

京都料理芽生会／学研フードテック共創プラットフォーム 「和食情報交換会」開催概要 ～「美蓄食」が拓く食の未来～

■令和8年1月30日(金) 14時～16時
■京都経済センター 6階 6-F会議室
■主催者：京都料理芽生会

関西文化学術研究都市推進機構（学研フードテックPF事務局）

参加者

・芽生会会員 ・芽生会賛助会員 ・美蓄食連携企業
・京都府 ・学研フードテック共創PF会員

■開会挨拶・趣旨説明(14:00～14:10)

学研フードテックPF和食グループ長（立命館大学食マネジメント学部特任教授） 南 直人 氏

■「京都料理芽生会」と「美蓄食」の取組紹介(14:10～14:40)

講演者：田中良典氏（京都料理芽生会副会長、京料理「鳥米」主人）

取組紹介：中東克之氏（京都料理芽生会副会長、草喰「なかひがし」次代）

■講演 テーマ「おいしさにかかわる心理ファクター」(14:40～15:20)

～おいしさに関わる心理ファクターの解説および能登震災に係る被災地での食支援について～

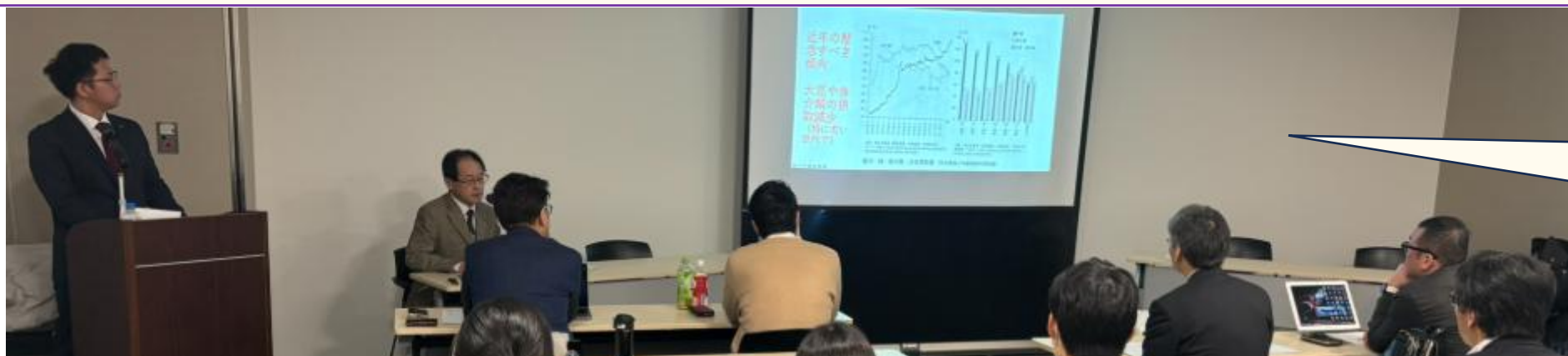
立命館大学食マネジメント学部教授 和田 有史 氏

■パネルディスカッション&質疑応答(15:20～15:55)

南直人氏 和田有史氏 田中良典氏 中東克之氏

司会進行：木村一智（島原・乙文 京都料理芽生会）

乙文
木村様
司会進行



南教授
開会挨拶
趣旨説明

■開会挨拶・趣旨説明(南教授) ～和食が拓く未来の食～

和食がなぜ未来につながるのか

フードテックと和食という2つの視点から食の未来が見えてくる

○数十年後の地球人口と食料＆環境問題

○和食と人体の健康（栄養・食生活）

○和食と地球の健康（環境）

講演資料より掲載(抜粋)

和食が人間にとって健康な食事である理由

- 種々の疫学調査から日本の食生活が健康に有益な効果を及ぼすことが報告される（ハワイやブラジルの日系人の1世と2世3世の比較調査などから）
- 1970年代ごろの日本人の食生活が栄養学上は理想的とされる（ただしまだ十分なエビデンスはない）
- 穀類、豆類、魚介類、肉類、野菜・果実類、卵類、藻類など多様な食品をバランスよく摂取できていたことが理由として挙げられる
- このことは平均寿命の数値からも裏打ちされる

