



けいはんな万博 2025

「学研フードテック共創プラットフォーム」は昨年10月に設立され、食に係る諸課題の解決に向け、国内外における産学官連携の取組を推進しています。

3/14開催の「第1回発酵情報交換会」で、プラットフォーム内に発酵グループが形成され、発酵に係る情報交換や共同の取組を行うこととなりました。

この度、セミナーにて企業と大学の専門家により発酵に係る「原点技術」や「産学官連携の取組」を語ってもらった後、情報交換や交流を深めるとともに、共同の取組（企画・研究等）を育むために「第2回発酵情報交換会」を開催します。

発酵に関心をお持ちの多くの皆さまのご参加をお待ちしております。

日時

令和6年7月12日(金) 14:00~18:30

会場

けいはんなプラザ・交流棟5F「黄河」

※交流会は交流棟1F「ベンジャミン」

※ハイブリッド開催（会場参加、ZOOMでオンライン参加）

※オンライン参加者へは後日URLご案内

セミナー

### ■自然の力と素材を活用したイノベーション

(株)Mizkan Holdings 経営企画本部 戦略企画部 部長 岡本 洋忠 氏

### ■発酵食品を核にした産学官連携の取組

～連携の取組には何が必要か？～

京都府立大学副学長 精華キャンパス長  
増村 威宏 氏



プログラム

- ①セミナー ①～④ 14:00～17:00
- ②参加者自己紹介・近況報告（現在の取組や問題意識、共同の取組提案）
- ③情報・意見交換（講演や参加者コメントを踏まえて）  
・発酵グループへの期待は？ ・共同の研究や企画は？ ・支援策は？
- ④発酵グループの運営（情報交換まとめ、今後の展開は？）
- ⑤名刺交換・交流会 17:00～18:30 ※会費2千円、発酵食品で飲食、差入歓迎

参集範囲

学研フードテック共創プラットフォーム会員又は加入を検討中の方

入会希望者は、Webで申し込みください。 [https://www.kri.or.jp/contact/post\\_27.html](https://www.kri.or.jp/contact/post_27.html)

右のQRコードでも申し込みできます。



参加申込方法

申込締切：令和6年7月5日(金)

メールにて以下の必要事項を申込先へお送りください。

- ①お名前 ②所属団体名・部署・役職 ④参加形態（リアルorオンライン）
- ⑤電話番号 ⑥メールアドレス



参加希望者は、  
左のQRコードからも  
申し込みが可能です。

主催：（公益財団法人）関西文化学術研究都市推進機構 協力：京都府、（株）けいはんな  
会場：けいはんなプラザ（京都府精華町光台1丁目7） <https://www.keihanna-plaza.co.jp/>

<お問い合わせ・お申し込み先>

関西文化学術研究都市推進機構 新産業創出交流センター 電話:0774-95-6123

小田一彦 清水辰也 田中照彦 廣瀬誓雄 E-mail:foodtech-jm@kri.or.jp

# 第2回発酵情報交換会のプログラム概要

～第1回発酵情報交換会の出会いの輪を更に大きく！～

## セミナーの講演テーマと要旨

### 自然の力と素材を活用したイノベーション

(株)Mizkan Holdings 経営企画本部  
戦略企画部 部長 岡本洋忠氏

ミツカンは、今から220年前、酒造りでできた酒粕から粕酢を誕生させることからスタートしました。

当時、江戸で流行り始めていた握りずしに欠かせないものとして評価いただき、以来、すしの発展とともに今日のミツカンがあります。

祖業である粕酢の、酒粕を“抽出”“発酵”する技術は、私たちの原点技術です。これからも、活かされていない素材や菌の機能を引き出すことが出来る、原点技術“未開の機能を引き出す技術”で、風味や物性、健康価値を引き出し高め、おいしさ、健康の実現を通じて、日本の豊かな食を守り、さらに魅力的なものにしていきたいと考えています。

私たちだけではできることは限られるので、産学官、それぞれの得意なことを持ち寄り、次世代につなげる新たな価値創出を模索していければと思います。

当日は、弊社の取組を紹介し、皆様との取組を進めるヒントになればと考えております。

原点技術とは  
“未開の機能を  
引き出す技術”



### 発酵食品を核にした産学公連携の取組～連携の取組には何が必要か？～

京都府立大学 副学長  
精華キャンパス長 増村威宏氏

京都府立大学ではこれまでに、公設試験場、企業、関係団体などと連携し、大学オリジナル酒の開発や酒造副産物の利活用に関する様々な取組を行ってきました。

講演では、その中から商品化され現在も販売されている事例や継続しなかった事例などを紹介します。

産学公連携による新商品開発を進めるためには何が必要だったのかを示し、その情報を基にして学研フードテック共創PF・発酵情報交換会が取組を進める際のヒントを提供し、連携に向けた取組に関して皆さんと議論したいと考えています。



酒造会社、大学、行政、試験研究機関等と連携して府立大学オリジナルの清酒「なからぎ」や国の資金活用の「白い銀明水」を開発



## 情報交換会でのお知らせ

### プラットフォーム内の「小グループ活動」募集中！

発酵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、フードテックエキスポ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、プラットフォーム事務局へお願いします。

#### 【事務局の役割】

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。

### 「けいはんな万博2025」

### 「京都フードテックエキスポ2024」

けいはんな学研都市エリアで開催される2024年と2025年開催の二つのイベントに係る準備状況や出展に係る情報を関係機関からお知らせします。

#### 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

- ・事務局の発信するグループメールやWebで情報発信するとともに、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)