東京工業大学創立130周年記念
「ぐるなび」食の未来創成寄附講座　開設記念講演会

イノベーションによる食の未来創成に向けて

― 限りある食料を大切に美味しくいただくために ―

食料は私達の生命と活動を維持するために欠かすことのできないものです。 有限な地球上の食資源を有効に利用するとともに、食料増産のシステムを全球的に考えることが21世紀に生きる我々に課せられた使命では無いでしょうか。

日本の食文化は食物としての優位性に加え、視覚、嗅覚、食感に訴える、遊び心を持つ愉しい文化です。日本食の知恵を科学し世界のものとする事により、食の「技術」と「文化」に新たなパラダイムが生まれるでしょう。

東京工業大学に開設された 『「ぐるなび」食の未来創成寄附講座』では、東工大にある先端技術と知の集積を『食』の領域での活用に拡げ、 安心・安全でその上美味しい食料の供給をグローバルな視点で提案･解決する人材、新しい食のビジネスを興す人材、食の分野のイノベーションを担う人材を育てることを目指しています。

日　時　平成23年2月10日（木）　13:30～16:40

会　場　東京工業大学　大岡山キャンパス　西9号館ディジタル多目的ホール
東急目黒線・大井町線　大岡山駅下車 徒歩1分　〒152-8550 東京都目黒区大岡山2-12-1

プログラム

● 13:30　挨　拶

伊賀　健一
東京工業大学 学長

滝　　久雄 氏
株式会社ぐるなび
代表取締役会長・創業者

● 13:50 - 14:10
「ぐるなび」食の未来創成寄附講座が目指すもの

髙井　陸雄
「ぐるなび」食の未来創成寄附講座
特任教授

● 14:10 - 16:40　特別講演

イノベーションによる
今後の食料･農業の展開方向　[14:10-14:50]

針原　寿朗 氏
農林水産省大臣官房総括審議官

農工連携によるアグリビジネスの可能性
―おいしさを創り出す食品冷凍装置、食品加工機械―
[15:00-15:40]

篠崎　聡 氏
株式会社前川製作所 技術研究所 副所長

日本の食文化を世界へ　[15:50-16:30]

松浦　晃一郎 氏
前ユネスコ事務局長

● 16:40　閉会挨拶
田辺　孝二　イノベーションマネジメント研究科長

[進行：櫻谷 満一「ぐるなび」食の未来創成寄附講座 特任准教授]

定　員　250名（要申込・参加無料）　※申し込み方法は裏面をご参照ください。

＜主 催＞東京工業大学大学院 イノベーションマネジメント研究科　「ぐるなび」食の未来創成寄附講座

東京工業大学 TOKYO INSTITUTE OF TECHNOLOGY 130 科学と技術で未来を創造する

申込方法

氏名・所属・連絡先をご明記の上、下記メールアドレスにてお申し込み下さい。

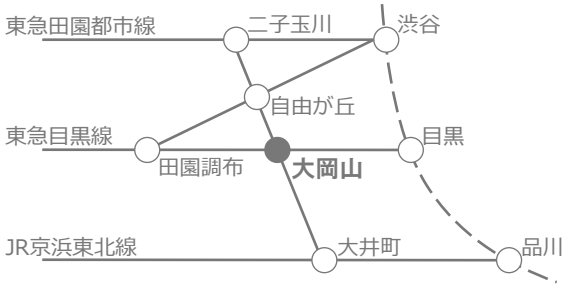
gnavi.titech.kifu@gmail.com

尚、申し込み受付のお返事は致しません。定員が超過してお断りする時のみご連絡します。
お申し込みの際に頂きました個人情報は、本講演会の参加者管理の目的以外には使用致しません。

＊ 事前申し込みをしていない場合でも、当日、会場に余裕があれば参加していただけます。

＜問い合わせ先＞
東京工業大学大学院　イノベーションマネジメント研究科
「ぐるなび」食の未来創成寄附講座
TEL：03-3454-8705／FAX：03-3454-8973（担当：成田）

交通アクセス



〒152-8550　東京都目黒区大岡山2-12-1
東急大井町線・目黒線　大岡山駅　徒歩1分
東京工業大学　西９号館ディジタル多目的ホール

＊ 会場には駐車場はございません。
車でのご来場はご遠慮ください。

「ぐるなび」食の未来創成寄附講座

名称

東京工業大学創立130周年記念
「ぐるなび」食の未来創成寄附講座

設置期間

平成22年10月～平成26年9月（4年間）

目的

滝 久雄氏（株式会社ぐるなび 代表取締役会長）および 株式会社ぐるなび からの寄附により設立された寄附講座です。「日本の『食』の知恵を世界のものに」を合い言葉に、新たな付加価値を生み出す食の技術によるイノベーションモデルを構築し、食の「技術」と「文化」に新たなパラダイムを生み出すことを目指します。

本寄附講座では、食料生産、貯蔵、流通、評価、検査等に関する新技術を取り上げ、新たな食ビジネス・産業創出のためのビジネスモデルの構築と、食品生産技術イノベーションによって、食の未来を切り拓く高度で実践的な人材の育成を行います。