

府政記者室、各広域振興局、
経済記者クラブ、大学記者クラブ 同時資料配付

令和6年8月30日

フードテックを活用した新たなビジネスモデルが集合！ ～「京都フードテックエキスポ2024」を10月に開催～

- 京都府では、フードテックに着目した産業振興を図るため「京都フードテックエキスポ2024」を10月3日、4日にけいはんな学研都市で開催します。
- 最先端技術と京都の食文化との融合を目指し、食に関連する企業や研究者が一堂に会しますので、事前の周知と当日の取材をお願いします。

1 日 時

令和6年10月3日（木）、4日（金） 10:00～17:00

※京都スマートシティエキスポ2024 併催

2 場 所

けいはんなオープンイノベーションセンター（KICK）

（関西文化学術研究都市（京都府精華・西木津地区））

3 内 容（別紙参照）

（1）企業、大学・研究機関など約35社による最新の技術・サービスの展示

（2）セミナー等の開催

①メインディスカッション

専門家や企業による講演・ディスカッションを両日開催

②分野別セミナー

スマート農業や和食文化、健康機能性、おいしさの指標化、健康機能性など幅広いテーマのセミナーを開催

（3）国内スタートアップピッチコンテスト

（4）フードテックに係る研究者の交流会

（5）ビジネスマッチングのためのビジネスアイデア提案会

※セミナープログラム、出展社情報等はこちらで随時公開していきます。

<https://smartcity.kyoto/expo2024/foodtech/>（京都フードテックエキスポ2024HP）

4 参加方法

・参加料無料（事前登録制）

・<https://smartcity.kyoto/expo2024/>（京都スマートシティエキスポ2024HP）から登録

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 加茂 TEL 075-414-4940

フードテック・研究推進係 係長 上山 TEL 075-414-4968



京都フードテックエキスポ2024

京都の食文化や食材と
食の最先端技術の
融合を目指す展示会



10月3日(木)4日(金)
10:00-17:00

会場:けいはんなオープンイノベーションセンター(KICK)

※近鉄新祝園駅・JR祝園駅、近鉄学研奈良登美ヶ丘駅から無料シャトルバスで来場できます!

※「京都スマートシティエキスポ2024」と同じ会場です。

<来場申し込み>

同会場で開催の京都スマートシティエキスポ2024HPから来場事前登録をお願いします。

<https://smartcity.kyoto/expo2024/>



メインセッション

『フードテックによる 地域の食の課題解決と成長産業化』

開催日: 10月3日(木)14:30~15:30

開催場所: スマートシティエキスポシアター

【パネラー】

株式会社UnlocX 代表取締役CEO

SKS JAPAN Founder

田中 宏隆 氏

三菱UFJ銀行 執行役員 営業第五部長

小杉 裕司 氏

スパイスキューブ株式会社 代表取締役

須貝 翼 氏

【ファシリテーター】

ローカルフードプロジェクト(LFP)

総合プロデューサー

千葉 大貴 氏

『日本発のフードテック創出のための 取組』

開催日: 10月4日(金)14:30~15:30

開催場所: スマートシティエキスポシアター

【パネラー】

農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部

新事業・国際グループ 新事業創出班 課長補佐

村上 真理子 氏

細胞農業研究機構 代表理事

吉富 愛望アビガイル 氏

スペイン大使館 投資・産業協力担当アナリスト

内田 瑞子 氏

リージョナルフィッシュ株式会社 代表取締役社長

梅川 忠典 氏

【ファシリテーター】

カーマインワークス合同会社 代表

深田 昌則 氏

10月3日(木)

10月4日(金)

■フードテックセミナー 10:20~11:20

「健康寿命を延ばす秘訣は？！
～腸と脳を知り、食を考えれば未来が変わる～」

【パネラー】

京都府立医科大学 准教授 高木 智久 氏
(一社)ブレインインパクト 理事長 山川 義徳 氏
(株)発酵食堂カモシカ 代表取締役社長 関 恵 氏

【ファシリテーター】

(株)bacterico 代表取締役 菅沼 名津季 氏

■国内スタートアップピッチコンテスト 12:00~13:30

【審査員】

(株)国際電気通信基礎技術研究所(ATR)
代表取締役副社長 鈴木 博之 氏 (審査員長)
(株)UnlocX 代表取締役CEO/SKS JAPAN Founder 田中 宏隆 氏
(株)bacterico 代表取締役 菅沼 名津季 氏

【ファシリテーター】

スペイン大使館 投資・産業協力担当アナリスト 内田 瑞子 氏

■協賛企業による情報提供 13:35~13:50

(株)三菱UFJ銀行

■フードテックセミナー 14:00~14:40

「食材を無駄なく使う」
京料理 萬重 主人 田村 圭吾 氏

■和食情報交換会 15:30~16:30

～学研フードテック共創プラットフォーム等の交流会～
・「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(和食文化学会会長) 南 直人 氏
・「美味しさを深め、伝える～京都料理芽生会の取組紹介～」
京都料理芽生会 副会長(美濃吉調理総支配人) 佐竹 洋治 氏

