

府政記者室、各広域振興局、
経済記者クラブ、大学記者クラブ 同時資料配付

令和8年10月15日

フードテックで描く農林水産業と食の未来 ～「京都フードテックエキスポ2026」を10月27・28日に開催～

■京都府では、京都の食文化と最先端技術を融合した「京都ならではのフードテック」による産業振興を目指し、「京都フードテックエキスポ2026」を10月27日・28日にみやこめっせで開催します。

■農業水産業を含め食関連企業や研究者が一堂に会し新たなビジネスの創出を促進しますので、周知及び取材をお願いします。

※フードテックとは、農林水産業を含む食関連産業に関する課題解決や新しい価値創出のための最先端技術。

1 日 時

令和8年10月27日（火）10：00～17：00

令和8年10月28日（水）10：00～16：30

2 場 所

みやこめっせ（京都市勧業館）

（京都市左京区岡崎成勝寺町9-1）



昨年度の様子（ブース展示）

3 内 容（チラシ参照）

（1）企業、大学、研究機関など約60社による最新の技術・サービスの展示

（2）セミナー等の開催

①オープニングセレモニー（挨拶：京都府知事 西脇隆俊）

②オープニングセッション（登壇：京都府副知事 鈴木一弥）

『京都から世界へ、共創の食イノベーション』

③メインセッション

・『気候変動にどう備える？猛暑に負けない作物づくりと新技術』

・『関西の強みを活かした「おいしさ」が導く食の未来』

・SKSJAPAN 連携企画『日本の勝ち筋としてのフードイノベーション』

④その他セミナー

スマート技術や気候変動などの農林水産業に関するテーマ

食品保存技術やヘルスケア、海外発信による新たな価値創出に関するテーマ

（3）スタートアップ企業によるシーズピッチコンテスト

（4）フードテックに係る研究者の交流会

※最新の情報はHPで随時公開していきます。

（京都フードテックエキスポ2026HP：<https://kyoto-foodtech.com/>）



4 参加方法

参加料無料（一般参加可能、事前登録制）

上記HPより事前登録をよろしくお願いします。

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 山川 TEL 075-414-4940

フードテック・研究推進係 係長 とがもり 梅森 TEL 075-414-4968



foodtech EXPO 2026 KYOTO JAPAN

スマート技術、
気候変動対応技術、
食の新たな需要創造

FOOD TECH CONNECT
「京都から世界へ、
共創の食イノベーション」



2026
10/27 TUE . 28 WED
open → 10:00 close → 17:00
28日のみ close → 16:30

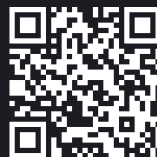
みやこめっせ
(京都市勧業館)

入場無料

京都の食文化・食材・食品加工と、国内外の最先端技術を融合した「京都ならではのフードテック」の取り組みや先進事例を紹介し、農林水産業を含む食関連産業の成長と新たなビジネス創出を促進するために開催します。

