



【10 時同時配布】学研都市記者クラブ、京都府政記者室、京都経済記者クラブ、奈良県政経済記者クラブ

報道機関各位

2025 年 9 月 8 日

けいはんな万博 2025 運営協議会
株式会社 FD クリエイト

けいはんな万博 2025

「古代都食」探求・開発シンポジウムのご案内

けいはんな万博 2025 運営協議会は『けいはんな万博 2025「古代都食」探求・開発シンポジウム』を 2025 年 9 月 23 日（火）14 時から、けいはんなプラザ 3 階大会議室「ナイル」にて開催いたします。

古代食文化の研究者や料理家による講演、未来食の研究者を交えたトークセッションに加え、「古代都食コンペ」では出場 6 チームが開発した新メニューを発表します（試食・試飲付き）。

「古代」から「現代」へと継承される日本の食文化に触れ、けいはんな万博のレガシーとして「未来」へ繋がる食文化を一般公募の参加者とともに探求しますので、取材をお願いします。

【シンポジウム 概要】

（日時）2025 年 9 月 23 日（火）14：00～17：30（受付 13：30～）

（場所）けいはんなプラザ 3 階 大会議室「ナイル」（京都府相楽郡精華町光台 1－7）

（プログラム）

14：00～14：10 開会挨拶／一般社団法人ライブフーズ代表 どい としひさ 土井 敏久 様

14：10～14：40 （1）講演～古代食文化の探求 古の食の風景～

京都産業大学文化学部京都文化学科教授 よしの しゅうじ 吉野 秋二氏

14：45～15：10 （2）講演～古代から未来へ繋ぐ料理の知恵～

一般社団法人ライブフーズ 代表 どい としひさ 土井 敏久氏

15：15～15：55 （3）トークセッション「古代から未来に繋ぐ食のメッセージ」

古代食研究者 よしの しゅうじ 吉野 秋二様（京都産業大学文化学部教授）

古代料理研究者 あだち しゅうじ 足立 秀滋様（奈良パークホテル料理長）

料理家 どい としひさ 土井 敏久様（ライブフーズ代表）

未来食研究者 ますむら たけひろ 増村 威宏様（未来食研究開発センター代表取締役）

日本料理店代表 かみむら たくや 上村 卓也様（日本料理酔月代表取締役）

モデレーター おばた よういち 小畑 陽一（FD クリエイト代表取締役）



けいはんな万博 2025



16:10～16:40 (4)「古代都食コンペ」出場6チームの開発メニュー発表

応募部門・分野	出場チーム	「開発メニュー名」
事業者・惣菜	こじま株式会社（京都市）	「焼き蛤（醤油）」
事業者・惣菜	株式会社 FanCreation（大阪市）	「スペルト小麦（古代小麦）を使った焼きリゾット サラダ仕立て」
事業者・飲料	株式会社 ヴァンコネクト（京都市）	「まほろばリキュール」
学生一般・菓子	学校法人大和学園 京都栄養医療専門学校	「十二単団子」
学生一般・菓子	京都府立桂高等学校 TAFS 第2研究群樹木研究班 A TAFS 第2研究群樹木研究班 B	「花がさね」 「キクタニギク薫る、秋色わらび餅」
学生一般・飲料	ノートルダム女子大学 プレゼンサークル	「十五夜の微笑み」

