

講演会のご案内 (2025 年度-第 2 回)

本講演会は、技術士の研鑽のため開催している講座です。一般の方にも公開しています。

テーマは、「持続可能な静岡の「農業」と「食」の最新動向」です。

- 日本の「食」について、農業の生産性向上、持続性の両立をスマート農業で解決に導く方策を説明します。
- また、「食」の基本である「おいしい！」について、数値化し定量的に評価できることを説明します。

農業に興味のある方はもちろんですが、それ以外の技術士の方も聴講必須です！

なお、日本技術士会以外の方にもCPD行事受講証を発行いたします。CPD 時間:3.0H(会員)

日 時 2025 年 8 月 16 日(土) 12 時 40 分より受付開始

会 場 静岡県・男女共同参画センター「あざれあ」501 会議室
及び Web(ZOOM) 配信のハイブリッド方式

Web による参加は、会員限定となります。アクセス先は申込後にお知らせいたします。

参加費 会員 1,000 円 (一般・非会員 1,500 円、学生 無料)、交流会 6,000 円

プログラム

13:10~13:20	連絡 静岡県支部 支部長あいさつ、事務局連絡
13:20~14:50	講演 テーマ 静岡の「農業」と「食」の最新動向 講演1 「静岡農業の課題と今後必要な取組」 講師: 関東農政局静岡県拠点 地方参事官 河合 亮子 氏
15:00~16:30	講演2 「風味のデジタル解析技術」 講師: 静岡県立大学 准教授 伊藤 圭祐 氏
17:00~19:00	交流会 12 - twelve(おいしいクラフトビールをお楽しみください!) https://www.westcoastbrewing.jp/location/12-twelve/

お申し込み 以下の方法で、**8 月 10 日(日)まで**に申し込みをお願いします



● 講演会 申し込み先 (交流会参加の有無をお知らせください)

・会 員: 技術士会ホームページの新申込システムからお願いします。 == == == =>

・一般・非会員、学 生: <https://passmarket.yahoo.co.jp/event/show/detail/01p2s73iryi41.html>

※定員(会場 50 名、Web 50 名)になり次第締め切ります。

● 講演会 注意事項(Webの場合)

講演中は、録画禁止、カメラ・マイクはオフにして、質問等はチャットボックスへ投稿をお願いします。
尚、CPD 行事受講証とアンケートは、講演会終了後にご案内いたします。

ご不明な点は下記メールアドレスへお問い合わせ下さい

ipej-shizu@ipej-shizu.sakura.ne.jp

主 催: 公益社団法人 日本技術士会 中部本部 静岡県支部

講師紹介

河合亮子 農林水産省 関東農政局静岡県拠点 地方参事官

名古屋大学農学部農芸化学科卒業 静岡県静岡市出身
1990 年農林水産省入省
文部科学省科学技術・学術政策局政策課資源室長、内閣府科学技術・イノベーション推進事務局参事官、農林水産省北陸農政局次長 等を歴任
2024 年農林水産省関東農政局静岡県拠点地方参事官に就任



講演内容の概要:

統計結果から見た静岡の農業の課題について解説します。さらに、課題解決の一つとして、農水省として「みどりの食料システム戦略*」を推進していますが、その中でも特にスマート農業への取組みについて解説します。

*みどりの食料システム戦略とは…

農林水産省で進める、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現させるための戦略。①調達、②生産、③加工・流通・④消費の4つの分野ごとに、それぞれ、①資材やエネルギーの脱輸入・脱炭素化・環境負荷軽減、②高い生産性と環境負荷の低減が両立した生産体制の構築、③ムリ・ムダのない加工・流通システムの確立、④環境に配慮した消費の拡大や食育の推進への取組を行う。このうち、生産分野では、スマート農業技術の導入や、脱炭素化と化学農薬・化学肥料低減のための技術開発等が求められている。

伊藤圭祐 静岡県立大学 食品栄養科学部食品生命科学科(食品化学研究室) 准教授

東京大学大学院博士後期課程修了・博士(農学)
2009 年 4 月～2010 年 3 月 日本学術振興会 特別研究員(PD)
2010 年 4 月～2016 年 3 月 静岡県立大学食品栄養科学部 助教
2016 年 4 月～現在 同准教授
2023 年 12 月～現在 合同会社 DigSense 最高執行責任者



伊藤准教授の研究概要:

「おいしさ」を構成する味や匂いを科学的に解析し、分子レベルで客観的、定量的に設計・評価する技術の開発に取り組んでいます。味や匂いはヒトの主観や成分分析によって解析されてきましたが、近年では、ヒト味覚・嗅覚受容体の応答を解析することで、直接的なデジタルデータとして扱うことも可能となりつつあります。私たちは約 430 種類の全ヒト味覚・嗅覚受容体を対象として応答解析システムを開発し、様々な食品素材、成分の機能を解析しています。また、2023 年に大学発ベンチャー(合同会社 DigSense)を設立し、食品の風味を言語化し、ペアリングやマッピングなどの解析ができる AI(F-index)の提供を開始しました。

講演内容の概要:

味と香りで構成される「風味」はヒトの繊細な感覚であるがゆえに曖昧で捉え所が無いものと思われがちですが、近年では、分子感知メカニズムに基づいてデジタルデータとして扱うことも可能となってきています。本セミナーでは、味と香りの分子感知メカニズムを概説した上で、風味のデジタル解析技術として我々が開発を進めている、味覚・嗅覚受容体の応答評価システム、および風味言語化 AI をご紹介します。