

2019年2月度 SSIS フォーラム開催案内

平素、SSIS フォーラムにご出席いただき、厚くお礼申し上げます。

人には五感、すなわち視覚、聴覚、触覚、臭覚、味覚が備わっており、それによって外部の状態を認識しているが、その中のいくつかの感覚センサーが半導体を使うことにより実用化され、画像センサー等いろいろな用途が生まれている。しかし、私たちの業界では味覚センサーの話はあまり聞かれない。約30年前に、九州大学の都甲潔特別主幹教授は「ベロ」に似せた「人工脂質膜」をセンサーの先端に取り付けて微妙な味覚を認識する味認識技術を開発、アンリツの研究員だった池崎秀和氏がそれに興味を持ち九州大学との共同開発を通して、2002年にベンチャーを起業し、試行錯誤のすえ苦味、甘味、うま味、塩味、酸味、さらに渋味を加えた6つ味覚を識別した味認識装置の実用化に世界で初めて成功した。味の見える化を実現することにより、食品メーカーや薬・医療関係の人がこぞって集まり、ユニークなビジネス応用が展開されている。



<https://www.youtube.com/watch?v=V8rc05sj2JA>

今回のSSISフォーラムでは、池崎氏により味覚センサーの生まれた経緯や応用、さらにベンチャー企業の立ち上げと成功までの紆余曲折の道のりなどを紹介していただき、大学発イノベーションの社会還元シナリオという官民ファンドによる理想的な成功事例が明かされると期待されます。新技術開発やベンチャー起業に挑戦しようとする会員、非会員の方も含めた多数のご参加をお待ちしています。

講演概要

『 九大発ベンチャーが味の見える化で日本と世界を結ぶ
～コーヒーの好みであなたのお年が分かる?～ 』

株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー代表取締役社長

池崎秀和 様

講演要旨

味覚センサーは、世界発の技術であり、九州大学大学院の都甲潔特別主幹教授との30年に

渡る共同研究の成果であり、現在延べ500台以上が導入され、ビジネスに活用されるようになってきた。日本国は、少子高齢化、地方創生、強い農業が大きな課題となっている。ニーズが多様化してきて、きめ細かく対応することが開発のキーポイントになってきている。一方、東南アジアを手始めとして、新市場が拡大し続けており、観光客増加、輸出や海外進出で、非常なチャンスでもある。ところが、味の好みは、国毎でも大きく異なるため、お互いに相手の好みを理解することは難しい。日本人がおいしいと思って作った商品が、受け入れられるかは分からない。だからこそ、国際標準となる「味のものさし」が必要となる。世界共通の「味のものさし」を提供することで、農業水産業の生産者、食品加工メーカー、流通小売りと消費者を結び、世界中の人々が「おいしいものを食べて笑顔」になるように貢献していく。

< 開催要領 >

1. 日時 2019年2月28日(木) 17時30分～20時
2. 場所 林野会館(文京区大塚3丁目、地下鉄丸ノ内線「茗荷谷」下車徒歩7分)

3. プログラム

17時30分～18時45分 講演 (5F ホール)

講師 株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー代表取締役社長

池崎 秀和 様

『 九大発ベンチャーが味の見える化で日本と世界を結ぶ

～コーヒーの好みであなたのお年が分かる?～ 』

19時～20時 交流会 (6F 604号室)

4. 参加費

SSIS 会員 3,000円(交流会込み)

一般 4,000円(講演のみ)

6,000円(講演および交流会)

参加費は当日会場にて申し受けます。なお、会員でない方は当日入会申込が可能です。

募集人員 80名 (会場の都合により定員を超えた時点で募集を打ち切らせて頂きます)

5. 参加申し込み

SSIS 事務局行(FAX:03-6457-3246 E-Mail :info@ssis.or.jp でも承ります)

SSIS フォーラム 参加申込票

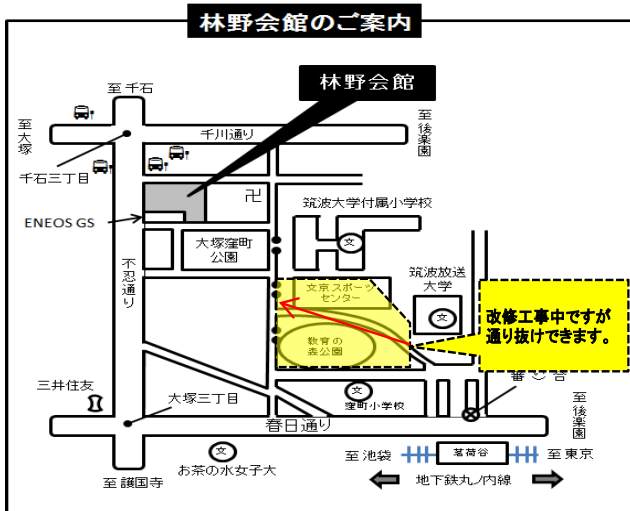
2月28日(木)のSSIS フォーラムに出席します。

お名前:

電話 :

所属 :

区分 : SSIS 会員 []
 NEDIA 会員 []
 一 般 [] 講演のみ参加、[] 講演および交流会参加



SSIS フォーラムの情報および
協会の活動の最新情報は、ホームページでご覧
いただけます。 <http://www.ssis.or.jp>