

日本学術会議 農芸化学分科会主催シンポジウム

「量子・AI・脳と農芸化学の融合 —食品科学の新潮流—」

2026年7月25日（土）



参加費無料

事前参加申込制

ウェブ開催 どなたでも参加できます
<https://forms.gle/bev2vJBZjvUZ4oxr6>

13:00 開会

竹中 麻子（日本学術会議第二部会員／明治大学農学部農芸化学科教授）

13:05 「風味×AI×食品開発：

代替食品のおいしさ設計に活用できる“らしさ”評価AI」

伊藤 圭祐（静岡県立大学食品栄養科学部准教授）

座長：小川 剛伸（日本学術会議連携会員／京都大学大学院農学研究科助教）

13:40 「量子×発酵×食成分：フードメタボロミクスの食品機能解析への応用」

福崎 英一郎（崇城大学生物生命学部教授）

座長：秦 洋二（日本学術会議連携会員／月桂冠株式会社専務取締役／製造本部長）

（14:15-14:25 休憩）

14:25 「量子×AI×食品工学：

美味しさを解き明かす食感デジタルツイン—食品構造から知覚へ」

小川 剛伸（日本学術会議連携会員／京都大学大学院農学研究科助教）

座長：熊谷 日登美（日本学術会議連携会員／日本大学生物資源科学部特任教授）

15:00 「嗅覚と脳活動：機械学習で探る匂い情報の脳内表現」

岡本 雅子（東京大学大学院農学生命科学研究科准教授）

座長：室田 佳恵子（日本学術会議連携会員／大阪公立大学大学院農学研究科教授）

15:35 「食記憶と食嗜好性行動のメカニズム」

喜田 聡（東京大学大学院農学生命科学研究科教授）

座長：竹中 麻子（日本学術会議第二部会員／
明治大学農学部農芸化学科教授）

16:10 総合討論

座長：東原 和成（日本学術会議連携会員／
東京大学大学院農学生命科学研究科教授）

16:30 閉会

後援：公益社団法人日本農芸化学会、
公益社団法人日本栄養・食糧学会、日本農学アカデミー

