

## フードテックの最新動向について

日時: 2026年2月16日(月) 13:00~17:30

場所: 東京電機大学 北千住キャンパス 1号館2階 1204教室+1205教室

申込: <https://forms.gle/QoufUISYv4pdUcvTA>

締切: 1月30日(金) 参加費: 無料 情報交換会: 3,000円



開会挨拶

13:00~13:05

フード・フォーラム・つくば 幹事長

間 和彦 氏

講演1. 13:05~13:45 ・坂元 雄二 氏 (一般財団法人バイオインダストリー協会/日本バイオ産業人会議)

『持続可能なフードテックの国際動向ー特に微生物や植物を使った試みについてー』

持続可能な食料システムへの移行を目指して、微生物や植物を使った新たな食品を作出する試みが盛んとなっている。これらのフードテックを後押しする各国の政策やスタートアップの興隆について概観する。



講演2. 13:45~14:35 ・消費者庁 食品衛生基準審査課 新開発食品保健対策室

『フードテックにおけるリスク管理について』

バイオテクノロジーをはじめとする科学技術の発展に伴い、食品における研究開発(R&D)も昨今、急速に発展してきたところである。一方、新開発食品・その生産技術については、安全性の担保について非常に大きな課題であり、消費者の関心・懸念も強いところである。さらに安全性が担保される水準と安心が保証される水準も必ずしもイコールにならない。本発表では、最近のホット・イシューに触れつつ、新開発食品・フードテックにおけるリスク管理及びリスクコミュニケーションに係る取組について幅広く紹介させていただければと思う。

講演3. 14:35~15:35 ・藁田(わらた) 純 氏 (フードテックアライヴ代表(ノベルフードの上市や社会受容を支援するコンサルタント))

『ノベルフードの社会受容と実業への道のり』

ゲノム編集食品や細胞培養食品などのノベルフードを例に、規制への対応や社会受容の確保、食品としての上市から物流の拡大に至るまでの課題を整理しながら、研究成果を実業につなげるため、現場で求められる心構えと実務対応の勘どころを紹介します。



休 憩

15:35~15:55

講演4. 15:55~16:25 ・萩原 大祐 氏 (株式会社麴ラボ 代表取締役)

『食の未来を変える麴菌由来の代替肉の開発』

日本の伝統的な発酵微生物である「麴菌」により革新的な代替肉素材を開発している。その培養に酒粕などの食品副産物を利用することで美味しさや付加価値を持つエコフードの実現を目指す。



講演5. 16:25~16:55 ・加藤 真晴 氏 (ユキグニファクトリー株式会社 研究開発本部・本部長)

『プラスの多いキノコ食品素材の開発』

なぜ今、キノコで食品素材を開発しているか、キノコの価値の一端をお話させて頂きたく考えています。



講演6. 16:55~17:25 ・児玉 大介 氏 (キューピー株式会社 研究開発本部 未来創造研究所 機能素材研究部・部長)

『卵アレルギーに不自由のない世界の実現に向けたアレルギー低減卵の応用研究』

キューピーでは、卵アレルギーに不自由のない世界の実現に向けて、様々な研究に取り組んでいる。今回は、ゲノム編集技術を活用した「オボムコイド(鶏卵の主要なアレルゲン)を含まない卵(アレルギー低減卵)」に関する研究を紹介する。



閉会挨拶

17:25~17:30

表示・起源分析技術研究懇談会 委員長

中野 明正 氏

情報交換会

17:45~

お問合せ

◆フード・フォーラム・つくば 事務局

亀谷・塚田 (office@fft.gr.jp) TEL: 029-838-8010 FAX: 029-838-8005 URL: <https://www.fft.gr.jp>

◆(公社)日本分析化学会 表示・起源分析技術研究懇談会

URL: <http://www.jsac.or.jp/~kigen/>