

# Press Release

報道関係者各位

2026年6月16日  
GenkiFuture 国際推進コンソーシアム

**日豪共同研究プロジェクト「GenkiFuture 京都会議」6月27日より開催！  
伝統文化・産業と先端医療が交差し、高齢者ケアの新しい未来を切り拓く3日間**

～京都・岡崎を舞台に「感性・知・体験・実装」のプロセスを通じて  
全世代の尊厳を守る未来を日豪共同でデザイン～

GenkiFuture 国際推進コンソーシアム（会長：岡田 勇）は、2026年6月27日（土）から29日（月）までの3日間、オーストラリア・ディーキン大学との日豪共同研究プロジェクトの一環として「GenkiFuture 京都会議2026」を開催いたします。

本プロジェクトは、日本とオーストラリアの国際的な知見の交流を通じて、デジタル技術やデザインを活用した心身の健康増進（Genki）と、全世代が尊厳を持って暮らせる豊かな未来（Future）の創造を目指すものです。

【公式 Web サイト】

<https://kryptokiyoto.com/openmatomeview/?q=17729045877444>

■ 「GenkiFuture Project 京都会議」のコンセプト：感性 → 知 → 体験 → 実装

京都の伝統文化や産業に触れ、「感じる」「考える」「体験する」ことを起点に、現場で活かせるかたちへと実装するプロセスを通じ、日豪共同で高齢者ケアの新しい未来を描き出します。単なる理論の議論に留まらず、3日間のプログラム全体を通じて五感をアップデートする体験を提供します。

## 【6/27～29 開催】食べて、感じて、考える。未来のやさしい暮らしを京都・岡崎から。

日本とオーストラリアがタッグを組んで、全世代が元気に、尊厳を持って暮らせる未来をデザインする国際イベント「GenkiFuture 京都会議」が、いよいよ今月末に開催されます！

専門的なお話だけでなく、市民の皆様ぜひ五感で体験していただきたいプログラムが満載です。

ご家族のケアに関心がある方、京都の伝統文化や美味しい食のイノベーションに触れてみたい方、ぜひ一緒に行き先の未来を体験しませんか！

### Day1 (6/27・夜) :

伝統の空間で味わう洗練されたジャズ&箏の演奏。

世界初のとろみ付き日本酒「斗瀬酒」や、老舗「千房」のやわらかお好み焼きの貴重な試飲・試食も！

(参加費：5,500円)

### Day2 (6/28・昼) :

日豪の最先端のケアや、漆塗りの介護スプーン、お茶や豆腐など京都の職人の技が集結。

こちらは【参加無料】でどなたでも気軽にお聴きいただけます。

(参加費：無料)

### 詳細・お申し込みはこちら

<https://kryptokyoto.com/openmatomeview/?q=17729045877444>

日豪共同研究プロジェクト「GenkiFuture 京都会議」

## ■ 各日程の主要プログラムと見どころ

### 【Day1】6月27日（土）テーマ：感性（Sensing）

オープニングイベント：イノベーション・フォーラム & プレミアム・ジャズナイト

会場：岡崎庵（京都市左京区岡崎）

時間：18:00～22:00

参加費：5,500円

#### 第1部：イノベーション・フォーラム（食のバリアフリー最前線）

##### ・世界初・とろみ付き日本酒が拓く「ソフトガストロノミー」の原点：

嚥下障害があっても人生の最後まで日本酒を愉しみたいという願いに応え、世界初のとろみ付き日本酒「斗瀬酒（ととろさけ）」を開発した杜氏・松味利晃氏と、旭川医科大学の山根由起子教授が登壇。伝統の技と医療現場の知恵の交差を語ります。

##### ・「お好み焼きを一生の食に」：

大阪お好み焼きの老舗「千房」が挑む高齢者向け本格介護食の挑戦。山根教授によるリアルな官能評価を交えた未来の食の可能性の対談。

##### ・展示・試飲・試食：

「斗瀬酒」の原酒との貴重な飲み比べや、千房の高度な物性制御技術が詰まったお好み焼きを五感で体感いただきます。

##### ・登壇者

松味 利晃 氏（「斗瀬酒」開発者 / 伝統の技を受け継ぐ杜氏）

小林 篤史 氏（カリン薬局 代表取締役 薬剤師 博士（薬学）、化学（Chemistry）者の視点から）

山根 由起子 氏（旭川医科大学 教授 / 「摂食・嚥下障害看護」認定看護師）

#### 第2部：プレミアム・ライブ&レセプション

ニューヨーク・スタイルの洗練されたジャズ・ボーカルと、日本の伝統楽器「箏」が響き合う、多様性の調和を体現するアンサンブルをお届けします。

##### ・出演

NY ジャズボーカル “Songbird TAeKO” 深尾多恵子（Vocal / Koto）

藤井美智（Trumpet）

藤山 龍一（Guitar）

### 【Day2】6月28日（日）テーマ：知（Knowledge）

メインカンファレンス：日豪の知見が融合する「ウェルビーイングの未来」

会場：岡崎庵

時間：10:00～17:30

参加費：無料

## ・国際セッション（Global Insights）：

スロベニアやオーストラリア、日本の最前線の研究者が登壇。観光ウェルビーイング、人間中心の AI、ソーシャルロボット、孤立環境における VR など、テクノロジーがもたらす「ぬくもりとつながり」を議論します（逐次通訳あり）。

