

京都フードテックエキスポ2024 フードテックセミナー

お米のおいしさは何で決まる？ ～おいしさの新たな指標を考える～



講師

龍谷大学農学部 准教授

たまい てっしゅう

玉井鉄宗氏

～背景・目的～

現在、お米を取り巻く環境は、肥料高騰などの情勢に加え、消費者ニーズが多様化しています。お米のおいしさについては、伝統的な評価基準に加え、お米を含む食品業界全体の目まぐるしい変化に対応できる新たな技術開発が求められています。

そこで本セミナーでは、お米の新たな評価指標を考えるとともに、お米をおいしく消費者へ届ける工程や、肥料高騰に対応できる可能性のある先進技術を知ることにより、これからの米作りの可能性を探ります。

内容

- お米の美味しさを決める新たな指標とは？
- 消費者に美味しいお米を届けるには？
- 稲妻が肥料をつくる？！

日時

2024年 **10月4日** (金) 15時50分～16時30分

場所

けいはんなオープンイノベーションセンター
京都フードテックエキスポ2024 特設会場

参加費

無料

(右記のQRコードから、京都スマートシティエキスポへの事前参加申込が必要です)



フードテックエキスポ2024会場内に、龍谷大学出展ブースもあります！
ぜひお立ち寄りください！

龍谷大学エクステンションセンターURL : <https://rec.seta.ryukoku.ac.jp/index.php>

お問い合わせ先 : 京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課 フードテック研究推進係
TEL. 075-414-4969 E-mail. ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp