

令和7年度第1回 食品バイオ技術セミナー

『分子調理で語る 作る意義と食べる意義』

～調理が目指す未来食～

今日、「食」に対する価値観が多様化する中で、調理することの意義は何でしょうか？人々が「食」に求めるものは、新食材・新技術、資源循環型の食料供給、それとも、栄養、楽しみ、QOL（Quality of Life=生活の質）の向上、これらを調理で実現できるでしょうか？

今回の食品バイオ技術セミナーでは、宮城大学の石川伸一先生と神戸大学の湯浅正洋先生にご講演いただきます。石川先生は、「食」をサイエンス、エンジニアリングとクロスさせた多角的な考えで、研究を続けておられます。一方、湯浅先生は、フードロスがない調理、ウェルビーイングに繋がる調理の研究を続けておられます。

「食」は飢えを満たすという基本的な役割だけでなく、人間の生活の豊かさを支える大きな柱になっています。調理技術と食の科学の現在地と未来の展望を知り、これからの食品製造・加工・調理に求められるものをこのセミナーで一緒に考えてみませんか。

詳細

●『分子調理で語る 作る意義と食べる意義』
～調理が目指す未来食～

講 師 公立大学法人 宮城大学 食産業学群 教授 石川 伸一 氏

講 師 神戸大学大学院 人間発達環境学研究科 助教 湯浅 正洋 氏

● 日 時： 令和7年8月26日（火）13時00分 から 16時45分

● 参加方法： Web参加（Zoom）または当センター会場での参加

（会場）京都府産業支援センター 5階 研修室

（京都市下京区中堂寺南町134（七本松通五条下ル））

● 対 象： 京都府内食品製造業者（経営者、開発部門の方など）

● 定 員： Web参加50名、会場参加50名（先着順）

● 料 金： 無 料

● 申込方法： Forms <https://forms.office.com/r/zE9TBJaGvK>

※または裏面申込書にご記入の上、FAX、郵送またはメールでお申し込みください。

申込フォーム



お問い合わせ先 京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品バイオ係

〒600-8813 京都市下京区中堂寺134 京都府産業支援センター内

TEL：075-315-8634 FAX：075-315-9497 E-mail：syokuhin@kptc.jp

京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品バイオ係 宛
(FAX: 075-315-9497 E-mail syokuhin@kptc.jp)

令和7年度第1回 食品バイオ技術セミナー

『分子調理で語る 食を作る意義と食べる意義』
～調理が目指す未来食～
参加申込書

令和7年 月 日

企業名			
所在地		〒	
氏名		所属	TEL
			FAX
			E-mail
1			
2			
3			
参加方法		☐ Web参加	☐ 会場参加
参加しようと思われた ポイントや参加目的は 何ですか			

※申込書にご記入いただいた個人情報は、本セミナー参加者名簿として活用させていただきます。なお、当センターが開催する各種セミナー等に関する情報を E-mail 及び郵便によりお知らせすることがあります。

- Web参加は、インターネットに接続可能なPC等を事前にご準備ください。
- 録画・録音・配信データの記録、アーカイブ、保存等は一切禁止です。
- 申込者多数の場合は、1社当たりの参加者・Web接続数を調整させていただくことがあります。