

けいはんな R&D イノベーションフォーラム 2024

けいはんな学研都市先端シーズフォーラムとの合同開催

フードテック × 和食、 未来はここから始まる

～ 和食の新たな章が世界を魅了する ～

2024年12月20日(金) 一般公開 WEBセミナー (開始14:30)

今回のセミナーはオンライン形式で行います。接続情報等は、参加申込された際の受付メールに記載します。

～プログラム～

- 14:30 開会挨拶 関西文化学術研究都市推進機構 理事 大谷 康則
14:40 けいはんなR&Dコンソーシアム活動状況
及びイノベーションハブについて
推進機構 新産業創出交流センター長 湯瀬 敏之
14:50 けいはんな学研都市ならではのフードテックの取組について
推進機構 特命参与 小田 一彦

～特別講演～

- 15:00 「海外の視点からみた日本の食文化」
立命館大学 食マネジメント学部 教授 南直人先生
(経歴/講演要旨)
京大文学部卒、阪大大学院文学研究科博士後期課程中退、博士(文学)
京都橘大学教授等を経て、現在、立命館大学教授、2024年から和食文化学会会長。
海外旅行者に人気の和食は、寿司に加え、ラーメン、カツ丼、おにぎりなど多様化。
「日本食=健康」のみならず、海外視点での日本食文化の解釈をご紹介します。
- 16:10 「料理と科学の本質」
京料理 木乃婦 主人 高橋 拓児氏
(経歴/講演要旨)
料亭「吉兆」創業者の故湯木貞一氏に師事した後、京料理の老舗「木乃婦」にて
指導を受け三代目を継ぐ。世界の調理法や食材を取り入れた新しい京料理を展開し、
博士(食農科学)として大学で教鞭をとるなど活躍中。京料理と科学は相性が良く、
新しい料理を発見しやすい一方、構造破壊の危険もあり両面性をご紹介します。
- 17:10 閉会挨拶



南直人先生



高橋 拓児氏

参加のお申し込みはQRコードまたはURLから
https://www.kri.or.jp/contact/rdic_forum2024.html
公益財団法人 関西文化学術研究都市推進機構
産業・イノベーション推進室

RDMM 支援センター

主催：公益財団法人 関西文化学術研究都市推進機構
共催：公益社団法人 関西経済連合会
後援：京都府、公益財団法人 国際高等研究所、
けいはんな情報通信オープンラボ研究推進協議会
協力：学研フードテック共創プラットフォーム



けいはんな
学研都市



RDMM 支援センター