16:40～17:00 最新鋭かき氷機「純雪」のパフォーマンス「古代の氷菓子の再現に挑戦！」
（提供：(株)Fujitaka）

17:00～17:20 表彰式（各審査員の講評及び各賞発表）

17:20～17:30 閉会挨拶／けいはんな万博 2025 運営協議会幹事長 かわい
河合 ともあき
智明

■ 本件に関するお問合せ先 ■

けいはんな万博 2025 運営協議会「古代都食」探求・開発シンポジウム事務局

株式会社 FD クリエイト 代表取締役社長 小畑 陽一

TEL：090-7358-2703 E-mail：yo-obata@ipt.bb4u.ne.jp



けいはんな万博 2025



けいはんな万博 2025 「古代都食」探求・開発シンポジウム 取材申込書▶

日時：2025年9月23日（火）13：30～受付開始、14：00 開始

※取材申込〆切：9月22日（月）17：00

E-mail（FD クリエイト小畑宛）、FAX（学研推進機構宛）にてお申込みください。

E-mail 申込：yo-obata@ipt.bb4u.ne.jp （FD クリエイト小畑宛て）

FAX 申込：送信先0774-95-5104 （学研推進機構宛て）

所属(社名)	
取材者氏名	
連絡先(携帯)	
メールアドレス	
カメラ機材	スチール / ムービー / なし
カメラクルー（該当時）	人数 : 人
駐車場利用	あり ・ なし / 台数 台 (けいはんなプラザ 北側駐車場をご利用下さい)

※いただいた情報は、本取材対応のためのみに利用いたします。

けいはんな万博 2025 運営協議会「古代都食」探求・開発シンポジウム事務局
株式会社 FD クリエイト 代表取締役社長 小畑 陽一
(公財) 関西文化学術研究都市推進機構 広報戦略室

けいはんな万博2025

「古代都食」 探求・開発 シンポジウム



画像提供

奈良文化財研究所 / 料理復元: 奥村彪生

講演
2種類

トーク
セッション

商品開発
コンペ

商品開発コンペのお申込みはQRまたは下記URLより
<https://fdct.jp/information/sympo250923.html>
応募締切: 令和7年7月10日(木) 詳細は裏面をご覧ください。



開催日時

令和7年**9月23日**(火・祝)
14時00分～17時30分(開場13時30分)

開催場所

「けいはんなプラザ」大会議室(ナイル)
〒619-0237 京都府相楽郡精華町光台1-7

参加者

「古代都食」に興味のある方 先着100名様

主催

けいはんな万博2025運営協議会 / (株)FDクリエイト
(共催/協力) (株)Fujitaka / AVITA(株)

参加お申込みはこちら



定員

100名様限定

締切

令和7年**9月12日**
※定員になり次第終了

PCの方はこちらから

<https://forms.gle/L8rqnijwehg2dyRn9>

参加費

無料

●お問い合わせ先

Mail: yo-obata@ipt.bb4u.ne.jp

けいはんな万博2025運営協議会
「古代都食」探求開発シンポジウム事務局
(株)FDクリエイト 小畑宛



けいはんな万博
2025

講演・トークセッション

講演
1

～古代食文化の探求 古の食の風景～

京都産業大学文化学部京都文化学科

古代食研究者 **吉野 秋二** 教授



講演
2

～古代から未来へ 繋ぐ料理の知恵～

一般社団法人ライブフーズ代表
食エコミュージアムJAPAN

食環境プロデューサー **土井 敏久** 先生



トークセッション



奈良パークホテル 料理長

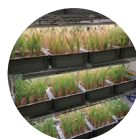


古代料理研究家
足立 秀滋 料理長



日本料理 酔月代表取締役
地元日本料理店代表

上村 卓也 代表



未来食研究開発センター(株)代表取締役

京都府立大学副学長

増村 威宏 教授

講演で登壇する吉野教授と土井先生を含めた
5名でトークセッションを行います!

商品開発コンペティション

「古代都食」を感じさせる「開発食品」の発表会

対象者

応募対象の「開発食品」を提案するあらゆる事業者・団体
※大学・専門学校・任意団体など

コース

「食品関連事業者部門」、「学生・一般部門」

発表

各コース優秀作品の3組から発表と一口試食・試飲

カテゴリー

調味料・惣菜・お菓子・飲料(アルコール含む)の
4部門からセレクト

審査員

トークセッション登壇の有識者5名

表彰

入選された6グループに対して各審査員から表彰
(審査員5名+協賛企業からの表彰)

副賞

A:京都府最古の宮都

恭仁宮イベント(11月2日・3日)で展示紹介

B:けいはんなエリアの飲食店での
メニュー化をサポート

先端技術のパフォーマンスも随所に登場!



石黒 浩 教授

- ・大阪大学教授
- ・ATR石黒浩特別研究所
客員所長
- ・大阪関西万博テーマ
事業プロデューサー
- ・AVITA株式会社
代表取締役

●氷を使わない新感覚かき氷機 純雪機



株式会社 **Fujitaka**