

FOODTECH Meetup 2025

～四国・徳島から挑む食の未来～

参加無料



地域発、フードテックで食の未来を切り拓く。

気候変動や食料不足への懸念が高まる中、持続可能な食料システムが、地域の産業にも強く求められています。

徳島県・四国の豊かな自然や農林水産業、そして特色ある食文化を次世代へつなぎ、
地域課題をチャンスに変えていく鍵となるのがフードテックです。

本セミナーは、最前線で活躍する登壇者より、最新動向や地域発の新たなビジネス創出、
そしてグローバル展開のヒントを解説します。

開催日時

2025年10月9日(木) 14:40～17:30

(開場:14:00)

会場

ビジネスチャレンジメッセ TOKUSHIMA 2025

アスティとくしま 会議室 1

徳島県徳島市山城町東浜傍示1番地1

定員

120名 ※お席に空きがあれば当日のご参加も可能です。

会場参加の他、
後日オンラインでも
セミナー受講可能!
(録画配信)

セミナー参加のお申し込みはこちら

セミナー参加には事前に
WEBからの
お申し込みが必要です

二次元バーコードよりアクセスして申込フォームより
お申込みください

申込締切:10月8日(水) 17時まで

※定員に達しましたら、お申込みを締め切らせていただきます。



同日開催!

大阪・関西万博より中継「地方都市のディープテック・スタートアップが拓く未来」

時間:13:15～14:30(開場12:45) / 会場:アスティとくしま会議室 4

徳島県発のディープテックが世界の課題をどのように解決するのか、ビジネスの現状はどうなっているのか。徳島県のスタートアップと大企業とのオープンイノベーションの事例を取り上げ、大学や行政はどのような支援をすべきか、地域の特色を活かしたエコシステムについて議論します。地方都市からSDGs+Beyondを展望します!

会議室 1

セミナープログラム

14:40 開催挨拶

14:45



農林水産省のフードテックの取組み

農林水産省 大臣官房
新事業・食品産業部新事業・国際グループ

吉田 和樹



四国から始まるフードイノベーション
～地域資源とテクノロジーの融合～

四国経済産業局 地域経済部 製造産業・情報政策課
経済産業技官

恵谷 優希



徳島県のフードテック・イノベーション創出に
向けた取組みについて

徳島県 経済産業部 産業創生・大学連携課 課長

大竹 耕太



次世代産業の創出拠点：
徳島大学バイオイノベーション研究所の取組み

徳島大学バイオイノベーション研究所 所長 教授

三戸 太郎



フードテックのグローバルトレンドと
日本のスタートアップの可能性

CIC Institute Director

名倉 勝

休 憩

15:50



食品中エクソソームの品質評価技術と
その産業応用

株式会社Egret・Lab 取締役

富永 辰也



希少糖イノベーション：
D-アルロースの食品分野での実用化

香川大学・国際希少糖研究教育機構・機構長

秋光 和也



地方から世界へ、食の可能性を広げる

株式会社ふじや 代表取締役社長

鍛谷 徹



スマート水産業の可能性と実態について

株式会社リブル 共同代表 CTO

岩本 健輔



生物の潜在的な力を借りて、
あなたと地球の課題を解決する産業を創造する

株式会社セツロテック
精密育種事業本部 部長

大西 弘二

16:40 閉会挨拶

16:45 ネットワーキング(17:30終了)

会議室 4

13:15 大阪・関西万博より中継「地方都市のディープテック・スタートアップが拓く未来」

会場

ビジネスチャレンジメッセ
TOKUSHIMA 2025
(アスティとくしま 会議室 1)

〒770-8055 徳島県徳島市山城町東浜傍1番地1

会場アクセスはこちら▶



お問合せ

フードテックビジネス実証事業事務局(株式会社ぐるなび内)

受付時間：月～金曜日(平日のみ10:00～17:00)

電話：0800-100-4510

メール：foodtech-r7@mail.gnavi.co.jp