日本人の食生活＝栄養摂取の年次別変遷をみると、**1970～80年頃がちょうどバランスよく保たれている**といえる

- 伝統的な日本食は塩分過多＋動物性タンパク質や脂肪が過少、そのため循環器系疾患が多く必ずしも健康的ではなかった
- その後欧米型食生活の拡大によりちょうどバランスの良いレベルに達する
- しかし近年では肉消費量の上昇、魚介類の減少などにより必ずしも健康的とは言えなくなってきた
- その実例として沖縄の長寿県からの脱落が挙げられる



和食情報交換会開催概要

問題提起に代えて

- 未来の食が抱える諸問題の解決に、和食とフードテックの結びつきが貢献できる可能性がある
- そのひとつの例が美蓄食といえる
- 即ち環境問題と自然災害に対応する未来の食事のあり方を探る試み



講演資料より掲載(抜粋)

美蓄食についての詳しい説明は京都料理芽生会の田中様にゆだねます

他方和田教授のお話しはこの美蓄食をいかに味わうかにかかわる

- 美蓄食を美蓄食たらしめるための最も重要な要素はおいしさ
- このおいしさの心理ファクターを和田先生は研究しておられ、その成果を美蓄食の開発と改良につなげることができる。
- そのような視点から和田先生にお話しいただきます。



■「京都料理芽生会」と「美蓄食」の取組紹介(田中副会長、中東副会長)



＜田中副会長講演の概要＞

- 芽生会は京料理界の若手料理人の集まりで、1955年に発足
- 節目の年に記念事業に取り組んでおり、60周年記念は精進料理、70周年を迎えたこの度は、美蓄食に取り組んだ
- 佐竹会長のもと、①美蓄食 ②京料理の担い手育成 ③正しい京料理を世界へ発信 の三本柱で、「グローバルスタンダード」をキーワードとして今後の取組を進めたい
- 美蓄食はR6年に第一段階として、芽生会全国大会会場の祇園歌舞練場で500食を配布した
- 第二段階として新たな製品に取り組み、R7年12月に試食し、本日の研究会でさらに深めたい。内容は、中東副会長が紹介

講演資料より掲載(抜粋)



京都料理芽生会
創立70周年記念事業実行委員会
「美蓄食」の取組

「美蓄食」は高温・高加圧技術を利用した長期保存できるレトルト食品で、京料理を「災害食」「家庭内備蓄食」「輸出食」として活用可能！



和食情報交換会開催概要

京都から食の伝統と文化を守り育てたい



試作品紹介

京の食材を使った肉豆腐
山椒の香りを移した鯖油焼き
精進出汁の煮合せ
白味噌仕立ての野菜汁
鶏冬瓜
餡かけ粥

<中東副会長報告の概要>

- 「美蓄食」は120° の高温で4分間調理し、真空パックに入れて空気抜きする必要がある、通常の調理と異なる点に苦労がある
- 第二段階の6品目の美蓄食の特徴と課題を報告する
 - ①肉豆腐（出汁に頼らず、素材と水で味付け）
 - ②鯖油焼き（山椒の香りで魚の匂い消し）
 - ③精進出汁の煮合せ（柚子コショウで風味と味付け）
 - ④白味噌仕立ての野菜汁（出汁の美味しさを味わう）
 - ⑤鶏冬瓜（水を使わず調理、季節を跨いで美味しい）
 - ⑥餡かけ粥（水だけのお粥にあんをかけて美味しく）
- 12/22の研究会の声で、「開封時の香は大切」「パッケージのデザインや扱いやすさは大切」等があった
- 今後の課題として以下を検討する必要がある
 - ★加圧処理による細胞破壊を前提とした調理工程と調理時間の調整（処理条件の最適化実験）
 - ★実用流通を見据えた容器・包装（パッケージ設計）
- 香と味の変化、歯ざわり等にも視点をあて、試作チャレンジを繰り返してバージョンアップしていきたいので、今後ともよろしく！



