

Cutting-edge Bio-seminar 13

これからのガストロノミー：美味しさの要素と食の革新 変化する社会：サステナブルからリジェネラティブへ

多様性を重視し、世界に羽ばたくedgeの効いた方々をお招きするシリーズの第13弾。今回は未来志向の食の美味しさを科学者、シェフ、食の共創キャンパスディレクターに語って頂き、来るべき未来に食が寄与するwell-beingについて討論したい。異分野からの融合提案歓迎。

開催日時：2025年9月24日（水）14:30～16:30

交流会 16:30～18:00

【会場】Gastronomy Innovation Campus Tokyo 東京都中央区八重洲1-4-16八重仲ダイニング地下二階
先着40名およびZoomによるオンライン開催 定員500名

主催：(一財)バイオインダストリー協会 & GIC Tokyo/東京建物株式会社 協賛：日本生物工学会（予定）

Coordinator：新城 雅子氏（奈良先端科学技術大学院大学 客員教授）

14:30～14:35 はじめに

14:35～15:05 美味しさの分析と創造

～ Evidence based food development ～

鈴木隆一氏 OISSY株式会社

サンセバスチャンのフードテック大会2024で世界一。農水省美食テックWT。

「日本人の味覚は世界一」「味覚力を鍛えれば病気にならない」の著者、TVでもご活躍の味博士のスタートアップOISSYの原点、味の分析について豊富な社会実装例を含めながらご説明頂く。本年6月スタートのAIで分析された味覚の数値を用いたお酒と料理のペアリングシステム「Sakeforyou」についてもご紹介いただく。

15:05～15:35 新しい食材の開拓と、飲食業界の課題とソリューション

～ 美味しさの伝統と進化を支える飲食業界のエコシステム ～

古川慶顕氏 株式会社Liberal Chefs

食の未来という観点から、未利用食材を用いた未開拓の味への挑戦について新時代のシェフの想いとその実践について語って頂く。また美味しさを生み出すのに必要なシェフの時間の重要性と現場目線での課題とその解決を目指した新しいセントラルキッチン事業とその展望について紹介していただく。

15:35～16:05 Gastronomy Innovation Campus Tokyoのパーパス

～フードテック活用異分野融合によるイノベーション創出～

沢田 明大氏 東京建物株式会社 FOOD & イノベーションシティ推進室 GIC Tokyo

スペインBasque Culinary Centerの海外初拠点となるGastronomy Innovation Campus (GIC) Tokyoを2024年11月に東京八重洲オープン。シェフの学び直し、食関連企業や研究者との共創、スタートアップ支援によるイノベーション創出。発酵学や長寿につながるメニューの開発など、日本の食文化や歴史に合わせてカスタマイズしたGIC Tokyoオリジナルのカリキュラムなど展望について紹介していただく。

16:05～16:30 クロストーク サステナブルからリジェネラティブへ

ご登壇者 & ディスカッサー 野田達也氏

「これからのガストロノミー」「well-being」「サステナブル」「リジェネラティブ」「異分野融合」

交流会：（セミナー会場にて 実食つき、定員30名、5,000円（税込））

参加： JBAホームページよりお申し込みください。

締切： 2025年9月22日（月）

お問合せ：（一財）バイオインダストリー協会（担当：矢田、中戸川、北嶋）

講師紹介

鈴木 隆一

OISSY株式会社

2006年 慶應義塾大学理工学部卒業 2008年 同大大学院理工学研究科修了
慶應義塾大学 共同研究員、特任講師を歴任。

AISSY株式会社 からOISSY株式会社 代表取締役社長

2024年サンセバスチャンのフードテック大会で世界一。

農水省美食テックWT事務局。

<https://oissy.jp/company>

古川 慶顕

株式会社 Liberal Chefs

都内レストランで研鑽を積み、24歳で葉山ホテル音羽の森【Un rivage】の料理長に
就任。渡仏し、星付きレストラン、リヨンのレストランで研鑽を積む。帰国後、鎌倉のレ
ストラン古我邸と山口県萩市のレストランの総料理長を7年間務める。食ベログ百名
店(フレンチ)、選出。業界誌【シェフ・135.新世代のシェフによる明日のスペシャリテ】特
集ページ掲載。2024年、株式会社 Liberal Chefsを立ち上げ飲食業界の課題解
決やケータリング、コンサルタント事業を進めている。

<https://misenplace-by-liberalchefs.studio.site/>

沢田 明大

東京建物株式会社 FOOD & イノベーションシティ推進室 GIC Tokyo

北海道帯広市出身。慶應義塾大学環境情報学部卒業後、東京建物株式会社にて、
住宅事業を担当し、米国東京建物駐在を経て、国内外不動産のクロスボーダー
取引を担当。2021年より、サステナブルのその先“リジェネラティブ”な社会を東京から
実現するため、様々なみなさんとFOOD食を軸とした共創とイノベーション創出をサポ
ートしている。 <https://gictokyo.com/>

ディスカッサー 野田 達也

1985年福岡県生まれ。半導体エンジニアから料理人へ転向。中村調理製菓専門
学校を卒業後、都内フレンチレストランを経て2012年に渡仏、ミシュラン二つ星
【Passage 53】などのレストランで研鑽を積む。帰国後、ケータリング事業に携わり再
渡仏。世界各国のシェフやアーティストとのコラボレーション、イベントのフードオーガナイズ
を務める。現在は日本橋・馬喰町【nôl】のディレクター、2022年から4年連続ミシュラ
ン一つ星、2024年2025年グリーンスター獲得。日本最大級の若手料理人コンペティ
ション「RED U-35」では、準グランプリを三度受賞。新たな美味しさの創出をテーマに
食×医療、Art、Techなど越境・共創による価値創造に取り組む。

2024年GIC Tokyoガストロノミーアドバイザー、8go (エゴ) ディレクターに就任。

<https://www.tv-tokyo.co.jp/plus/external-pr/entry/19513.html>