来場登録は
こちらから ▶

来場には登録が必要です。
右記QRより登録
お願いいたします。



Daily Session Highlights

※セミナースケジュール詳細は裏面をご確認ください

DAY 1 10月27日(火) 会場A

10:00~10:20 **オープニングセレモニー**

10:25~11:00 **オープニングセッション
「京都から世界へ、共創の食イノベーション」**



モデレーター
京都府副知事

鈴木 一弥 氏



パネラー
株式会社島津製作所
グローバル産学官連携推進室

堅田 一哉 氏



パネラー
株式会社三菱UFJ銀行

小杉 裕司 氏

11:15~12:00 **「気候変動にどう備える？
猛暑に負けない作物づくりと新技術」**

モデレーター兼パネラー：京都大学大学院農学研究科付属農場

中野 龍平 氏

パネラー：理化学研究所(理研)環境資源科学研究センター

関 原明 氏

株式会社小林ふぁーむ 専務取締役

小林 伸輔 氏

DAY 2 10月28日(水) 会場A

12:00~12:45 **「関西の強みを活かした『おいしさ』が導く食の未来」**

登壇者：京都大学大学院農学研究科教授 小川 順 氏

「おいしさ・ガストロノミー」の理解と共有が拓くこれからのアグリフードシステム

辻調理師専門学校教育研究センターセンター長 山田 研 氏

なぜ昆布だしは"おいしい"のか — 科学と感性でひもとくガストロノミーテック

13:00~16:00 **SKSJAPAN連携企画
「日本の勝ち筋としてのフードイノベーション」**

13:00
~
13:30

オープニング

13:30
~
14:15

パネルディスカッション①
『国家戦略としてのフードテック、
日本の勝ち筋をどう実装するか』

14:30
~
15:15

パネルディスカッション②
『食のバリューチェーンの危機：産業を
超えて共創で再構築するには？』

15:15
~
16:00

パネルディスカッション③
『日本発(京都発)フード
イノベーションを世界へ』

13:00~の
セミナー・登壇者の
詳細はこちら



モデレーター
株式会社UnlocX
代表取締役CEO
田中 宏隆 氏



※掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。最新の情報はWebページをご確認ください。

お問
合せ



foodtech
EXPO
2026
KYOTO JAPAN

京都フードテックエキスポ2026運営事務局

Tel: 080-2462-6200 受付時間：平日10:00~12:00、13:00~17:00

E-Mail: kyoto-foodtech@screen-cre.co.jp

最新の情報はこちらから
<https://kyoto-foodtech.com/>



【アグリテック】

株式会社ARK
株式会社アエロジャパン
EF Polymer株式会社
株式会社ISEKJapan 関西中部カンパニー
株式会社ATR-Promotions
王子エフテックス株式会社
株式会社マキタ 京都支店※27日のみ
グランドグリーン株式会社
株式会社GCJ
株式会社SYN-ROBOTICS
株式会社TSK
株式会社TOWING
株式会社FieldWorks
福知山公立大学 情報学部 井上ゼミ
株式会社ラテラ
立命館大学 ロボティクス研究センター
龍谷大学 イノベーション推進センター
株式会社WAKU

【フードテック】

株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー※28日のみ
一般社団法人食品ロスゼロテクノロジー協会 / 鮮度保持技術WT

エスベッククリヤラボ株式会社
株式会社エムプラス
大阪ガス株式会社
ガストロノミーテック研究会
学研フードテック共創プラットフォーム
酵母で切り拓く発酵イノベーション
学研フードテック共創プラットフォーム
発酵産物由来未利用資源の利活用グループ
環境衛生薬品株式会社
株式会社木原製作所
株式会社CAN EAT
共栄製茶株式会社
京都光華大学
京都嵯峨千年みらい会議事務局:
株式会社アドプランツコーポレーション
京都産業大学 経営学部 上元ゼミ
京都文教大学
近畿大学農学部 応用細胞生物学研究室
株式会社勤労食
月桂冠株式会社
株式会社島津製作所
株式会社スマートプロット
株式会社たけびし

株式会社TMフードラボ
DENBA JAPAN株式会社
株式会社ノムラフーズ
フードテック官民協議会 金融勉強会WT
フードテックマイスター株式会社
不二製油株式会社
星野科学株式会社
株式会社モカブル
立命館大学 食マネジメント学部 鎌谷研究室
株式会社Linné

【その他】

京都府
京都フードテック協議会
PEイノベーション株式会社
フードテック官民協議会
株式会社フジタ
文化庁
香港貿易発展局 大阪事務所
株式会社三菱UFJ銀行
・エフビットコミュニケーションズ株式会社(アグリテック)
・サンリット・シードリングス株式会社(アグリテック)
・株式会社G-Place(フードテック)
・BIOLA(ピオラ)(フードテック)
・ホロバイオ株式会社(フードテック)
・株式会社福寿園