■スマート農業セミナー・交流会 10:00~11:20

～京都フードテック研究連絡会議 交流会～
・「立命館大学ロボティクス研究センターにおける
フィールドロボット研究紹介」
立命館大学ロボティクス研究センター センター長 平井 慎一 氏
・「いちご収穫ロボット『ロボつみ[®]』の現状と近未来」
(株)アイナックシステム 代表取締役 稲員 重典 氏
・「京都府が目指す現場フィット型スマート農林水産技術とは？
～京都府の生産現場におけるニーズについて語る～」
京都府農林水産技術センター農林センター 所長 松本 静治 氏
・名刺交換会

■健康機能性セミナー 11:40~12:20

「健康と美味しいは隣り合わせ！今日からできるうま味料理」
(公社)京都府栄養士会 副会長 石伏 穰 氏

■京都食ビジネスプラットフォーム
ビジネスアイデア提案会 12:40~14:00

【アドバイザー】

ローカルフードプロジェクト(LFP) 総合プロデューサー 千葉 大貴 氏
京都銀行 営業本部 法人総合コンサルティング部
創業成長支援グループ 部長代理 岡崎 謙治 氏
(株)ピオスタイル マーケット事業部 シニアマネージャー 本山 喜之 氏

■出展企業による情報提供 14:05~14:50

・日本新薬(株) (14:05~14:20)
・(株)中西製作所・(株)菱豊フリーズシステムズ (14:20~14:35)
・(株)OOYOO (14:35~14:50)

■フードテックセミナー 15:50~16:30

「お米のおいしさは何で決まる？
～おいしさの新たな指標を考える～」
龍谷大学農学部 准教授 玉井 鉄宗 氏

出展各社による最新技術・サービスの展示

SEASON (株)阿部伊組	京都グレインシステム(株)	福寿園CHA遊学パーク	奈良先端科学技術大学院大学	京都バイオ計測センター
(株)OOYOO・ (株)増田徳兵衛商店	(株)島津製作所	星野科学(株)	福知山公立大学 京都中丹いちおし商品	(一社)ブレインインパクト
うま藻	スパイスキューブ(株)	京都光華女子大学・ 京都光華女子大学短期大 学部	明治国際医療大学	文化庁連携プラットフォーム
大阪ガス(株)	(株)スマートプロット	京都ゴールデンメロン倶楽 部	立命館大学 ロボティクス研究センター	京都府中小企業技術セン ター
角井食品(株)	(株)たけびし	京都先端科学大学	立命館大学 食マネジメント学部 鎌谷研究室	京都府農林水産部
環境衛生薬品(株)	(株)中西製作所・ (株)菱豊フリーズシステム ズ	京都大学 大学院 農学研究科 附属農場	龍谷大学 龍谷エクステンションセン ター(REG)	京都府農林水産技術セン ター
(株)カンブライト ツクルデ	日本新薬(株)	京都大学 野田口研究室 事業化グ ループ(GreenDrop)	文化庁	
共栄製茶(株)	(株)服部製作所	京都府立大学 精華キャンパス	(公財)京都高度技術研究 所	

協賛  京都銀行  SHIMADZU  大阪ガス  Daigas Group  MUFG 三菱UFJ銀行

Excellence in Science

主催 京都府 【問い合わせ先】京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 フードテック・研究推進係

TEL: 075-414-4969 メール: ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp

平成25年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて以降、和食の魅力が広まり、健康に良い等との評価で、世界中で和食店が急増しています。また、令和4年には、文化庁によって「京料理」が国の登録無形文化財に登録され、改めて食文化としての価値が認められたところです。

今日、食の多様化や家庭環境の変化等が起こる中で、伝統的な食文化を継承・発展させるためには、調理技術の進化や継承するための取組に加え、感覚や感動の科学的理解や魅力を伝える先端技術の導入も必要となっています。

さらに、「食」をめぐる私達の日常生活は、地球温暖化や食料問題等、世界や社会の動きに大きく影響を受けており、「人と地球にやさしい」取組が求められています。

そこで、和食の文化や技術などの魅力を見つめ直すとともに、食をめぐる諸課題の解決方策をフードテック（食×先端テクノロジー）の視点から考えることを目的に、産学官の多様な方々が参加する「和食情報交換会」を開催します。多くの皆様のご参加をお待ちしています！

