

## 日豪共同研究プロジェクト「GenkiFuture 京都会議」開催計画

### コンセプト：感性 → 知 → 体験 → 実装

京都の伝統文化・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**プロセスを通じて、  
高齢者ケアの新しい未来を日豪共同で描き出します。

### Concept: Sensibility → Knowledge → Experience → Implementation

By engaging with Kyoto's traditional culture and industries,  
this project brings together Japan and Australia to sense, reflect, experience, and  
**implement** new futures for elder care in real-world settings.

#### ●日豪共同研究プロジェクト「GenkiFuture」

日本とオーストラリアの国際的な知見の交流 (Cross-cultural Knowledge Exchange) 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) の創造を考えます。

・プロジェクトリーダー：Dr Kaja Antlej (Deakin University)

<https://www.deakin.edu.au/faculty-of-science-engineering-and-built-environment/research/human-centric-technologies-research-group>

# Opening Event

イノベーション・フォーラム & プレミアム・ジャズナイト  
— 伝統・医療・音楽が交差する「感性の共鳴」 —

GenkiFuture Project 京都会議は、このオープニング・イベントから始まります。  
伝統の技と先端医療の融合、そして国境を越える音楽の調べ。  
「感性」を研ぎ澄ますこの一夜が、日豪の絆を深め、翌日からのクリエイティブな対話に向けた豊かな土壌を耕します。

## ■ 開催概要

- ・会場：岡崎庵（京都市左京区岡崎）
- ・参加費：5,500円

## ■ Time Schedule

- 17:30 開場
- 18:00 【第1部】イノベーション・フォーラム
- 19:00 【第2部】プレミアム・ライブ（1st Set）
- 21:00 オープニング・レセプション（～22:00 終了）

## ■ Program Details

### ◆ 【第1部】18:00～ イノベーション・フォーラム

食のバリアフリー最前線：職人の知恵と一歩進んだ介護食の融合

～世界初・とろみ付き日本酒「斗瀬酒」誕生の軌跡と、千房が挑む食の未来～

### ● 開催概要

時間：18:00 - 19:00

構成：【前半30分】お酒のイノベーション

【後半30分】お好み焼きのイノベーション

【前半30分】18:00 - 18:30

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（えんげ）障害があっても、人生の最後まで日本酒を愉しみたい」。

この切実な願いに応え、世界で初めて「とろみ付き日本酒」の開発に成功した杜氏・松味利晃氏と、開発の理論的支柱となった山根教授が登壇します。伝統を守る職人と医療現場の知恵がいかにして交差し、未踏の技術開発を成し遂げたの

か、その誕生の舞台裏を語り合います。

・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）

[https://note.com/st\\_story/n/n0ffac9371ec3](https://note.com/st_story/n/n0ffac9371ec3)

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）

<https://ph-karin.com/>

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）

[https://hyouka04.asahikawa-med.ac.jp/html/100000769\\_ja.html](https://hyouka04.asahikawa-med.ac.jp/html/100000769_ja.html)

<https://researchmap.jp/yamaneko>

【後半 30 分】 18:30 - 19:00

「お好み焼きを一生の食に」：千房が挑む本格介護食の実証ダイアログ

大阪お好み焼きの老舗「千房」が取り組む、食の楽しさを生涯諦めないための高齢者向け本格介護食の挑戦を共有します。お届けするのは、病院給食への OEM 提供実績も持つ技術が詰まった本格的な介護食です。

介護食開発のパイオニアである株式会社ふくなお様を交え、「なぜ今、お好み焼きだったのか」「なぜ千房への依頼だったのか」という開発の舞台裏や、老舗のこだわりが生んだ介護食の可能性について深く掘り下げます。

さらに、日本の摂食・嚥下および美食による官能評価の第一人者である山根由起子先生にもご登壇いただきます。

山根先生には、千房のお好み焼きを実際に味わっていただき（ご参加の皆様にもご試食を用意しております）、その喉越しや嚥下感触のリアルな感想・専門的評価を交えながら、3 者の視点から未来の「食のバリアフリー」の可能性について熱く対談していただきます。

