

2026年4月24日(金)17:15~19:10

第1回

ガストロノミーテック研究会

“おいしい”という幸せをみんなで追いかける

「おいしい」という幸せをみんなで追いかける。
現在のフードテックは、代替食品や新産業の創出が注目されています。その中で私たちは、関西の強みを活かした「おいしさを追求する研究会」を立ち上げました。
最新の農業・加工技術を「最高の味」へと結実させるため、食の教育機関の最高峰である「辻調理師専門学校」に、サプライチェーンを担う多様なプレイヤーが集結。
関西の豊かな食文化を継承しながら、技術と志を融合させ、次世代へ「本物のおいしさ」を届けるプラットフォームを目指します。
*ガストロノミー：料理を文化・歴史・科学などの多角的な視点から捉えることで、食と人間の関係性を深く探求する概念

17:15~18:00 施設見学会

18:00~18:20 【基調講演】

小川 順 教授 京都大学 大学院農学研究科

「おいしさ」の理解と共有が拓く
これからのアグリフードシステム



18:20~18:50 【現場探訪：美食の柱】

山田 研 氏 辻調理師専門学校 教育研究センター

Docendo Discimus 「教えることによって学ぶ」：
食の未来を見据えた辻調の教育研究理念と活動の現在、
「ジビエ」から「宇宙食」まで



18:50~19:00 【企業プレゼン：実装の柱】

濱田 晴康 氏 株式会社 カネカ

アグリバイオリサーチセンター 新品種育種チームリーダー
カネカのバイオテクノロジーが切り拓く
“おいしさ”と“サステナビリティ”の未来



19:00~19:10 【今後の研究会計画】

NPO法人 近畿バイオインダストリー振興会議

会場：辻調理師専門学校 1階

〒545-0053

大阪市阿倍野区松崎町3-16-11

※会場開催のみとなります。
オンライン配信はございません。

参加申込み (参加費無料)



<https://kinkibio.com/informations/5230>

お問合せ

事務局：NPO法人 近畿バイオインダストリー振興会議 (村山・平山)

Email : hirayama@kinkibio.com TEL:06-4963-2107

主催：NPO法人 近畿バイオインダストリー振興会議

後援：バイオコミュニティ関西 (BiocK) / 公益財団法人関西文化学術研究都市推進機構