

昨年度好評につき
今回も試食あり！

福井の科学が切り拓く 未来の食と農

ースマート雨水活用×米の科学×酒かす加工の最新ー



福井工業大学
Fukui University of Technology

2026
(土)

7/25

2号館8階(2-802教室)
13:00～15:20

参加費：無料(要事前申込/定員制) 対象：一般、高校生、食と農・環境に関心のある方

地球環境問題が深刻化する現代において、未来の食と農を守るためには産学官で取り組む「科学」が不可欠です。本特別公開講座では、福井の食文化の核である「米」を軸として、(1)農業を支える「雨水」のスマート化 (2)最新の植物科学が明かす「強い米・美味しい米」の秘密 (3)日本酒製造過程でできる「酒かす」の加工に関する最新技術を紹介します。

後援：農林水産省北陸農政局、福井県、福井新聞社、FBC、福井テレビ、FM福井、JA福井県

特別公開講座 申し込み



▼ 詳細は裏面をチェック ▼

▼ Time Table ▼

13:00

開始の挨拶

13:05

講演3件

14:45

試食会

15:15

講評

01 IoTで雨水を資源に変えるーRainIQが創る未来ー

講師：笠井利浩（福井工業大学）、大野聖治（デンカアステック株）

美味しいお米を育む「水」を、最新のIoT技術でもっと賢く身近な資源へ。家庭用雨水タンクやシステムを解説し、「捨てる雨」から「活かす雨」への転換を提案します。スマホで雨水を管理する未来の暮らしや、防災、SDGsへの貢献について幅広く紹介します。

02 福井のお米の進化ーブランド戦略と気候変動への挑戦ー

講師：小松節子（福井工業大学）、小林麻子（福井県農業試験場）、三上浩一（JA福井県）

福井県の美味しいお米の開発秘話や、米ブランド戦略・流通の裏側を詳しく解説します。世界的課題である「気候変動」に対し、最新の植物科学研究でどのようにお米を改良し、進化させていくのか。食と農の持続可能な未来を皆さんと一緒に考えていく、貴重な学びの機会を提供します。

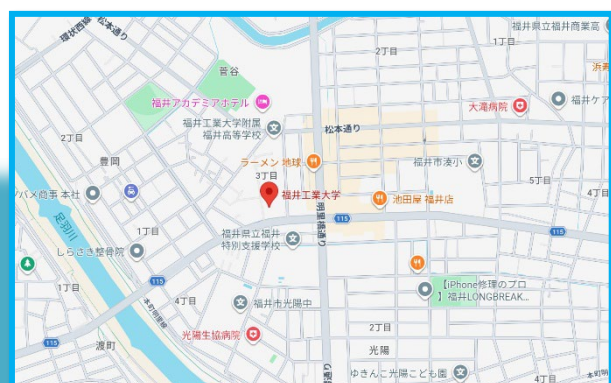
03 酒かすの魔法ー発酵の副産物を主役に変えるー

講師：大能俊久（福井工業大学）、白石英樹（福井県SDGsコーディネーター、地域おこし協力隊）

清酒製造で生まれる「酒かす」の驚きの栄養価や機能性に注目。独自の加工技術でパンやドリンク、どら焼きへ生まれ変わらせる「食のアップサイクル」の裏側を公開します。低利用資源を価値ある食品へと循環させる、地域に根ざした持続可能な食品開発の最前線を紹介します。



【特別展示】



お問い合わせ先：福井工業大学 社会連携推進課
〒910-8505 福井県福井市学園3丁目6番1号

TEL : 0120-99-7361