・登壇者：

小川 博和 氏（千房ホールディングス株式会社 フードクリエイト事業部 部長）

恵谷 仁美 氏（株式会社ふくなお 専務取締役 / 介護食開発 パイオニア）

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）

■ 展示・試食・試飲（Exhibition & Tasting）

【世界初のとろみ付き日本酒「斗瀬酒」】

大吟醸純米酒の豊かな香りと旨みを活かしながら、日本独自の「とろみ」という食感文化を掛け合わせた一杯です。今回は開発のベースとなった原酒とあわせてご用意。「さらりとした酒」と「とろみをまとった酒」の大変貴重な飲み比べをお楽しみください。

【千房の本格介護食お好み焼き】

老舗のこだわりと、病院給食への OEM 提供で培われた高度な物性制御技術が融合した、味わい深いお好み焼きです。これまでの「介護食」のイメージを覆す、出汁と素材の旨みが活きた老舗の味を、実際に皆様の手と五感でご体感ください。

## ◆【第2部】19:00 -

箏 × Jazz Session : ニューヨーク・スタイルが響く京都の夜  
～伝統の継承と、国境を越えた感性の共鳴～

ニューヨークの洗練されたジャズ・ボーカルと、日本の伝統楽器「箏」。

和洋の境界を超え、互いの個性が響き合うアンサンブルは、本プロジェクトが目指す「多様性の調和」を体現します。

[映像 : <https://youtu.be/LclYbjNErkW> ]

## ◆オープニング・レセプション（～22:00 終了）

感性の余韻と響き合う対話

— 伝統の空間で紡ぐ、日豪のインクルーシブな交流の始まり —

イノベーション・フォーラムとプレミアム・ジャズライブの感動をそのままに、心地よい余韻の中で日豪の参加者が一堂に会するウェルカム・レセプションです。

会場では、フォーラムで熱い議論を交わしたとろみ付き日本酒「斗瀨酒」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本格介護食お好み焼きを実際に皆様に味わっていただきながら、五感を通じたリアルな感動を共有します。京都の伝統美が息づく「岡崎庵」のプライベートな空間で、第一線で活躍する専門家、実践者、そして次世代を担う若者たちがフラットに出会い、明日からの本会議（知・実装）に向けたクリエイティブな対話の種をまく、豊かでインスピレーションに満ちた時間をお届けします。

## ■「ソフトガストロミー」とは :

ソフトガストロミーとは、単なるペースト状の「介護食」ではなく、

素材の形や彩りを保ちながら、“口から喉へと自然に流れる”究極の食感を実現する、食文化のユニバーサルデザインです。

職人の緻密な技により、見た目の美しさ、素材本来の風味、そして舌で感じる繊細な食感と喉を通る滑らかさを高度に両立。

健常者には「新たな美食体験」としての驚きを、嚥下に不安を持つ方には「味わい、飲み込む」という「人間としての根源的な喜びと文化的な尊厳」を提供します。

同じ料理を、同じ美しさで、同じ時間を共有できる——

それは、歴史の中で育まれてきた「共に味わう食卓」という文化を、誰一人取り残さず未来へと継承する試みです。

食前に心身を整え、五感を研ぎ澄ませる。

伝統工芸の器や文化的空間とともに、香り・味・余韻を深く味わう。

この「心・身・食」が一体となる体験は、伝統の保存に留まらず、時代に合わせて形を変えながら命を繋ぐ「食文化の継承」そのものです。

境界のない豊かな共生社会へとつながる、新しい食文化のあり方を提示します。

(by Haruo Takagi)

GenkiFuture Project 京都会議 2026

【Day 2】6月28日（日）テーマ：知（Knowledge）

## Main Conference

日豪の知見が融合する「ウェルビーイングの未来」

— 五感を軸としたケアとテクノロジーの国際対話 —

本会議では、日本とオーストラリアの最前線の知見を融合させ、高齢者ケアや食のバリアフリーにおける最新研究と実践を共有します。理論を学ぶだけでなく、実際に技術に触れ、味を確かめる。五感を通じた「知」のアップデートを目指します。

