

京都フードテック研究連絡会議 令和6年度 第3回セミナー&交流会 開催要領

1. 目的

「京都フードテック研究連絡会議」では、京都ならではのフードテックによる農林水産業や食品産業の問題解決、京の食の高付加価値化を図るため、産学公連携による共同研究体制の整備及びネットワーク構築を目指して活動しています。

昨今、食の楽しみを共有するという観点からアレルゲンフリーやグルテンフリー、ハラルなどに対応できる代替食について研究開発が進んできております。

そこで今回は、代替食についての歴史、最先端のテクノロジー、飲食業界の現状とニーズを学び、昨今多様化する消費者ニーズに対応できる新感覚の「京の食」の研究と商品開発推進に向けたセミナー&交流会を開催します。

2. 日時 令和6年12月9日(月) 13時00分から16時30分まで

3. 場所 京都リサーチパーク 4号館B1F バンケットホール
〒600-8813 京都府京都市下京区中堂寺粟田町9-3

4. 開催内容

- (1) 開会あいさつ 京都府農林水産技術センター長 蘆田哲也
- (2) 京都フードテック研究連絡会議の取組 京都府農林水産技術センター企画室長 竹本哲行
- (3) 第1部 セミナー
 - ①「麹菌を用いた新たな代替肉『麴肉』の開発について」
筑波大学生命環境系／微生物サステナビリティ研究センター
准教授 萩原大祐 氏
 - ②「江戸時代の『食』から考えるフードテック ～もどき料理を事例に～」
立命館大学食マネジメント学部
教授 鎌谷かおる 氏
 - ③「京都のホテルにおけるアレルゲン対応の現状と課題」
ホテルグランヴィア京都 総料理長 柏木健一 氏
- (4) 第2部 意見交換・交流会
少人数ごとにテーブルに分かれ、時間を区切ってメンバーを変え意見交換
ご自身がPRしたいことをA4用紙1枚でご持参ください。
(詳しくは別紙をご覧ください。)
会議終了後、16時30分まで名刺交換会予定(自由参加)

5. 参加方法

参加費無料 事前申込制、定員30名、先着順です。
以下 URL 又は右の QR コードからお申込みください。
申込締切：12月4日(水)
【申込フォーム】 <https://forms.office.com/r/SpVZCqYKyH>