プロジェクトリーダー：Dr. Kaja Antlej（ディーキン大学 上級講師）

## ・テクノロジー展示&Light Lunch：

VR 認知症体験シミュレータ、介護ロボット、漆器や箸の展示。

## ・登壇者

岡田 勇 氏 （GenkiFuture 国際推進コンソーシアム 会長）

カヤ・アントレイ 氏（ディーキン大学〈オーストラリア〉 上級講師 / プロジェクトリーダー）

デヤン・クリザイ 氏（プリモルスカ大学〈スロベニア〉 准教授）

バハレー・ナキサ 氏（ロイヤルメルボルン工科大学〈オーストラリア〉 上級講師）

亀田 多江 氏 （創価女子短期大学 教授）

白肌 邦生 氏 （北陸先端科学技術大学院大学 教授 / 知識イノベーション研究センター）

中村 孝太郎 氏（株式会社イー・クラフト 代表取締役 / 創価大学）

中村 邦子 氏 （株式会社イー・クラフト / 高齢者ケアコンテンツプランナー）

増田 央 氏 （京都外国語大学 准教授）

## ・スペシャリスト&クロストーク：

医師、専門家、職人が協働し、本漆塗り介護スプーン（遊部工芸）や掬いやすいカレー皿（晋六窯）、箸ぞうくん（ウインド）といった「自立とゆしみの道具」、さらに久在屋の地豆腐、せんしょうの「やわらか京料理」、福寿園の「とろみ付き宇治茶」、和久傳の「れんこん菓子 蓮もち」など、和食の叡智による「ソフトガストロノミー」の実践者が集い議論を深めます。

## 和食の叡智による「ソフトガストロノミー」



斗漣酒（ととろしゆ）

世界初・とろみ付き日本酒。  
純米大吟醸の風味を損なわず、  
自然な喉越しを実現。



京ふたり（久在屋）

究極のやわらか豆腐。  
大豆の脂質が自然に乳化した  
濃密な質感。



やわらか京料理（せんしょう）

出汁と包丁仕事の極致。  
化学的なとろみ剤に頼らず、  
見た目の美しさと口溶けを両立。

## ・チャレンジ発表：

京都製菓製パン技術専門学校の学生による「嚥下対応の和菓子へのチャレンジ」の試行錯誤のプロセスを共有し、実装へのステップとします。

## ・登壇者

荒金 英樹 氏（一般社団法人京介食推進協議会 理事長 / 山科病院 消化器外科部長・医学博士）  
関 道子氏（京都光華大学教授、福祉リハビリテーション学科長、地域連携推進センター長）  
竹浪 祐介（地方独立行政法人 京都市産業技術研究所 製品化支援グループ / デザイン支援担当）  
中川 将之 氏（有限会社ウインド 代表取締役 / 「箸ぞうくん」開発者）  
東田 和久 氏（有限会社久在屋 代表取締役 / 「京ふたり」開発者）  
辰馬 雅子 氏（株式会社辰馬コーポレーション 代表取締役 / 「京料理せんしょう」）  
小澤 良和 氏（福寿園 CHA 研究センター センター長 / 「とろみ宇治茶」開発者）  
東 基子氏（福寿園 CHA 遊学パーク）  
井上 ゆかり氏（福寿園 CHA 遊学パーク）  
草野 由紀 氏（言語聴覚士 / N S イノベーションズ株式会社 Food Service Division）  
京都製菓製パン技術専門学校の学生

## 【Day2】Evening Program 夜の部

### 交流会：対話から生まれる未来のケアと「一期一会」の絆

会場：岡崎庵

時間：18:30～20:30

参加費：8,000 円

対話と継承：登壇者と参加者が垣根を越えてフラットに交わり、京都で数百年受け継がれてきた「もてなしの文化」に触れながら、次世代へ引き継ぐべき豊かな人間関係の美学を語り合います。

## 【Day3】6月29日（月）テーマ：実装（Implementation）

### エクスカージョン：五感を研ぎ澄ます「京のソフトガストロノミー」体験ツアー

集合：光雲寺

時間：9:30 ～ 16:00

参加費：12,000 円

名勝・光雲寺での椅子坐禅・法話、抹茶茶礼、

京料理せんしょうでの「やわらか会席」、

久在屋での大豆本来の甘みの堪能、

大和学園での先進的な「VR で寿司を握る」の視察など、

とろみ剤などの化学的手法に頼らない、伝統文化の力による「実装」を五感すべてを使って確かめる特別なツアーです。

## ■ GenkiFuture 国際推進コンソーシアムについて

日本とオーストラリアの国際共同研究チームを中心に、デジタル技術やデザイン、および地域文化資源（食文化や伝統工芸など）を活用して、全世代のウェルビーイング向上と心身の健康増進（Genki）を目指す国際的な推進組織として、2025年10月31日に設立。

会長 Dr 岡田 勇（創価大学）

副会長 オーストラリア：Dr Kaja Antleij(Deakin University)

副会長 東京：Dr 中村孝太郎（株式会社イー・クラフト）

副会長 京都：高木治夫（内閣府 地域活性化伝道師）

## ■ 本件に関するお問い合わせ先

GenkiFuture 国際推進コンソーシアム

住所：京都市下京区烏丸通水銀屋町 620 番地

COCON KARASUMA

RINDO 合同会社内

担当者：副会長 高木 治夫

電話番号：090-1133-1358

電子メール：haruo.takagi@gmail.com

公式 URL：<https://kryptokyoto.com/openmatomeview/?q=17729045877444>