試食会での評価

○評価ポイント

- ・京料理を非常時でも、という構想がわかりやすく表現されていた。
- ・その上で、「おかず」としての役割も持てるような味付けであった。
- ・開封時の香りが印象的で食欲をそそる

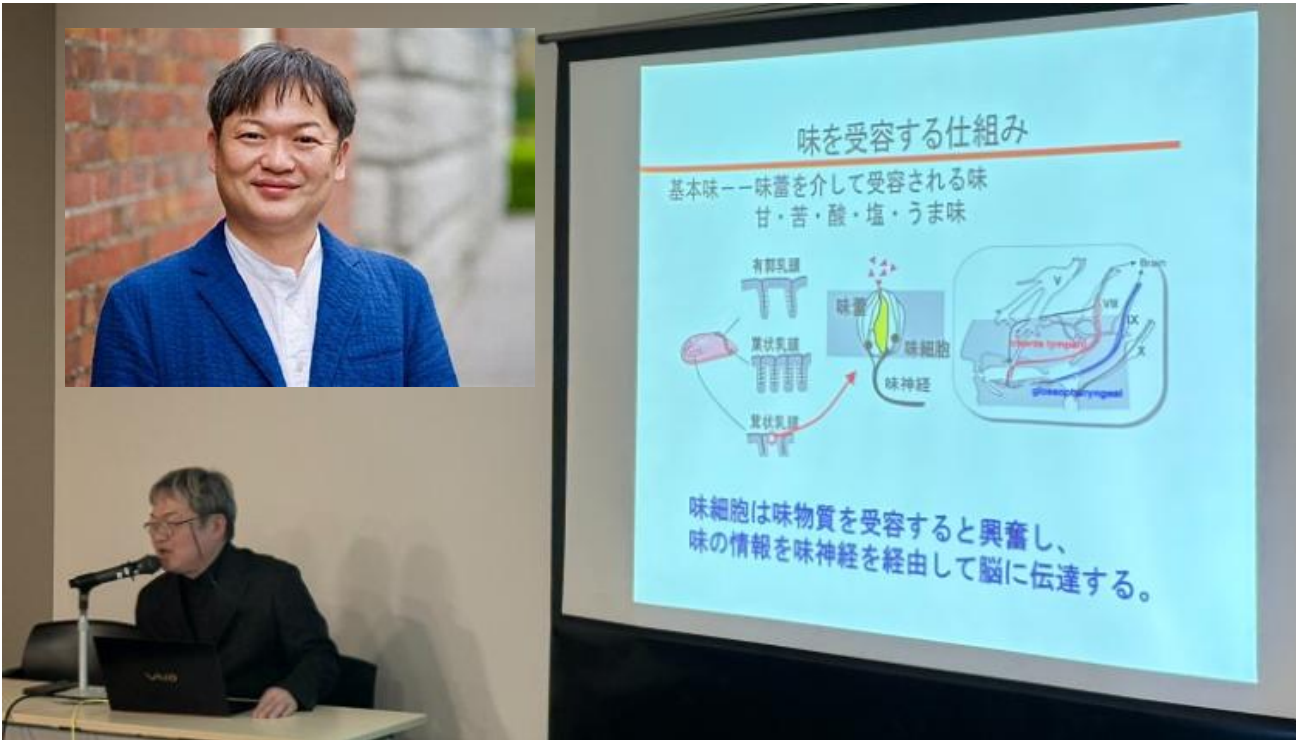
○課題ポイント

- ・一部食材の歯触りの調整
- ・パッケージデザイン

講演資料より掲載(抜粋)

