

2023 年 9 月 13 日

報道機関各位

(公益財団法人) 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の設立について

食に係る国内外の様々な課題を「食」×「先進テクノロジー」である「フードテック」で解決すべく、「学研フードテック共創プラットフォーム」を設立し、「共同研究」「共同企画」を創出し、「けいはんなフードテックヒル」形成への機運を醸成してまいります。

プラットフォームでは、国内はもとより海外の大学や研究機関、民間企業や行政等が「産学官」の世界的なネットワークを形成し、連携・研究チームを組成してオープンで幅広い情報交換やコラボレーションを行うことにより、けいはんな発のフードイノベーションを推進して食に係る人類の課題解決に貢献してまいります。

1 プラットフォームの「設立趣意書」「コンセプト」

別添のとおり

2 プラットフォーム設立式典

日 時：令和 5 年 10 月 5 日（木）12:45～13:10

場 所：けいはんなオープンイノベーションセンター（KICK）

相楽郡精華町精華台 7 丁目 5 番地 1 会場⇒2 階ワークショップルーム

内 容：○プラットフォーム設立趣旨説明

○各界からスピーチ（プラットフォームへの期待感等）

・京都府副知事 山下晃正氏 ・大学や研究機関の代表者等

○参加者：プラットフォームメンバー他どなたでも参加可

事務局・本件に関するお問合せ先

公益財団法人 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

特命参与 小田一彦 廣瀬誓雄 参与 田中照彦

E-mail:foodtech-jm@kri.or.jp 小田携帯:090-1149-6223 Fax:0774-95-5104

学研フードテック共創プラットフォーム 設立趣意書

食をめぐるのは、地球規模の気候変動による食料生産への影響が顕著となり、生産や飲食の現場における担い手や労働力の不足、各種資材費や燃油価格の高騰が経営に影響を及ぼしております。大量の食品ロス発生も問題となっています。

また、ライフスタイルの変化による中食需要の拡大や健康志向の高まり、環境負荷低減や倫理的消費（エシカル）に対する認知度の向上等、消費者志向は多様化しています。

一方、人口増加等による食料需要の増大や温暖化対策のための温室効果ガス削減が世界的な課題となっており、SDGsの観点からも食に係るグローバルな課題の解決が求められています。

こうした食に係る課題解決の対策として、「食」×「先進テクノロジー」である「フードテック」への期待が高まっています。

「フードテック」については、生産分野におけるスマート技術や植物工場、食品加工分野における代替肉や藻類食品の開発、飲食・調理分野における加工配膳ロボットや美味しさと健康への科学的追求、流通・販売分野におけるAIの導入やスマートフードチェーンの構築等、範囲は多岐にわたっていますが、研究や開発を進める上では部分最適でなく全体最適となる視点が必要です。

また、最先端技術によって世界的な食に係る課題解決へ貢献するとともに、その成果がそれぞれの地域や生活者へ還元されることも望まれます。

けいはんな学研都市としては、これまでから「伝統と革新」「文化と環境」を大切にしながら、「次世代スマートシティ」「グローバル・オープンイノベーション拠点」を目指して世界的な課題に取り組んでおり、「フードテック」についてもこれらの特長を活かして、けいはんな学研都市ならではの取組を進めることができたらと考えております。

そのため、大学や研究機関、民間企業や行政等の構成員による「学研フードテック共創プラットフォーム」を設立し、「Foodtech for Well-being」の考え方を大切にしながら、情報交換や交流を行い、スタートアップの設立機運を醸成し、共同による研究や企画を進めてまいります。

また、最先端のフードテック関連企業等の集積拠点「けいはんなフードテックヒル」の形成につなげてまいります。

今後は、国内はもとより海外の大学や研究機関、民間企業や行政等が「産学官」の世界的なネットワークを形成し、連携・研究チームを組成してオープンで幅広い情報交換やコラボレーションを行うことにより、イノベーションを推進して食に係る人類の課題解決に貢献してまいりますので、趣旨に賛同いただき、プラットフォームへの参画を広く呼びかけるものです。

2023（令和5年）年9月
（公益財団法人）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」のコンセプト

【Mission】 食に係る人類の課題をフードテックで解決する！

【Vision】 Missionを果たすために、国内はもとより海外の大学や研究機関、民間企業や行政等が「産学官」の世界的なネットワークを形成し、連携・研究チームを組成してオープンで幅広い情報交換やコラボレーションを行うことにより、イノベーションを推進。

Foodtech for Well-being

関西文化学術研究都市推進機構 検索

学研のホームページをご覧ください！
広報誌をはじめ、様々な関連情報を
発信しています。



学研の取組
※広報誌参照

スマートキッチン
サミット(SKS)

フードテック
官民協議会

京都フードテック
研究連絡会議

けいはんな
学研共創事業

スマートシティ
エキスポ2023

プラットフォーム設立

日程：R5年10月5日(木) 12:45～13:10
会場：けいはんなオープンイノベーション
センター(KICK)
主催：関西文化学術研究都市推進機構
参加者：プラットフォーム参加申込者 他

※同時開催イベント(10/5, 6 於KICK)
京都フードテックエキスポ2023
京都スマートシティエキスポ2023

・出会い
・スタート
・アップ
・コラボ

プラットフォーム展開方向

★情報共有(グループメール等)と情報発信(SNS等)

★交流(出会い、パートナー探し等)を行い 共同の研究
や企画(補助金・交付金申請・資金集めを含む)を創出
＜例示＞

- ①研究テーマ「発酵のポテンシャルを最大化し世界へ！」
・発酵×サイエンス×多面的活用でグローバルフードへ
- ②研究テーマ「和食を科学し世界へ！」
・和食×サイエンス×デジタルでグローバルフードへ
- ③研究テーマ「美味しい代替プロテイン開発！」
・精進料理×分子調理×植物由来タンパク質
- ④研究テーマ「日本茶の魅力を世界へ！」
・日本茶×美味しさ&機能性の科学×輸出拡大
- ⑤企画「最先端ロボット技術を製造工程や生産現場に！」
- ⑥企画「次世代植物工場&オートメーション化」

★「けいはんなフードテックヒル」の形成

けいはんな学研都市エリアの南田辺・狛田地区に、最先
端のフードテック研究施設と関連企業が集積する拠点を形成

特長を活かしてプラットフォームを運営

特長①

伝統と革新の けいはんな学研都市！

- ・有職料理、懐石料理、精進料理、京料理等が生まれ進化
- ・和食がユネスコ無形文化遺産に(2013年)、更なる展開

特長②

文化と環境の けいはんな学研都市！

- ・COP3で京都議定書締結(1997年) ・第3回世界水フォーラム
(2003年)
- ・文化庁の京都移転(2023年)

特長③

次世代スマートシティを

めざす けいはんな学研都市！

150を超える研究・教育・文化施設が集積し、イノベーション中

特長④

グローバル・オープンイノベーション

拠点をめざす けいはんな学研都市！

「世界の未来への貢献」「知と文化の創造」への役割を果たす



けいはんな
学研都市