

# サステイナブル・ ガストロノミー

## 2023

2023.6.18  
— 7.30

全6回 | 7.1-7.2は一泊二日

実施場所

京都大学国際科学イノベーション棟 他  
(フィールドワークは京都駅もしくは京都大学発着予定です。宿泊は男女別相部屋になります。)

参加費

無料(飲食費、旅行保険等一部個人負担)

ミラライの循環型社会を考える

# Sustainable Gastronomy

対象

大学生、大学院生、社会人

募集人数

24名程度(選考あり)

申込締切

2023年6月4日[日]

申込URL

<https://forms.gle/iESo4ZcoUhBmwojm8>



主催

京都大学産官学連携本部

共催

京阪神スタートアップ

アカデミア・コアリション(KSAC)

本事業は、JST研究成果展開事業

大学発新産業創出プログラム

(大学・エコシステム推進型 スタートアップ・エコシステム形成支援)

により実施するものです。

詳細・最新情報

最新の情報は  
下記にてご確認ください。

[https://www.saci.kyoto-u.ac.jp/  
event/place/other/14131.html](https://www.saci.kyoto-u.ac.jp/event/place/other/14131.html)



京都大学



講師

長谷部貴美氏

株式会社ホワイトシップ  
代表取締役/  
一般社団法人ELAB 理事



講師

加藤夏来氏

大阪大学フォーサイト株式会社  
プロジェクトマネージャー



講師

齋藤由佳子氏

株式会社GEN Japan  
代表取締役



講師

曾緋蘭氏

株式会社ROOTS 共同代表



ファシリテーター

中山慶氏

株式会社ROOTS 代表取締役/  
全国通訳案内士(英語・中国語)/  
同時通訳者/ 編集者



ファシリテーター

真鍋希代嗣

京都大学 産官学連携本部  
イノベーション  
マネジメント サイエンス  
起業・教育部 特任准教授



食は、私たちが生きるうえで欠かせないものであり、私たちの健康や生活に大きな影響を与えます。しかし、現代社会においては、食に関わる課題が山積んでいます。環境問題、食の偏り、食品ロスなど、多くの問題があります。本プログラムでは、サステナビリティが新たな事業機会であり、価値を生み出すものであると捉え、食の生産から消費・廃棄に至るサプライチェーンを考えるだけでなく、食をとりまく生活や文化、芸術までを含めて、有機的につながる循環のデザインを創ります。このプログラムを通じて、参加者は自己及び社会や環境に対する理解を深め、循環型社会の実現に貢献することを目指します。

## プログラムの特徴

- i アート思考で自己理解を促し、行動観察で社会を知り、価値観を整理する。
- ii 世界ではサステナブルガストロノミーがどのような文脈で理解され、具体的にどのような起業家が活躍しているのか理解する。
- iii フィールドワークでは日本国内の地域の食と農の取り組みを体感し、地域資源や環境課題を知り、循環をより複雑に有機的に描けるよう視座を高める。
- iv 参加者同士で議論やディスカッションを行いながら、アイデアを出し合い、循環型社会をデザインする。

## プログラムの目的

- i 自分が本当にやりたいことを見つける=自分事にする
- ii サステナビリティに関する理解を深め、ファクトベースで根本的な課題を発見する
- iii アート思考やデザイン思考を活用し、より創造的かつ効果的な解決策を見出す力を付ける
- iv これらのアプローチを通じて、社会課題に対する理解や解決方法の発見に貢献することを目指す