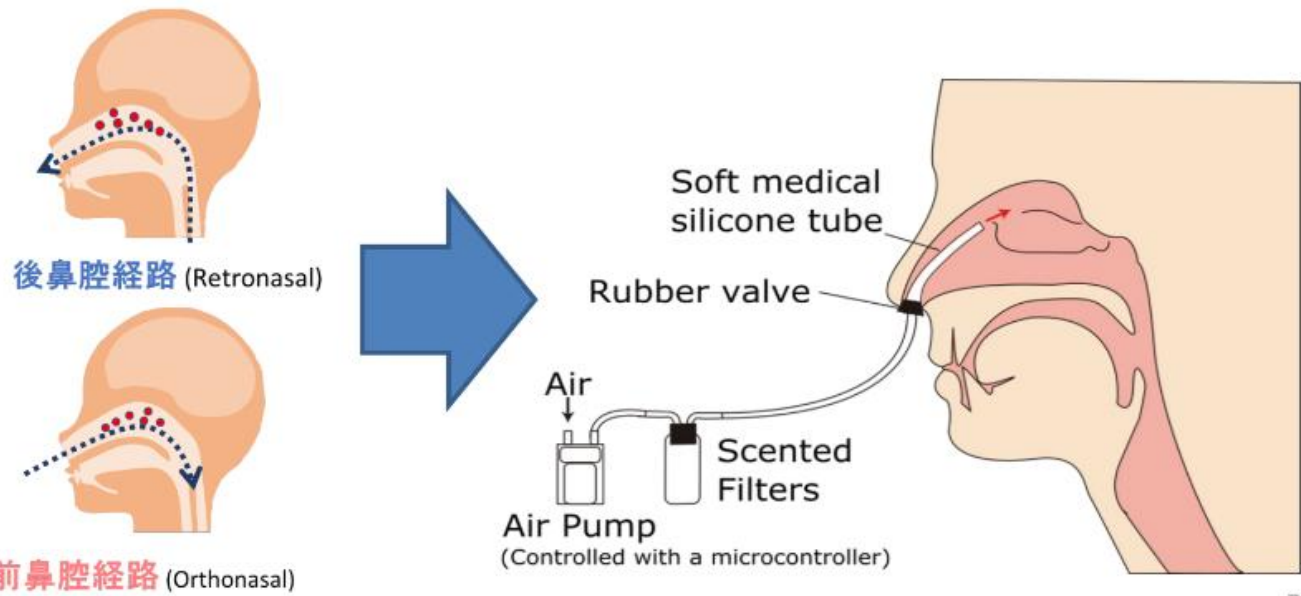
■講演 テーマ「おいしさにかかわる心理ファクター」(和田教授)

