祝」, 稻わら  
「すももサイダー」, 「すももサワー」, 規格外すもも  
「ながらぎ」, 洛イモ焼酎「精華の夢」, 求心性迷走神経経路の研究  
米粉を原料とするパン
- ・摂南大学 IT関連事業, AI活用レシピの開発
- ・京都府立大学 酒「アルゴ」, 酒粕, 酒米粉
- ・ETY株式会社 電気式瓶, 酒粕パウダー化技術

○取組の概要 将来の食糧戦略を見据え, 発酵産物由来の未利用資源(酒粕, 酒米粉, みりん粕, その他発酵粕, 米のとぎ汁, など)の有効活用について検討する



第3回発酵情報交換会開催概要

## 参加者のプレゼン・意見交換の様子



# 参加者全員のプレゼン・コメント・グループ長まとめ

所 属	コメント要約（文責：P F事務局）	所 属	コメント要約（文責：P F事務局）
株式会社島津製作所	<ul style="list-style-type: none"> <li>○150周年事業を展開中で、プラネタリーヘルス（人と地球の健康）を追求</li> <li>○発酵関係では、京都の関係者（研究所、酒蔵、酒米農家）と連携してオリジナル日本酒を製造</li> <li>○日本酒は匂い・味を分析して開発しており、本日試飲サンプルを持参</li> </ul>	立命館大学 P F和食グループ長	<ul style="list-style-type: none"> <li>○P F和食グループ長であり、和食文化学会長でもあることから、「和食×フードテック×文化」を意識して取組を推進</li> <li>○和食グループは京都料理芽生会と立命館大学と連携して「美蓄食」を研究中</li> <li>○今月美蓄食研究会を開催。発酵グループとも連携して交流会を開催したい</li> </ul>
宝酒造株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>○けいはんな万博やフードテックEXPOで紹介した「京都檸檬プロジェクト」のクラフト酎ハイを本日持参</li> <li>○京都産の檸檬を皮も残さずペーストで使用していることから香料が不用</li> <li>○財務大臣賞や環境地域ブランディング賞等を受賞。今後も情報発信に注力</li> </ul>	株式会社ダイキンアライドシステムズ	<ul style="list-style-type: none"> <li>○生態工学会関西支部開催の「第3回食と健康シンポジウム（3/6）」を紹介</li> <li>○南和食文化学会長や富本千晶氏（Noster株）R&amp;D本部 グループ長）農水省フードテック官民協議会等の講演があり是非ご視聴を！</li> </ul>
摂南大学	<ul style="list-style-type: none"> <li>○京都府立大学と連携して資金獲得し、発酵・未利用資源活用グループで酒粕の有効活用を研究中</li> <li>○その枠組みの中で、本日参加の（株）イーテイワイとも連携</li> </ul>	京都府	<ul style="list-style-type: none"> <li>○11月に、EU、アジア、オーストラリア等の交流会「農業・食品テーマ」に参加</li> <li>○EU内で日本の発酵に関心が高い国があり、日本と連携を強化する動き</li> <li>○具体化した時、P F発酵グループは、連携や交流の受け皿になり得ると考える</li> <li>○来年もフードテックEXPOを開催したいと考えており、今後ともよろしく！</li> </ul>
株式会社イーテイワイ	<ul style="list-style-type: none"> <li>○酒粕の有効活用はSDGsに貢献。酒粕パウダー化の装置開発に成功</li> <li>○家庭でも工場でも活用できる電動スチーマーで、特許も獲得した世界初の製品</li> <li>○酒パウダーはどんな料理にも活用できるよう使う人目線で開発しており、今後とも皆さんと連携</li> </ul>	株式会社けいはんな	<ul style="list-style-type: none"> <li>○けいはんな万博ではお世話になり、学研都市の様々な取組を大いにアピール</li> <li>○このレガシーをポスト万博の中でどう続けていくかが大切で、今後ともよろしく！</li> <li>○スタートアップの取組支援でラボ棟への誘致活動実施中。フードテック（発酵）はキーワードにしたい</li> </ul>
