

(一社)日本調理科学会関東支部2026年度 講演会



調理科学における デジタル化とAI活用



2026年10月17日(土)

15:00~17:05



オンライン開催 (Zoomウェビナー)

近年、AIやデジタル技術の発展により、私たちの生活や社会のさまざまな領域に変化がもたらされています。食や調理の分野においても、これまで人の感覚や経験に依存してきた知識や技術をデータとして捉え、解析・可視化することで、新たな研究や実践の可能性が広がりつつあります。

本講演会では、おいしさや嗜好、レシピ、調理技術などを対象とした最新の研究を紹介し、調理科学とデジタル・AI技術の融合により、これからの調理や食の研究がどのように発展し得るのかを考えます。

プログラム

15:05~16:00

① 風味の評価・設計にAIをどう使うか

静岡県立大学食品栄養科学部

准教授 伊藤 圭祐 氏

16:05~17:00

② 嗜好・レシピ・調理動作をデータ化する取組

味の素(株)食品研究所

エグゼクティブスペシャリスト 川崎 寛也 氏

どなたでもご参加いただけます (参加費無料)

お申込みはこちら ▶ <https://forms.cloud.microsoft/r/Bykj2jUrUQ>

※切：2026年10月15日(木)

後日参加URLをお送りします

【問合せ先】

東京家政大学 赤石記子 akaishi-n@tokyo-kasei.ac.jp

静岡県立大学 江口智美 s_eguchi@u-shizuoka-ken.ac.jp



申込QRコード