

# フード&アグリテック分野における 国際連携によるオープンイノベーション

第2回熊本県産業支援講演会／第2回 RIST技術検討会「フードテック・アグリテック分野における新たな技術開発」／第2回 産学連携フード・アグリフィールド研究会

## 2025. 3.12 (水) 14:00～18:00

会場：東海大学 阿蘇くまもと臨空キャンパス 2A-203

参加：50名定員 ※参加費無料

多くの企業が、インバウンドを含め海外市場を視野に、事業を展開する中、現地の産業・市場に詳しい海外機関との連携は、新たな商品・サービスの創出等に役立つと思われます。

本講演会では、熊本県との交流が進む台湾やフランス国・ディジョンで地域産業を支える研究機関、また、それらと連携を進める県内大学等の方々にご講演いただきます。新たな連携・人脈づくりのきっかけとして、ぜひご参加下さい。

### <講演内容>

- ① 東海大学産学連携センター URA 有田 健一 氏  
「東海大学産学連携センターの取組み」
- ② ITRI中分院 科技農工系統技術組 副組長 蔡 書憲 氏  
「台湾工業技術研究院 (ITRI) におけるスマート農漁業、持続可能な食品技術の革新的研究開発」  
台湾から来熊！ 現地講演
- ③ 台湾食品工業発展研究所 製品・製造技術センター 次長 董 志宏 氏  
「Development and Challenge of Green, Clean, and Friendly Food」  
台湾から！ Web講演
- ④ 崇城大学 教授(バイオテクノロジー研究推進会 会長) 寺本祐司 氏  
「崇城大学におけるブルゴーニュ大学との連携」
- ⑤ ヴィタゴラジャパニルイス アキラ サバティエ 氏  
フランス国立農業・食料・環境研究所(INRAE) Dr. Solange Buchin  
「ヴィタゴラによる日仏連携提案~チーズ製造研究会の開催~」  
ゲストスピーカー フランスから！ Web講演
- ⑥ 熊本大学生物環境農学国際研究センター長 澤 進一郎 氏  
「熊本大学での農学的研究と国際連携の取組み」

主催：くまもと技術革新・融合研究会(RIST)、熊本県  
くまもとクロスイノベーション協議会  
東海大学産学連携センター

参加対象：県内の大学関係者、食品製造業者等

申込方法：別紙の参加申込書をご提出ください

申込期限：2025年2月28日(金)

お問合せ・申込先：熊本県 産業支援課 担当：林田、上田

お問合せはこちらまで

●電話：096-333-2321

●FAX：096-384-5385

●メール：

[sangyoshien@pref.kumamoto.lg.jp](mailto:sangyoshien@pref.kumamoto.lg.jp)



# 講演会会場へのアクセス

## お車で

(熊本市内から) 第二空港線を熊本空港方面へ進み、杉堂交差点を右折(西原村方向)。堂室小森線を1.5km直進。左側にキャンパス。門受付に“講演会参加”と伝え、指定された駐車場に駐車下さい。

※駐車場が限られるため、車両数について申込書に記載。

## 公共交通機関で

熊本市内等から阿蘇くまもと空港行リムジンバスまたは路線バスに乗り、阿蘇くまもと空港下車。以下「飛行機で」を参照。

## 飛行機で

航空便等を利用の方は、空港からタクシーを利用、または徒歩でご来場ください。

徒歩 10~15分 地図参照。

## 講演会会場

(東海大学阿蘇くまもと臨空キャンパス)

2023.3に竣工した東海大学の新しいキャンパス。同大学における農業・食品分野の教育・研究拠点であり、畜舎・圃場や食品加工教育実習棟等を有する。

※東海大学は、2024.4、産学連携センターを熊本キャンパスに設置し、産学連携機能を強化。



# 海外機関概要

## 台湾工業技術研究院 (ITRI)

台湾最大の研究機関。世界最大の半導体関連企業TSMCがスピンオフした機関としても有名。国内外の企業・団体との連携多数。電子、情報、機械、材料等、対応範囲は多岐に渡る。その中で、中分院は農業・食品分野等の拠点としてスマート・IOT農業や植物肉等のバイオ材料、他部門との連携によりカーボンニュートラル等の分野に取り組んでいる。

## 台湾食品工業発展研究所 (FIDRI)

台湾有数の研究機関。日本の製品評価技術基盤機構(NITE)と連携覚書を取交(2019.1)。食品製造、発酵、生物資源等の分野において、研究、産業への支援等を行っている。

## ヴィタゴラ(VITAGORA)

フランス国ディジョンに拠点を持つフードクラスター。2020年、日本事務所を熊本県内に開設し、日仏連携に取り組んでいる。

## フランス国立農業・食料・環境研究所 (INRAE)

フランス国立研究機関でフランス国内に多数の拠点を持つ。今回は、ディジョンにおいて、チーズの熟成と風味に関して研究されている、Dr.Buchinがゲストスピーカーとして登壇。