京都府農林水産技術センター	<ul style="list-style-type: none"> <li>○センターでは、京都産酒米の品種育成（祝→祝2号）に取組んでいる</li> <li>○京都酒米プロジェクト（京都府、酒造メーカー、酒米生産者）でそれぞれの声の反映に努めている</li> </ul>	株式会社G C J	<ul style="list-style-type: none"> <li>○増村発酵・未利用資源グループ長には世話になっている</li> <li>○未利用資源活用には関心が高く、今後とも発酵情報交換会に参加したい</li> </ul>
黄桜株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>○本日は祝の日本酒を持参している。交流会で試飲してもらいたい</li> <li>○米価高騰で酒米や酒粕も値上がり。酒粕をアップサイクルして高く売りたい</li> <li>○その一環で八つ橋の香りがするジン（蒸留酒）も持参。香りを楽しんで！</li> </ul>	株式会社ITAGE	<ul style="list-style-type: none"> <li>○IT系（ECサイト）に注目し、プラットフォーム的仕組みの中で取組を推進</li> <li>○研究シーズに特化し、成果を研究に還元したい。（株）イーテイワイとも連携</li> </ul>
（株）Mizkan Holdings	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ミツカンでは、酢酸とおしについて様々な角度から分析・研究している</li> <li>○具体的には風味の分析、体内の吸収のタイミング、微量酢酸の分析等で、発酵グループの中で連携しながら今後とも取組んでいきたい</li> </ul>	（一社）奈良県発明協会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○奈良県民をウエルビングで100歳まで長生きできる取組をしたい</li> <li>○発酵はキーワードで、奈良先端大の発酵の先生方とは大いに連携したい</li> </ul>
月桂冠株式会社 総合研究所	<ul style="list-style-type: none"> <li>○和食同様に日本の伝統的酒造りがユネスコの無形文化遺産になった</li> <li>○京都文化博物館で開催された和食展を訪れ、和食の成り立ちに発酵が関与していることを改めて認識</li> <li>○日本酒そのものがフードテック。仲間探しをして取組を進めたく今後とも交流</li> </ul>	奈良先端科学技術大学院大学 発酵グループ長	<p><b>まとめ</b></p> <p><b>コメント要約（文責：P F事務局）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○世界では日本の発酵が注目されているが、日本からの発信は弱く、海外への発信強化が必要</li> <li>○アメリカ等では料理人と連携した取組が進んでおり、料理人ラボの和食グループとは合同情報交換会を開催したい。今後とも発酵グループ活動をよろしく！</li> </ul>
奈良先端科学技術大学院大学	<ul style="list-style-type: none"> <li>○日本酒、醤油、味噌等の歴史的発酵食品の研究をしている</li> <li>○酒粕使用の奈良漬が発酵食品であることを論文を発表し、新聞等に掲載</li> <li>○奈良漬けの試食品を持参。日本の発酵は世界から注目されている</li> </ul>	京都府立大学 発酵・未利用資源活用グループ長	<ul style="list-style-type: none"> <li>○発酵・未利用資源グループで何度もミーティングを重ねて、各種企画に参画し、情報交換</li> <li>○こうした取組を資金等も獲得してよりバージョンアップし、世に出したい</li> <li>○今後とも、発酵・未利用資源グループ活動をよろしく！</li> </ul>

# 交流会（名刺交換、ネットワーキング、試飲・試食）

○情報交換会終了後に全員で集合写真を撮影

○交流会（会費制）はクラフトビールで乾杯後、情報交換会で語り尽くせなかったことをさらに発信したり、より詳しく聞きたい方々との間で情報交換が行われた

○情報交換会で説明のあったサンプルや差し入れ等が沢山集まり、熱い思いで説明がなされた（差入れに感謝！）

○約30名のメンバーで全員発言の情報交換後は、楽しく盛り上がった交流会が行われ、次につながるステップアップ（正に「発酵」）や新たなコラボの取組が期待される！



情報交換会終了後に全員で集合写真