日程	タイトル		講師名
1 6月18日[日] 13:00-17:00	自己理解を深め、 創り出すかに スイッチを入れる	オリエンテーション 創造的思考および 創造的コミュニケーション開発	長谷部貴美 [株式会社ホワイトシップ 代表取締役/ 一般社団法人ELAB 理事]
2 6月24日[土] 10:00-14:45	新しい問いを 立てる	行動観察 デザイン思考を超えて	加藤夏来 [大阪大学フォーサイト株式会社 プロジェクトマネージャー]
3 6月24日[土] 15:00-19:00	ガストロノミーの サーキュラーエコノミーを 知る	欧州の食と農の起業家と語る	齋藤由佳子 [株式会社GEN Japan 代表取締役]
4 7月1日[土]-7月2日[日] (一泊二日)	フィールドワーク/ 視座を高める	地域資源を俯瞰して 循環を理解する	
5 7月9日[日] 13:00-17:00	有機的な視点で 循環をデザインする		講師 曾緋蘭 (Feilang Tseng) [株式会社ROOTS 共同代表]  ファシリテーター 中山慶 [株式会社ROOTS 代表取締役/ 全国通訳案内士(英語・中国語)/同時通訳者/編集者]
6 7月30日[日] 13:00-17:00	最終発表		

ファシリテーター 真鍋希代嗣[京都大学産官学連携本部イノベーション マネジメント サイエンス起業・教育部 特任准教授]  
企画設計・運営管理 中原有紀子[京都大学産官学連携本部イノベーション マネジメント サイエンス起業・教育部 研究員]

## 期待する受講生像

- i 社会的なインパクトを大きくしたいという志向がある人
- ii 起業や研究者を目指している学生
- iii 社会課題に関心がある人やアントレプレナーシップに興味がある人
- iv サーキュラーエコノミー(循環経済)について深く考えたい人

対象者 大学生、大学院生、社会人

募集人数 24名程度(選考あり)

応募要件 プログラムの全ての講義に対面で出席が可能なこと  
各回で提示される課題に積極的に取り組めること

問い合わせ 京都大学産官学連携本部  
イノベーション マネジメント サイエンス起業・教育部  
e-mail: ims@saci.kyoto-u.ac.jp

申込締切 2023年6月4日[日]

発表 選考結果は2023年6月9日[金]までに通知します

申込URL <https://forms.gle/iESo4ZcoUhbMwojm8>



# サステイナブル・ ガストロノミー

## 2023

2023.6.18  
— 7.30

全6回 | 7.1-7.2は一泊二日

実施場所

京都大学国際科学イノベーション棟 他  
(フィールドワークは京都駅もしくは京都大学発着予定です。宿泊は男女別相部屋になります。)

参加費

無料(飲食費、旅行保険等一部個人負担)

ミフイの循環型社会を考える

# Sustainable Gastronomy

対象

大学生、大学院生、社会人

募集人数

24名程度(選考あり)

申込締切

2023年6月4日[日]

申込URL

[https://forms.gle/  
iESo4ZcoUhBmwojm8](https://forms.gle/iESo4ZcoUhBmwojm8)



主催

京都大学産官学連携本部

共催

京阪神スタートアップ  
アカデミア・コアリション(KSAC)

本事業は、JST研究成果展開事業  
大学発新産業創出プログラム  
(大学・エコシステム推進型 スタートアップ・エコシステム形成支援)  
により実施するものです。



京都大学



詳細・最新情報  
最新の情報は  
下記にてご確認ください。  
[https://www.saci.kyoto-u.ac.jp/  
event/place/other/14131.html](https://www.saci.kyoto-u.ac.jp/event/place/other/14131.html)



講師

長谷部貴美氏

株式会社ホワイトシップ  
代表取締役/  
一般社団法人ELAB 理事



講師

加藤夏来氏

大阪大学フォーサイト株式会社  
プロジェクトマネージャー



講師

齋藤由佳子氏

株式会社GEN Japan  
代表取締役



講師

曾緋蘭氏

株式会社ROOTS 共同代表



ファシリテーター

中山慶氏

株式会社ROOTS 代表取締役/  
全国通訳案内士(英語・中国語)/  
同時通訳者/編集者



ファシリテーター

真鍋希代嗣

京都大学 産官学連携本部  
イノベーション  
マネジメント サイェンス  
起業・教育部 特任准教授