Seminar Schedule

※セミナースケジュールは変更となる場合があります。

DAY 1 10月27日(火)		DAY 2 10月28日(水)	
会場A	会場B (50名)	会場A	会場B
10:00 10:20 オープニングセレモニー		10:00 「クラフトサケ」を通じた 他社との協業 株式会社Linné	10:15 ブース紹介注目企業が集結! 11:00 最新技術紹介②
10:25 11:00 オープニングセッション	京都から世界へ、 共創の食イノベーション	11:00 冷凍・解凍技術が変わる 食の価値～都まぐるから考える プレミアム保存とブランド化～	11:15 12:00 けいはんなフードテックヒル
11:15 12:00 気候変動にどう備える? 猛暑に負けない作物づくり と新技術	11:30 12:00 フジタのまちづくり	12:00 「関西の強みを活かした 『おいしさ』が導く食の未来」	12:15 12:45 セルフケア食の活用による ヘルスケア産業の創出
12:10 13:15 暑さや異常気象に対応する 農業技術の研究成果	12:15 13:30 注目企業が集結! 最新技術紹介①	13:00 日本の勝ち筋としてのフード 16:00 イノベーション	13:15 14:00 海外セッション②
13:30 農業用ロボットの可能性と 課題について ～持続可能な食料生産に向けて～	13:45 14:30 生産現場×イノベーション ～その課題、誰かと組んで解決しませんか～	13:00～ オープニング 13:30～ パネルディスカッション① 『国家戦略としてのフードテック、 日本の勝ち筋をどう実装するか』 14:30～ パネルディスカッション② 『食のバリューチェーンの危機: 産業を超えて共創で再構築するには?』 15:15～ パネルディスカッション③ 『日本発(京都発)フードイノベ ーションを世界へ』	京都の魅力やフードテックを 海外へ発信し、ヴァルド ワーズ県(フランス)やカタ ルーニャ州(スペイン)等 との国際連携セッション
14:30 海洋変化への適応と持続 可能な養殖の未来	14:45 15:30 環境変化の時代に求められる 担い手とは ～成長する農林水産業の現場から～		
15:30 国内外のスタートアップ企業に よるシーズピッチコンテスト	15:45 16:30 海外セッション① 京都の魅力やフードテックを海外へ発信 し、ヴァルドワーズ県(フランス)やカタ ルーニャ州(スペイン)等との国際連携 セッション		
17:00			

※掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。最新の情報はWebページをご確認ください。

スポンサー一覧

※掲載している協賛企業・出展者/団体名は8月14日時点の申し込み分となります。

協力 UNLOCX

協賛

SHIMADZU
Excellence in Science

FUJITA
DaiwaHouse Group

MUFG
三菱UFJ銀行

MUIC
Kansai

後援 フードテック官民協議会

星野科学株式会社

京都銀行

MINATO

Daigas

主催 京都フードテック協議会

京都府、京都市、(公財)関西文化学術研究都市推進機構、(公財)京都高度技術研究所、
(公財)京都産業21、(地独)京都市産業技術研究所、(一社)京都知恵産業創造の森、
京都府中小企業団体中央会、(一社)京都府農業会議

後援 フードテック官民協議会

最新の情報はこちらから
<https://kyoto-foodtech.com/>



会場:みやこめっせ
(京都市勤業館)

〒606-8343 京都市左京区岡崎成勝寺町9番地の1
Tel:075-762-2630

電車・バスでのアクセス
最寄り駅 京都市営地下鉄東西線
「東山駅」より徒歩約8分

アクセス詳細はこちらから



来場者登録こちら



参加無料

猛暑に負けない農業へ

最先端の研究から今すぐ使えるスマート
技術まで、これからのヒントが集結

～京都フードテックエキスポ2026～

10/27・28
10:00～17:00

場所

みやこめッセ

これからの農業経営に必要な技術と知見を
研究者・先進農家・企業から学びませんか？

1

高温対策技術



最新研究と生産現場事例

2

省力化技術



作業負担軽減

3

人材確保



次世代の担い手育成

開催概要

2日間にわたる「京都フードテックエキスポ」の初日(10/27)は、農林水産業分野に重点を当て、気候変動対応やスマート農業などの最先端技術による課題解決の可能性を探ります。

