

令和7年度 京都フードテック研究連絡会議 未利用資源×イノベーション ～京都からサステナブルな社会の実現へ～ 開催報告

京都フードテック研究連絡会議では、食品加工の過程で発生する生産ロスや未利用エネルギーなどの未利用資源に焦点を当て、その有効活用事例の紹介を行うとともに、新たな技術開発に向けた参加者同士の関係構築を促進することを目的として、セミナーおよび交流会を開催しました。

- 1 日時 令和7年10月2日(木) 11:50～13:20
(京都フードテックエキスポ2025内)
- 2 場所 けいはんなオープンイノベーションセンター (KICK)
- 3 内容 第1部 ア 「フードテック官民協議会の紹介」／農林水産省大臣官房新事業・食品産業部
イ 「学研フードテック共創プラットフォームの紹介」
／(公財)関西文化学術研究都市推進機構
ウ 「京都フードテック研究連絡会議の紹介」／京都府農林水産技術センター
第2部 ア セミナー
① 「過熱蒸煎機によるかくれフードロスのアップサイクル」
／ASTRA FOOD PLAN 株式会社(フードテック官民協議会)
② 「未利用部位を活用した京檸檬クラフトチューハイの開発」
／宝酒造株式会社(学研フードテック共創プラットフォーム)
③ 「聖護院かぶらの残渣を活用した発酵化粧品“至貴”の開発」／株式会社大安
イ 話題提供
① 「京都府におけるバイオマスの利用について」／京都府農林水産部農産課
② 「ビール酵母資材を用いた、未利用肥料資源の有効化の取組み」
／アサヒバイオサイクル株式会社(京都フードテック研究連絡会議)
③ 「家畜飼料としての未利用資源の活用について」
／京都府農林水産技術センター畜産センター(京都フードテック研究連絡会議)
第3部 名刺交換・交流会

【イベントの様子】



セミナー



話題提供