～おいしさに関わる心理ファクターの解説および能登震災に係る被災地での食支援について～

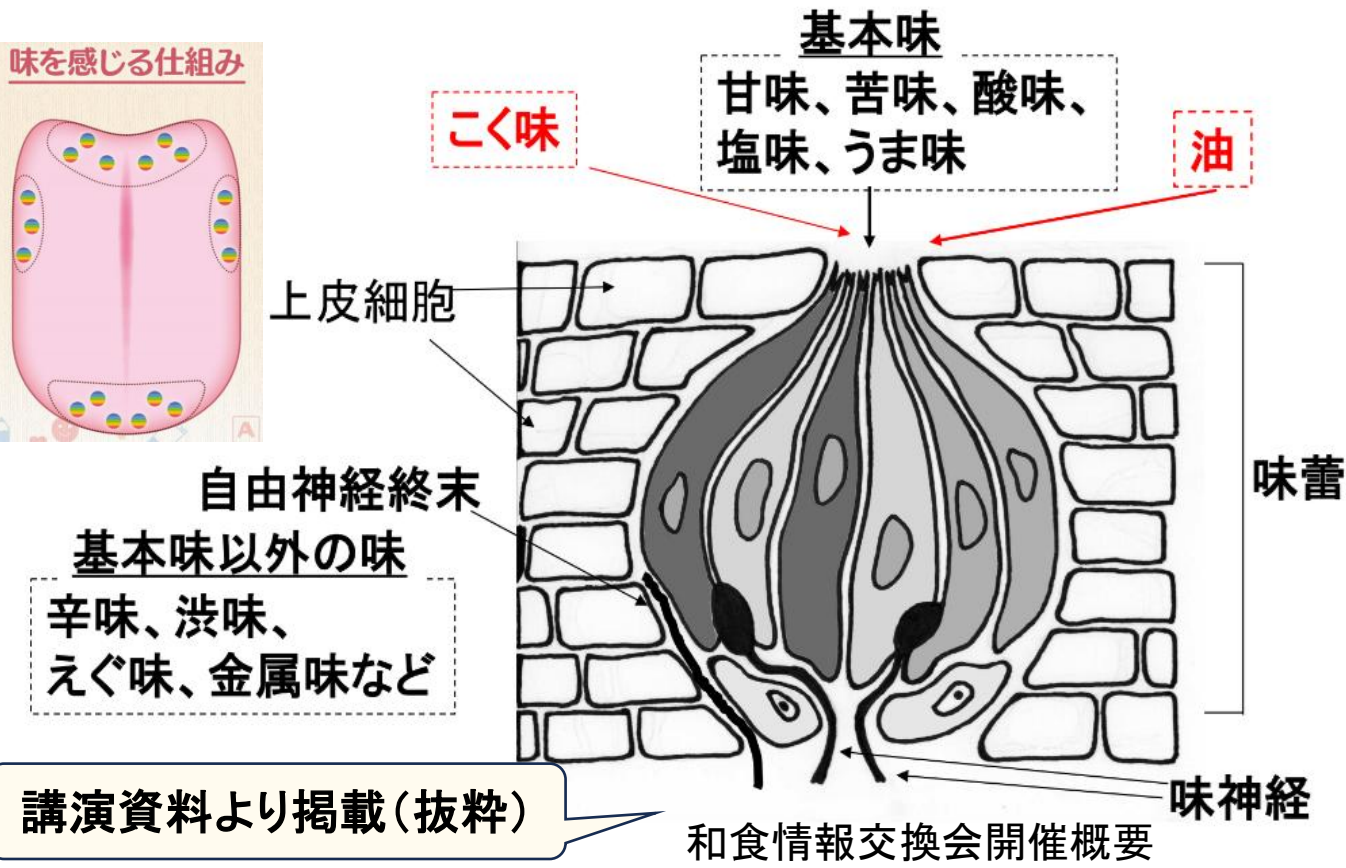


Amano, Narumi, Kobayakawa, Wada et al., (2022)× 2
Kakutani, Narumi, Kobayakawa, Wada et al., (2017)
VRディスプレイで疑似後鼻腔嗅覚を創出
特許7343161: **Pseudo Retronasal Aroma Display**
(立命大・東大・産総研・三重大)

- 吸気・呼気と同期させて鼻孔からの嗅覚刺激を提示することで、前・後鼻腔経路の嗅覚を再現！



味を受け取る器官：味蕾



＜和田教授の講演のポイント＞

- 食に係る取組には、味覚・嗅覚のアップデートした知識が大切
- 味を受け取る器官である舌には味蕾（左図）があり、五味（甘味、苦味、酸味、塩味、うま味）を受け取る受容体である
- これ以外にこく味と油味がある。辛味は反射神経の感覚（痛覚、温度覚）でこれらとは別物で、唐辛子（カプサイシン）等が代表
- 匂いは鼻と口（上図）の二つのルートから入ってくる刺激。美味しさを感じる際に、五味を大きく左右するほど大変重要
- 匂いは食べ物が何であるかを知ることによって差が生じる。納豆と蒸れた靴下は類似の匂いだが、目で納豆を確認して食すと美味しく感じる
- 五味、匂い、視覚は美味しさを感じる重要な要素である

体験を作り出すもの = **こころ**

- **岡倉天心** (1863-1913)
 - 茶の本
The Book of Tea (1906)
 - **未完の美**
 - 真の美は『不完全』を心の中に完成する人に見いだされる



