

# 第3回 食to健康

生態工学会関西支部シンポジウム

2026年3月6日(金) 14:00～16:30

参加  
無料

場所：オンライン視聴（アーカイブ配信も予定） 対象：本テーマにご興味のある皆様

伝統から未来へ

・伝統と健康の融合

・イノベーションの力で食文化をアップデート

## 生態工学会

生態工学会は、生態系に関わる広い工学分野を活動の領域にしています



人間を中心に、エネルギー源である太陽と技術を象徴する歯車を描き、周囲に生態系を構成する動物と植物を配置したものです。

### SYMPORIUM PROGRAM

#### 14:00～14:05 はじめの挨拶

生態工学会 関西支部長 伊能利郎氏(ダイキンアプライドシステムズ)

- 内容: 関西支部の取り組みのご紹介と本日の趣旨説明

#### 14:05～15:00 セッション1:

##### 伝統と健康の融合

##### テーマ: 食文化と健康の関係探求

###### ●講演1(基調講演): 食文化の多様性と重要性

立命館大学 食マネジメント学部 教授 南直人氏

- 内容: 各地の食文化の特色や歴史的背景を詳述。地域の健康にどのように食文化が影響しているかを各地域の事例を挙げつつ説明

###### ●講演2: 伝統食と腸内フローラとの関係

Noster株式会社 R&D本部 研究部 研究グループ長 富本千晶氏

- 内容: 伝統的な食文化の健康への貢献について、特に腸内フローラの役割を提唱し、研究を用いて日常生活で活用できる知識を提供

#### 15:00～15:10 休憩

#### 15:10～16:00 セッション2:

##### イノベーションの力で食文化をアップデート

##### テーマ: 技術と科学がもたらす未来の食文化

###### ●講演3: 農林水産省『「知」の集積と活用の場』取組みのご紹介

- 八朔の機能成分による熱中症対策

TOPPAN株式会社 ソーシャルビジネスセンター 永野武史氏

- 内容: 八朔に含まれる機能性成分を活用した新しい食品の開発事例による熱中症予防に向けた具体的な成果を共有

###### ●話題提供: 農林水産省「フードテック官民協議会」取組みのご紹介

農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部 長田裕貴氏

- 内容: フードテクノロジーの最新の応用事例とそれに関する政策について言及し、技術革新が食品産業にもたらす影響を考察

講演者  
&パネリスト



南直人氏  
立命館大学  
食マネジメント学部  
教授



富本千晶氏  
Noster株式会社  
R&D本部  
研究部

パネリスト



北宅善昭氏 (大阪公立大学・  
特任教授、植物工場研究  
センター長)



遠藤良輔氏 (大阪公立大学・  
大学院農学研究科  
緑地環境科学専攻講師)

#### 16:25～16:30 まとめおよび終わりの挨拶

生態工学会 関西支部長・産学連携委員長

株式会社ダイキンアプライドシステムズ 伊能利郎氏

- 内容: シンポジウムのまとめと終わりの挨拶



永野武史氏  
TOPPAN株式会社  
ソーシャルビジネス  
センター



長田裕貴氏  
農林水産省  
大臣官房新事業  
・食品産業部

申込

参加申し込みフォーム

参加登録はこちらから▶

<https://forms.office.com/r/ruUQbb7Yej>

(参加登録受付: 1月6日～当日午前)



問い合わせ先: 生態工学会関西支部 伊能宛  
Email: [toshiro.inou@grp.daikin.co.jp](mailto:toshiro.inou@grp.daikin.co.jp)

食to健康

主催

生態工学会  
関西支部 &  
産学連携  
委員会

共催

日本生物  
環境工学会  
西日本支部

ご協力

大阪公立大学植物  
工場研究センター  
はじめとする皆様  
(株)ダイキンアプラ  
イドシステムズ