日時

令和6年10月3日(木) 15:30～16:30

会場

けいはんなオープンイノベーションセンター（KICK）

関西文化学術研究都市（京都府精華・西木津地区）<http://kick.kyoto/>

※ハイブリッド開催（会場参加、オンライン参加）

※オンライン視聴は、スマートシティエキスポ内の企画でライブとアーカイブの両方で動画配信されるため、後日視聴方法をご案内します。

内容

■講演① 海外の視点からみた日本の食文化

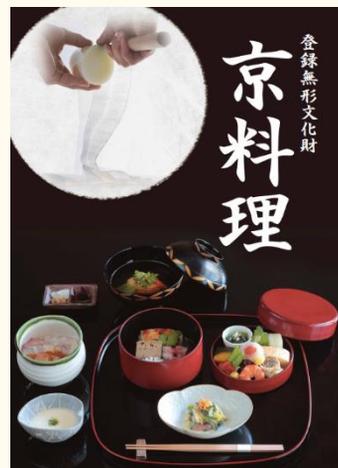
立命館大学 食マネジメント学部 教授
（和食文化学会会長）南 直人氏

■講演② 美味しさを深め、伝える ～京都料理芽生会の取組紹介～！

京都料理芽生会 副会長
（「京懐石美濃吉」調理総支配人 専務取締役）佐竹洋治氏

■情報交換

・質疑応答 ・意見交換 ・「和食グループ」形成協議



参加申込

申込締切：令和6年9月25日(水)

※10/3～4開催のけいはんなスマートシティエキスポとフードテックエキスポ内での開催のため、

事前に①エキスポ登録、②情報交換会の申込をお願いします（どちらも無料、会場参加は先着順）。

①エキスポ登録



②情報交換会申込



会場余裕ある場合、当日申込可能！

主催：京都府（公益財団法人）関西文化学術研究都市推進機構

協力：和食文化学会 ※文化庁後援の「京都フードテックエキスポ2024」内の企画

<お問い合わせ先>

京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課 フードテック・研究推進係

電話:075-414-4968 メール: ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp

（公財）関西文化学術研究都市推進機構 学研フードテック共創プラットフォーム事務局

電話:0774-95-6123 メール: foodtech-jm@kri.or.jp 小田、清水

和食情報交換会のプログラム概要

～「和食グループ」を形成して出会いと取組の輪を大きく！～

講演テーマと要旨

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

(和食文化学会会長) 南 直人氏

周知のように海外からの旅行者の第一の目的となっているのが日本食です。なぜそのように人気を集めているのでしょうか?! 以前は日本食といえば、専ら「Sushi」が海外で注目を集めていましたが、最近では「Ramen」、「Katsu-don」、「Onigiri」等多様化してます。もちろん「日本食＝健康」というイメージの力が大きいことは言うまでもありませんが、それだけでは説明できない部分も多いように思われます。

そこで海外の視点から日本の食文化がどのように解釈されるのかを考えてみます。



バンコクの店舗で撮影

和食文化学会HP <https://washoku-bunka.jp/>

美味しさを深め、伝える

～京都料理芽生会の取組紹介～

京都料理芽生会 副会長 佐竹洋治氏

「京懐石 美濃吉」調理総支配人 専務取締役

京都料理芽生会は来年で創立70周年を迎えます。この70周年記念事業としてのタイトルは「京料理の新たな試み～グローバルスタンダード～」です。

「京料理」は既にグローバルスタンダードに達していますが、更なる国際化への進展としてレトルト加工技術などを用いた備蓄食食品「美蓄食」の開発を周年事業の一環として現在取り組んでいます。これらの取組の背景や今後の方針などを紹介します。

開発中の「美蓄食」



芽生会取組紹介



芽生会HP <https://www.kyoto-mebaekai.com/>

情報交換会関連のお知らせ

プラットフォーム内の「小グループ活動」募集中!

情報交換会を契機に国・自治体等の資金を活用して共同の取組を行おうとする小グループや、けいはんな万博2025等に出展を検討する小グループを募集します。

申込や問い合わせは、学研フードテック共創プラットフォーム事務局へお願いします。

小グループ活動に関心をお持ちの方は、事務局へ相談下さい。相談の上、以下の対応をいたします。

①随伴・相談対応

- ・事務局職員が活動に随伴します。
- ・資金獲得に向けコーディネーター等が支援します。
- ・パートナーや資金提供する関係機関を紹介します。

②共同の取組を行う活動経費

- ・活動経費の一部を事務局が負担します。

③共同の取組の情報発信

- ・事務局発信のグループメールやWebで情報発信し、他機関へも協力依頼します。

【事務局への問い合わせや手続き】

希望者（代表者）は次の内容（様式任意）をプラットフォーム事務局へメール願います。

- ①希望者（代表者）氏名、住所、TEL、メールアドレス
- ②共同の取組の構成メンバー
- ③取組の概要
- ④その他（特記事項）

情報交換会参加対象

開催趣旨に賛同される方は、どなたでも参加ができます。参加者にはいずれかの会員（又は両方）に登録させていただき、メール等で各種情報をお届けします。（会費無料）詳しくは、以下をご覧ください。

<プラットフォームと研究連絡会議の紹介&登録方法 ※QRコードでご確認下さい>

■学研フードテック共創プラットフォーム事務局

(公益残団法人 関西文化学術研究都市推進機構)

電話:0774-95-6123 メール:foodtech-jm@kri.or.jp

■京都フードテック研究連絡会議事務局

(京都府農林水産技術センター)

電話:0771-22-0425 メール:ingc-kikaku@pref.kyoto.lg.jp



学研共創PF



研究連絡会議