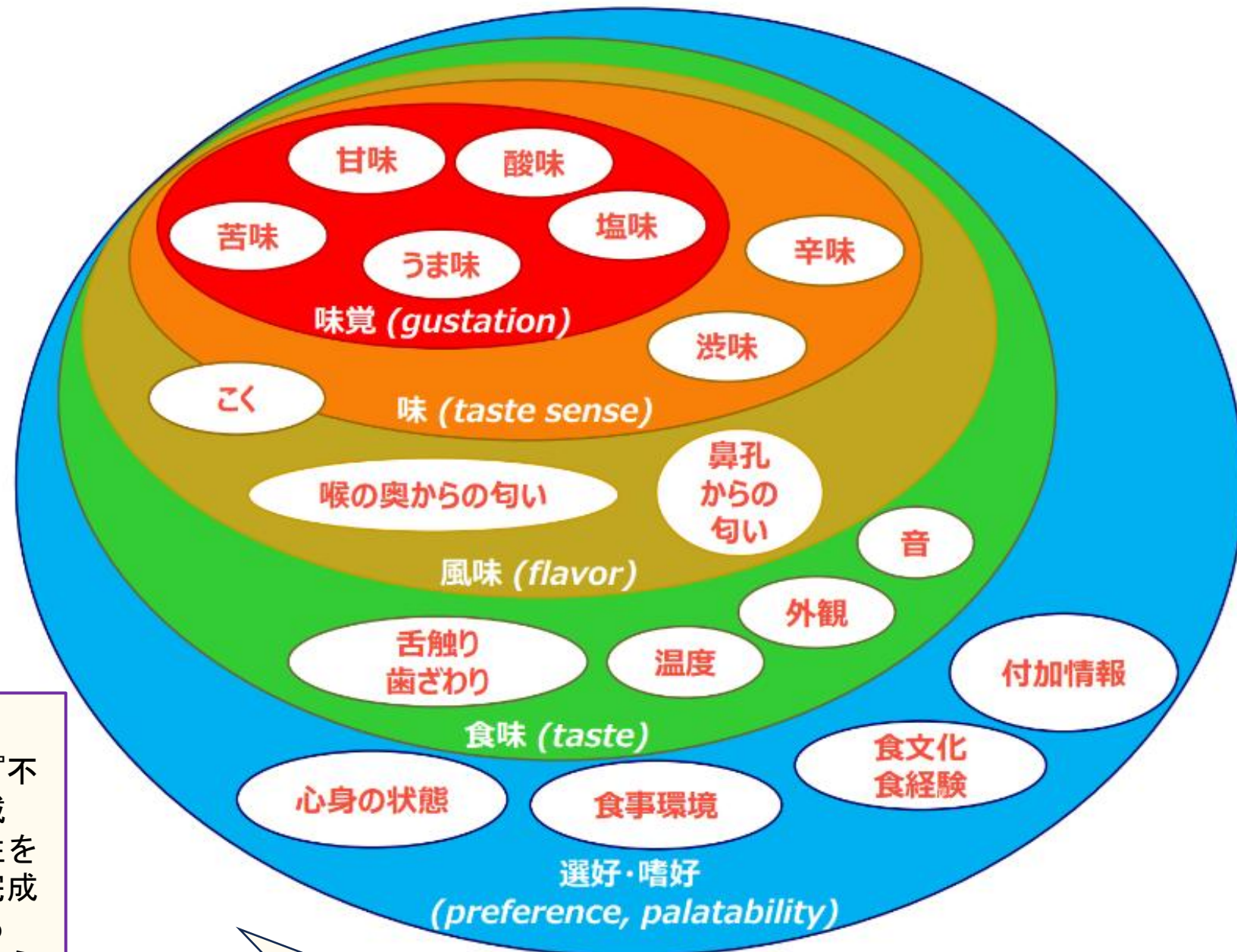
おいしさはこころに完成される

<和田教授の講演のポイント>

- 岡倉天心が書いた茶の本「未完の美」に「真の美は『不完全』を心の中に完成する人に見いだされる」と記載
- 右図（味覚、味、風味、食味、選好・嗜好）の関係性を理解した上で、「美味しさ（真の美）」は心の中で完成されると考えるとよい。美味しさは「人の中」にある
- 美蓄食について語ると、「人間は行動経済学上損を嫌う生き物」で「美蓄食は食べないと損」を強調するとよい
- ウエルビーング（心身の健康、体の健康、持続性）の視点を大切にしながら取組を進めてもらいたい
- この考え方で、立命館大学は全日本・食学会とともに、能登半島地震調査を行い、「食を一緒に取ることが心の健康に繋がった」「そうした役割提供が大切」を確認
- 災害食は健康重視で減塩で美味しくないものが多いが、一緒に取組んだ「居酒屋連」提供の食は美味しかった
- 被災者の立場に立ち様々な実験的取組が必要で、美蓄食もそうした考え方で取組んだらよい

★被災地における食のウェルビーイングの調査のスライドについては以下のWebサイトをご覧ください！

https://www.cogdesignlab.jp/p/blog-page_211.html



講演資料より掲載(抜粋)

全日本・食学会×人形町今半×立命館大学 被災地における食のウェルビーイング調査

震災被災地における「食のウェルビーイング」

～能登半島地震における一次避難所・二次避難所にフォーカスして～
震災被災地における「食のウェルビーイング」調査報告と提言

■パネルディスカッション&質疑応答

(南特任教授、和田教授、田中副会長、中東副会長)



■佐竹芽生会会長

閉会挨拶



<挨拶の概要>

- 登壇者、参加者へ感謝
- 芽生会の設立経過を説明
- 不況やコロナ禍に遭遇した料理界においては、物販に強い飲食店は生き残れると考え、新しい挑戦として美蓄食の取組をはじめた