展示ブース

BS資材やスマート農業技術など、企業・研究機関による展示を実施



出展企業については、
こちらをご覧ください
(随時更新中)

メインセミナー

「気候変動にどう備える？」

猛暑に負けない作物づくりと新技術

収量や品質への影響が懸念されるなか、
最新の研究成果と現場の実践事例から、これからの農業について考えます。

日時

令和8年10月27日(火) 11:15～12:00

場所

京都勧業館みやこめッセ 3階
(京都市左京区岡崎成勝寺町9番地の1)

登壇者

京都大学大学院農学研究科附属農場
理化学研究所環境資源科学研究センター
株式会社小林ふぁーむ 専務取締役

中野 龍平 氏
関 原明 氏
小林 伸輔 氏

詳しくは裏面をご覧ください。

10月27日
Day1

プログラム

10:00

オープニングセレモニー

「京都から世界へ、共創の食イノベーション」をテーマに、食と産業の未来をお話します。

モデレーター

京都府 副知事

鈴木 一弥 氏

パネラー

株式会社島津製作所営業本部グローバル共創営業戦略室

堅田 一哉 氏

株式会社三菱UFJ銀行 執行役員 支店長

小杉 裕司 氏

11:15

「気候変動にどう備える？猛暑に負けない作物づくりと新技術」

エタノールを使った高温対策技術の紹介や、研究・現場の実践事例から今後の栽培を考えます。

モデレーター

京都大学大学院農学研究科附属農場

中野 龍平 氏

パネラー

理化学研究所（理研）環境資源科学研究センター

関 原明 氏

株式会社小林ふぁーむ 専務取締役

小林 伸輔 氏

12:10

「暑さや異常気象に対応する農業技術の研究成果」

関西5府県の農業研究所が取り組む、気候変動対策技術の研究内容についてご紹介します。

モデレーター

京都府丹後農業研究所 所長

中村 一友 氏

パネラー

京都府農林水産技術センター 主任研究員

尾崎 耕二 氏

(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所 主任研究員

末廣 優加 氏

奈良県農業総合研究センター 主任主事

辰巳 嘉人 氏

和歌山県果樹試験場 栽培部長

中谷 章 氏

滋賀県農業技術振興センター 部長

中川 淳也 氏



各研究所の発表内容はこちら

13:30

「農業用ロボットの可能性と課題について ～持続可能な食料生産に向けて～」

小型ロボットやDX導入事例を通じて、今すぐ導入できる農作業技術とその可能性を考えます。

登壇者

株式会社FieldWorks 代表取締役社長

山岸 開 氏

株式会社農社 代表取締役

奥野 竜平 氏

14:45

「環境変化の時代に求められる担い手とは ～成長する農林水産業の現場から～」

農業・林業・水産業者と高温・高水温・渇水に立ち向かう担い手像について講演します。

モデレーター

京都府農林水産業人材確保・育成センター

川原崎 尚志 氏

パネラー

(農業) 株式会社村田農園 代表取締役

村田 正己 氏

(林業) 京丹波森林組合 代表理事専務

栗林 英治 氏

(水産) 湊漁業株式会社 取締役業務部長

河口 佳広 氏

開催概要

京都フードテックエキスポ2026

日時：令和8年10月27日（火）10:00～17:00

28日（水）10:00～16:30

場所：京都勧業館みやこめっせ3階（京都市左京区岡崎成勝寺町9番地の1）

詳細はこちら



お問合せ

主催／京都フードテック協議会

事務局／京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

電話／075-414-4969

メール／ryutu-brand@pref.kyoto.lg.jp