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」
福﨑　英一郎（崇城大学生物生命学部教授）
座長：岡村　好子（日本学術会議連携会員／広島大学大学院統合生命科学研究科教授）

(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