

2月28日にご案内致しましたニュースリリースについて、新型コロナウイルスの感染拡大を受け、本学の「SXSW2020」への出展は中止することと致しました。

2020年3月5日

NEWS RELEASE



立命館大学

2020.2.28 <計2枚>

京都大学記者クラブ加盟社 各位
草津市政記者クラブ加盟社 各位
文部科学記者会加盟社 各位

立命館大学広報課

ー立命館大学が「SXSW2020」にブース出展ー

Robotech(理工学部)×Foodtech(食マネジメント学部)

「配管」を活用した災害時にも活用できる持続可能な食搬送システムを提案

～SXSW公式トークセッションに食マネジメント学部教員がパネリストで登壇～

立命館大学は、研究高度化に向けた取り組みならびにグローバル社会における社会課題の解決への主体的な貢献を推進する一環として、アメリカ合衆国テキサス州オースティンで開催される、世界から数多くの企業やクリエイター、起業家、投資家が参加する祭典「SXSW(サウス・バイ・サウスウエスト)2020」(※1)のトレードショー(2020年3月15日～18日)にブース出展いたします。

本学は、昨年はSXSW2019期間中に、食を通じた歴史学とシステム工学を掛け合わせた食の未来に関する研究成果を報告し、江戸時代の食文化から学ぶ“食のサステナビリティ”やサスティナブル食として“日本酒ゼリー”のプロトタイプを発表しました。「フードロス削減」が叫ばれる中で、江戸時代をヒントに、食の未来を考察することに対して多くの反響をいただきました。

SXSW2020に出展するプロジェクト「Pipeline for Lifeline」は、理工学部が開発した配管内移動ロボット「In-Pipe Conveyor Robot」(※2)と、食マネジメント学部と株式会社ユキオー(※3)が共同開発した天然素材を用いたゼリー「Multi-Purpose JELLY FOOD」(※4)です。時代や国・地域を問わずユニバーサルなインフラとして存在する配管(Pipeline)を食搬送インフラとして転用し、嗜好性・可搬性・機能性に優れ災害食、嚥下食、宇宙食などでも高いポテンシャルのあるゼリー食品技術を掛け合わせ、持続可能な食運搬システムを構築するプロトタイプを発表いたします。

そのほか、SXSW2020公式トークセッションでは「Gastronomic Sciences Meet Edo Sustainability」と題し、分子ガストロノミーの第一人者である Roberto Flore 氏や、スタンフォード大学の Sohyeong Kim 氏と食マネジメント学部の野中朋美准教授(※5)、鎌谷かおる准教授(※6)らが、それぞれ異なる専門分野の知見を組み合わせ、サスティナブルな食の未来を提言します。また、食マネジメント学部の石田雅芳教授、野中朋美准教授、学生3人がプレゼンテーションセッションに出場します。

世界中から注目が集まるSXSWを本学の教育・研究活動を通じたグローバルコミュニティづくりの機会ととらえ、これまでにない新たな研究連携につながることを目指します。

【プロジェクトロゴ】【ブース出展イメージ】



イメージ

●取材・内容についてのお問い合わせ先
立命館大学広報課
担当:名和
TEL.075-813-8300

別紙

(※1) SXSW (サウス・バイ・サウスウエスト)

アメリカ合衆国テキサス州オースティンで毎年 3 月に開催される、音楽祭・映画祭・インタラクティブフェスティバルなどを組み合わせた大規模イベント。1987 年に音楽祭として始まり毎年規模の拡大を続けながら、近年はテクノロジー分野を中心としてグローバル企業やスタートアップが未来への提言を発信する最先端のトレンドがキャッチできる場としても世界中から認知・注目されている。

(※2) In-Pipe Conveyor Robot

立命館大学理工学部の加古川篤講師を中心とした研究チームが開発を進めている配管内移動ロボット。複数のボディを連結させ、それらの関節部分に車輪を取り付けた構造を持つ。今回は、ゼリーカプセルを牽引するユニットを取り付け、配管内食搬送ロボットとして展示する。



(※3) 株式会社ユキオー

和菓子・洋菓子・生菓子の OEM・ODM 生産、プライベートブランド商品の開発、および共同開発を行うお菓子ファクトリーとして、顧客ニーズに合ったよりよい商品を開発・提案を行っている。

(※4) Multi-Purpose JELLY FOOD

立命館大学食マネジメント学部の野中朋美准教授と株式会社ユキオーが共同開発した、天然素材のみを用いて常温で長期保存が可能なゼリー技術。日本酒やワインなどのアルコール飲料や、果物・野菜などの新鮮な風味やフレッシュさを全てをゼリーに閉じ込める。嗜好性の高い高付加価値食品としてのみならず、災害食、介護食、宇宙食などへの応用に高いポテンシャルを有する。



(※5) 野中朋美・食マネジメント学部准教授

システム工学を専門とし、従業員満足度や生産性などの人の情報を起点とした生産システム設計の研究に従事。現在は、持続可能な食・食サービスのシステムデザイン研究に取り組んでいる。



野中朋美准教授(右)、鎌谷かおる准教授(左)

(※6) 鎌谷かおる・食マネジメント学部准教授

歴史学(日本史)を専門とし、日本の山野河海の生業史研究や気候変動と農業生産力分析などに取り組み、「食」にフォーカスした歴史研究を行っている。