

人・社会・地球の健康を実現する未来の食

地球環境や世界情勢の変化を背景に、未来の食の選択肢が多様化してきています
新たな食を創るとき、その魂となるものは何かを、
科学・文化・自然などの様々な観点から探りたいと思います

日時：2023年8月28日（月）13時30分～15時30分（12時45分開場）
会場：京都大学 益川ホール（定員150名）
および Zoom配信（定員500名）、いずれも無料

主催：（一財）バイオインダストリー協会 Food Bio Plus 研究会

協賛：（公社）日本生物工学会 後援：（公社）日本農芸化学会、日本味と匂学会、京都府

13：40～ 食の現代社会論～科学と人間の狭間から
14：20 甲子園大学学長 （一社）和食文化国民会議会長
京都大学 名誉教授 伏木 亨氏



14：20～ 自然を喰む～おいしいとはどういうことか
15：00 草喰 なかひがし 代表 中東 久雄氏



15：00～ トークセッション
15：30 ～食の未来、地球の未来



聞き手：小川 順氏
京都大学大学院農学研究科
応用生命科学専攻 教授

Food Bio Plus 研究会会長



講演会専用ホームページ https://www.jba.or.jp/event/food_bio_plus_pl/
もしくは、JBAホームページ <https://www.jba.or.jp/> よりお申し込みください。

締切：2023年8月26日（土）

お問合せ：（一財）バイオインダストリー協会 Food Bio Plus 研究会
（担当：矢田、安田、吉田、坂元）E-mail:fbp2022@jba.or.jp



Food Bio Plus 研究会 公開市民講演会 人・社会・地球の健康を実現する未来の食



日時：2023年8月28日（月）13時30分～15時30分（12時45分開場）

会場：京都大学 北部総合教育研究棟 1F「益川ホール」（ハイブリッド開催）

（〒606-8502 京都市左京区北白川追分町）

発熱・咳等の風邪の症状、または強いだるさや息苦しさ等、ご体調に不安のある方は、オンラインでご参加ください。



会場への交通：JR 京都駅・近鉄京都駅から地下鉄烏丸（からすま）線「今出川駅」下車、京都市バス「烏丸今出川」バス停から 203 号系統で「北白川」バス停下車すぐ
京都駅正面の京都市バス「A2 のりば」から 17 号系統で「北白川」バス停下車すぐ
阪急「河原町駅」から京都市バス「四条河原町」バス停から 17 号系統で「北白川」バス停下車すぐ

京阪「出町柳（でまちやなぎ）駅」から京都市バス「出町柳駅前」バス停から 17 号系統
または 203 号系統で「北白川」バス停下車すぐ

・ 13の建物が「益川ホール」のある北部総合教育研究棟です



参加費：無料

会場参加お申込みはこちら

オンライン申込はこちら

参加申込：事前登録をお願いします

* マイページ登録が必要です

講演会専用ホームページ URL：https://www.jba.or.jp/event/food_bio_plus_pl/

会場申込みは右上のQRコードからお願いします。

お問合せ：(一財)バイオインダストリー協会 Food Bio Plus 研究会

(担当：矢田) E-mail:fbp2022@jba.or.jp 03-6665-7950 (代表)

人・社会・地球の健康を実現する未来の食

地球環境や世界情勢の変化を背景に、未来の食の選択肢が多様化してきています
新たな食を創るとき、その魂となるものは何かを、
科学・文化・自然などの様々な観点から探りたいと思います

日時：2023年8月28日（月）13時30分～15時30分（12時45分開場）

会場：京都大学 益川ホール（定員150名）

および Zoom配信（定員500名）、いずれも無料

主催：（一財）バイオインダストリー協会 Food Bio Plus 研究会

協賛：（公社）日本生物工学会 後援：（公社）日本農芸化学会、日本味と匂学会、京都府

13：40～ 食の現代社会論～科学と人間の狭間から
14：20 甲子園大学学長 （一社）和食文化国民会議会長
京都大学 名誉教授 伏木 亨氏



14：20～ 自然を喰む～おいしいとはどういうことか
15：00 草喰 なかひがし 代表 中東 久雄氏



15：00～ トークセッション
15：30 ～食の未来、地球の未来



聞き手：小川 順氏
京都大学大学院農学研究科
応用生命科学専攻 教授

Food Bio Plus 研究会会長



講演会専用ホームページ https://www.jba.or.jp/event/food_bio_plus_pl/
もしくは、JBAホームページ <https://www.jba.or.jp/> よりお申し込みください。

締切：2023年8月26日（土）

お問合せ：（一財）バイオインダストリー協会 Food Bio Plus 研究会
（担当：矢田、安田、吉田、坂元）E-mail:fbp2022@jba.or.jp

登壇者略歴



伏木 亨

京都大学農学部 食品工学科卒 農学博士

専門分野：食品科学

甲子園大学学長 (一社)和食文化国民会議会長

京都大学 名誉教授 日本栄養・食糧学会名誉会員、

日本農芸化学会フェロー、日本香辛料研究会会長、

日本料理アカデミー理事、和食文化国民会議会長。

日仏友好160周年記念 フランス政府文化

イベント ジャポニスム2018 (会場 パリ、

ソルボンヌ大学)にて日本料理の文化を紹介。

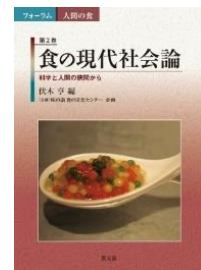
2008年安藤百福賞、2009年日本栄養・食糧学会賞、

2012年日本農芸化学会賞、

同年飯島食品科学賞、

2014年日本味と匂学会賞授賞、

同年紫綬褒章受章。



中東 久雄

草喰 なかひがし 代表

1952年京都生まれ。生家は京都洛北の料理旅館

「美山荘」。摘草料理を考案した兄吉次のもとで

料理を担当。美山荘料理長を経て、97年に銀閣寺

そばに「草喰なかひがし」を開店。看板に「お竈

(くど)はんの御飯に炭火の肴と山野草を添えて」

を掲げ、全国からの来店客が絶えない店。

2016年に京都和食文化賞、2022年には農水省

「料理マスターズ」ゴールド賞受賞。

著書に『草菜根—そしてご飯で、ごちそうさん』

(文化出版局)『おいしいとはどういうことか』

(幻冬舎新書)『自然を喰む 草喰なかひがしの食

べ暦 (ホーム社)』がある。

