

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 開催報告

京都フードテック研究連絡会議では、「新感覚の“京の食”研究と商品開発」をテーマに、新たな共同研究のクラスターづくりを目的として、最新の研究事例紹介及び意見交換を行うセミナー&交流会を開催しました。

- 1 日時 令和6年12月9日（月）13:00～16:30
- 2 場所 京都リサーチパーク（バンケットホール）
- 3 内容
 - (1) 説明 「今年度の京都フードテック研究連絡会議の取組みについて」
京都府農林水産技術センター企画室長 竹本哲行
 - (2) 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ギー対応の現状と課題」
ホテルグランヴィア京都調理部 総料理長 柏木健一 氏
 - (3) 第2部 交流会
1テーブル5～6名のグループで意見交換会を実施。
- 4 参加者数 計46名（うち、企業22名 大学5名 行政2名）
- 5 参加者からの主なコメント
 - ・新たな知見が得られ、また様々な分野の方と交流できた良い企画だった。
 - ・さっそく、接点を持ちたいと思える会社様に出会えた。
 - ・様々な企業とのマッチングや情報発信・提供の場を今後も設けてほしい。
 - ・支援対象の候補となる方（案件）と出会えた。（支援機関の方から）

【イベントの様子】



講演①筑波大学 萩原准教授



講演② 立命館大学 鎌谷教授



講演③ ホテルグランヴィア京都
柏木総料理長



第2部 交流会