- 本日の会合で印象に残ったのは、「香りの大切さ」である
- 2/15~16にあじわい館で美蓄食レストランを開設するのでよろしく！
- 今後とも、皆さんと連携して美蓄食の取組を進めたい

<パネルディスカッションや質疑応答で出されたコメントの概要>

- 美蓄食は災害時の非常食だが、家庭内備蓄（もう一品欲しい、急な来客等）としても活用可能
- 一方、美蓄食はファーストフード的活用で家庭料理を奪ってはいけない
- 長期保存できるので、京料理を楽しみたい海外のマーケットに輸出することも可能
- 日本人は家庭料理（特に朝食）に手間をかけすぎており、フードテック的ノウハウの活用は必要
- 国内外のターゲットやマーケットを明確化して、美蓄食の開発を進めることが大切
- その際、規模感（500食？5000食？それ以上？）の明確化も必要で、企業との連携も選択肢
- 京料理ファンへ一ヶ月or二ヶ月に1回程度で宅配サブスクリプションから始める方法もある
- 美蓄食のパッケージに食品の機能性や美味しさのポイントを掲載しておくとうい
- 大変有意義なディスカッションで、今後ともこうした情報交換をしながら取組を進めたい

和食情報交換会のまとめ

- 南和食グループ長の趣旨説明を踏まえて、お二人の芽生会副会長が活動や美蓄食のプレゼンを行われた後、和田教授が「美味しさの心理的ファクター」や美蓄食がターゲットとしている「災害食に係る具体的事例（能登半島地震調査）」の講演があった
- パネルディスカッションでは、講演や報告を踏まえて活発な議論と質疑応答があり、次につながる多くのコメントがあった

- ユネスコの無形文化遺産登録となった和食は、国内外から注目をされており、とりわけ京料理を楽しみたいとする声は大であることから、「災害食用」「家庭内備蓄用（ローリングストック）」「輸出用」を睨んで美蓄食を開発する方向の議論がなされた
※ローリングストック：普段の食料を少し多めに買い置きし、賞味期限を考慮して消費した分を買い足すことで、家庭内備蓄が可能となる方法

