

## 『日本の食とプラットフォーム学』

～食が伝える文化の豊かさに学ぶ日本ならではの価値創造～

料理研究家・土井善晴先生、京都大学で日本の食を語らう。  
若き醤油醸造元当主、果樹園芸学研究者らとともに。SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS

情報学と複数領域を連携させ、新しい価値創造を目指すプラットフォーム学。このプラットフォーム学を扱う京都大学「社会を駆動するプラットフォーム学卓越大学院プログラム」では、プログラムの一環として毎月セミナーを開催しています。第8回となる今回は、プラットフォーム学を修める上で「日本特有の価値観を理解すること」がどの研究領域においても重要だとする理念のもと、日本の食が有する文化の豊かさや多様性を議論します。「人間、豊かさ、地球、平和、パートナーシップ」への貢献を呼びかけるSDGsのビジョンも踏まえつつ、プラットフォーム構築で社会課題を解決するための価値創造を考える上で「日本ならではの創意工夫や発想」のヒントやエッセンスとはどのようなものか、食が伝える文化をテーマに探ります。

イベント概要

- 開催：2022年2月24日（木）
- 時間：16:45～18:45（履修生は19:15終了予定）
- 主催：京都大学プラットフォーム学卓越大学院
- 協力：京大オリジナル株式会社／株式会社角川アスキー総合研究所
- 事前応募制／オンラインセミナー（Zoomウェビナー形式※）

※セミナーご参加には、お使いのパソコンやスマートフォンで、Zoomへ接続できる環境を事前に準備いただく必要があります。



お申し込みはこちら  
（2月22日12時締切）

## 登壇者

土井善晴氏 料理研究家  
野村圭佑氏 ミツ星醤油醸造元 堀河屋野村 十八代目

田尾龍太郎 教授 京都大学 農学研究科 農学専攻 果樹園芸学分野  
原田博司 教授 京都大学 プラットフォーム学卓越大学院 プログラムコーディネーター



**KUSP**  
Kyoto University School of Platforms

京都大学  
プラットフォーム学卓越大学院