

## 39<sup>th</sup> TOIS SEMINAR

# 食の感性を科学する： 味を測り、味を変える技術が拓く新市場

開催日時：2026年3月10日（火） 15:00～18:00（ネットワーキング含）

開催場所：キムチドリアンカルダモン K,D,C,,, <https://kdc-foodlab.com/>

東京都新宿区百人町1丁目10-15 JR新大久保駅ビル4F

（JR新大久保駅直結 ※出口は1つです）

参加費：無料

申込み：こちらのリンクまたは右のQRコードから申込みをお願いします。

<https://forms.gle/3jXis7gxDCnBcgNz8>



会場GoogleMap



申込みフォーム

2026.3.10.

開催

## 感性データとテクノロジーが描く、食・健康産業の新しい可能性

内容：

味覚研究はいま、「おいしさ」を主観的な感覚として扱う段階から、データとして理解し、設計し、拡張する段階へと進化しています。本セミナーでは、

- ・おいしさを定量的に評価する新しい計測技術
- ・電気刺激によって味覚体験を変化させるデバイス技術

を中心に、食の感性を科学する最前線をご紹介します。これらの技術は、食品産業にとどまらず、ヘルスケア、介護、保険、ウェルビーイング、デジタル体験、デバイス開発など、多様な領域で新しい価値創造の可能性を秘めています。

味覚データを活用した健康支援、個別最適化された食体験、食の制限を補う技術、エンターテインメントとしての味覚拡張など、応用シナリオは広がり続けています。

後半のディスカッションでは、参加企業の皆さまの視点を踏まえ、「こんなビジネスがあり得る」「この技術ならこう使える」といったアイデアを共に探る時間を設けています。

研究者と企業が交わることで、食と感性の未来を共創する場となることを目指しています。



# 食の感性を科学する

開催:2026年3月10日(火)15:00~18:00

## タイムテーブル(予定):

- 14:45- 開場・受付開始
- 15:00-15:10 ご挨拶 事務局 名古屋大学オープンイノベーション (OI) 推進室 室長 寺野真明
- 15:10-16:00 第一部 講演
- 15:10-15:25 (仮) 人工咀嚼装置を用いたおいしさ評価システムの構築と活用可能性  
岐阜大学 応用生物科学部 教授 西津 貴久 氏
- 15:25-15:40 (調整中)
- 15:40-15:55 (仮) 味覚デバイス umaiNa による医療・健康・エンタメの可能性  
株式会社 Ubeing 代表取締役 CEO/名古屋大学大学院医学系研究科 福島 大喜 氏
- 15:55-16:10 休憩 (レイアウト変更)
- 16:10-17:10 第二部 アトリエ (ラウンドテーブルでの議論)
- 16:10-16:50 取り組みたいテーマについて各グループでの意見交換
- 16:50-17:10 グループでの意見交換内容の発表
- 17:10-18:00 ネットワーキング・意見交換会

### TOIS (TOKAI OPEN-INNOVATION SALON) とは?

東海国立大学機構は、サロン活動TOIS (TOKAI OPEN-INNOVATION SALON) を設け、社会、企業とアカデミアそして社会での実践者の入り混じりによるオープンイノベーションの創出に挑戦し、その発火点として各種テーマによるセミナーを開催しています。入り混じりからの共創を目指し、セミナーでは前半、有識者らからの最先端の情報の交換の後に、同インプットをトリガーとする新規テーマ創出議論 (アトリエ活動、後半) を同業他社、異業種を含めたオープンな議論のもとに進めます。新規事業、スタートアップなどイノベーションを求める仲間のご参加を期待します。サロン入会は無料です。詳しくは下記連絡先までお問い合わせ下さい。

主催: 国立大学法人東海国立大学機構 名古屋大学 未来社会創造機構 オープンイノベーション推進室  
TOKAI INNOVATION SALON (TOIS) ※

共催: 株式会社 Tokai Innovation Institute

お問合せ先: 国立大学法人東海国立大学機構 TOIS 事務局 nakamura.keiko.w2@f.mail.nagoya-u.ac.jp (担当 中村)

※東海国立大学機構では、企業とアカデミアそして社会での実践者によるオープンイノベーションの創出に挑戦し、その発火点として各種テーマによるセミナーなどをサロンと称して活動を続けています。