- 本日の情報交換会を契機に美蓄食の取組がさらに進展し、美蓄食によって国内外や次世代に和食や京料理の魅力が広まり、受け継がれることを期待したい

第119回京料理展示大会で「美蓄食レストラン」を開催 ～2/15～16、於京の食文化ミュージアム・あじわい館（JR丹波口駅最寄り）～

京料理 展示大会

第百十九回

2026年
 2月15日(日)・16日(月)
 午前10時～午後4時

京の食文化ミュージアム・あじわい館
 DILIPA京都(パルホール)

お問い合わせは
 京都料理組合事務局 TEL:075-(221)1500
 受付時間 午前10時から午後5時

料 金

800円 (前売券) 1,000円 (当日券)

※学生・高齢者・障害者等優待あり

お求めは
 京都料理組合事務局・各組合員店



心に響く
 都のかげらを召しあがれ

イベント

京料理展示 細工寿司の展示
 taiwa 料理教室
 芽生会レストラン
 生間流式包丁 折詰販売
 京料理盛り付けコンテスト
 講演「京の食よもやま話」
 即売 お楽しみ抽選会

京料理 京都料理組合 主催 / 京都料理組合 共催 / 京都府料理生活衛生同業組合

協力 / 京都府青司生活衛生同業組合、DILIPA 京都、あじわい館、京都府ふく組合、学校法人大和学園 京都料理研究会、京都好友会

後援 / 農林水産省近畿農政局、京都府、京都市、(公社)京都市観光連盟、(公社)京都市観光協会、京都商工会議所、(公財)京都文化交流コンベンションビューロー

京都料理組合 検索

京都料理展示大会 公式 Facebook ページ
<https://www.facebook.com/kyoryorihx>

有名料亭の京料理ペアご招待券が当たるお楽しみ抽選会もあります。
 応募に関するご注意、応募先などの詳しい内容は下記ホームページよりご確認ください
 京都料理組合ホームページ <https://kyo-ryori.com/>

京の食文化ミュージアム・あじわい館 3階

taiwa料理教室
 学校法人大和学園京都調理師専門学校の人気講師が、料理を美味しくするポイントをお伝えします

芽生会レストラン 次代の京料理を担う「芽生会」が2日間限定の特別メニューを提供いたします。

『新たな挑戦』にご期待ください。
 詳しくはコチラQRコードから>>

2月15日(日)・16日(月)
 11:30-12:45 (30名限定)
 13:00-14:15 (30名限定)
 ※一斉スタートですので10分前には必ずお越しください

タイムスケジュール

2月15日(日)	DILIPA京都(パルホール)	2月15日(日)	あじわい館3階
10:00～10:30	開会のご挨拶	10:30～11:10	taiwa料理教室
11:00～11:30	生間流式包丁	11:30～12:45	芽生会レストラン第1部
12:00～12:45	京の食よもやま話 佐々木 勝悟	13:00～14:15	芽生会レストラン第2部
		14:30～15:15	taiwa料理教室

美蓄食レストラン

芽生会御膳 3000円(税込み)



※写真はイメージです

2月16日(月) あじわい館3階

10:30～11:10	taiwa料理教室
11:30～12:45	芽生会レストラン第1部
13:00～14:15	芽生会レストラン第2部
14:30～15:15	taiwa料理教室

京都リサーチパーク前バス停、五条通、七本松通、丹波口駅、京都市中央卸売市場、JR嵯峨野・山陰線、新千本通

ユニクロ、ラーメン屋、百万石、あじわい館、セブンイレブン、COSPA、駐輪場、駐車場

徒歩、自転車・バイク、車(3台)

京料理展示大会
 美蓄食レストラン開催概要

「京都料理組合」「京都料理芽生会」でWebサイトを検索すると
 情報を得ることができます！

「美蓄食レストラン」の概要

芽生会佐竹会長・開会挨拶



鰯油焼き



白味噌仕立ての野菜汁



精進出汁の煮合せ



鶏冬瓜



肉豆腐



美蓄食レストラン開催概要



レトルトパックに入った美蓄食がお皿に盛られ、温かい内に説明を聞きながら参加者と一緒に食べた（共食）ことで、ひときわ美味しかった！

餡かけ粥（レトルトパックに入ったままお土産として配布）