### ■ 開催概要

- ・会場：岡崎庵
- ・時間：10:00～17:30（受付開始 9:30）
- ・参加費：無料

### ■ 国際セッション：Global Insights（午前部）

#### グローバル・ナレッジの共有

国際的な視点から、各地域における高齢者ケアの実践報告や研究成果を共有し、共通の課題とそれぞれの地域ならではのアプローチを浮き彫りにします。

※英語の講演には逐次通訳（日本語翻訳）がございます。

総合進行（Chaired by）：増田 央 氏（京都外国語大学 准教授）

### タイムスケジュール

- 9:30 - 10:00 受付・ネットワーキング
- 10:00 - 10:10 開会挨拶・プロジェクト紹介  
岡田 勇 氏（GenkiFuture 国際推進コンソーシアム 会長）
- 10:10 - 10:50 講演①：高齢者介護における喜びのデザイン：観光ウェルビーイング研究からの示唆  
デヤン・クリザイ 氏（プリモルスカ大学〈スロベニア〉 准教授）
- 10:50 - 11:25 講演②：複雑な実世界システムのための人間中心で倫理的なエージェント AI について  
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）
- 11:25 - 11:40 講演③：テクノロジーがもたらす「ぬくもりとつながり」  
～ソーシャルロボットで変わる高齢者ケアの未来～  
亀田 多江 氏（創価女子短期大学 教授）
- 11:40 - 12:10 講演④：孤立環境における VR とウェルビーイング  
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）
- 12:10 - 12:20 総括コメント  
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長）
- 12:20 - 12:30 技術展示紹介

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）

### ■ 12:30 【Light Lunch & Tech Exhibition】

テクノロジー展示 & ネットワーキング・ランチ

12:30-13:30 技術展示・体験交流・Light Lunch

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）

### 展示予定

VR 認知症・視覚体験シミュレータ

ソーシャルロボット（RoBoHoN / Kebbi Air）

漆器・箸の展示

GenkiFuture ストーリーボード展示

### ■ 13:30 【Afternoon Session Part 1】

スペシャリスト・フォーラム：摂食・嚥下看護の最前線

五感でひらく食のケア

～摂食嚥下障害とウェルビーイングの実践～

Opening Food Care Through the Senses

-Practices in Dysphagia Care and Well-being-

#### ◆登壇者：

・山根 由起子：旭川医科大学教授、「摂食・嚥下障害看護」認定看護師

### ■ 14:30 【Afternoon Session Part 2】

「高齢者ケア × 京都伝統文化・産業 × 五感からひらくウェルビーイング」

～伝統の知恵を次世代のケアへ実装するイノベーション・セッション～

Empowering Wellbeing through the Five Senses: Elder Care × Kyoto's Traditional Culture & Industry

Implementing Traditional Wisdom into Next-Generation Care: An Innovation Session

京都の伝統文化・産業が持つ「五感への刺激」を、高齢者ケアの現場にいかにより昇華させるかを探求する本会議の中核セッションです。医師・専門家・職人の協働により開発された「食」と「道具」の融合を、体験を通じて再設計します。

### ■ ■ 14:30 クロストーク：伝統食・工芸・医療が創る「未来の食卓」

ソフトガストロノミーの実践者たちが、それぞれの専門領域から「食べることの喜び」をどう継承していくかを議論します。

#### ◆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）

<https://www.kyokaishoku.com/>

・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）

<https://www.koka.ac.jp/teacher/17032/>

- ・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）  
<https://tc-kyoto.or.jp/app/uploads/2023/09/h28n-p075-qol.pdf>  
 介護スプーン：<https://asobe.co.jp/onlineshop/item/439/>  
 掬いやすいカレー皿「ルタン」：<https://www.kyoyaki.net/products/detail/3036>
- ・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）  
<https://www.hashizokun.com/index.html>
- ・東田 和久 氏（有限会社久在屋 代表取締役 / 「京ふたり」開発者）  
<https://www.kyuzaya.com/>
- ・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」）  
<https://www.sensyou.jp/>
- ・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）  
 協力：東 基子氏, 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）  
<https://cha.fukujuen.com/>
- ・学校法人大和学園 京都製菓製パン技術専門学校の皆さん  
 「嚥下（えんげ）対応の和菓子ヘチャレンジ」  
<https://www.taiwa.ac.jp/global/kyocho.php>

## ■ ■ 16:00 実装ワークショップ & ダイアログ：五感で味わう「食の尊厳」

議論されたテーマを実際に「道具の使い心地」と「食の味わい」を通じて体感いただくプログラムです。

### ◆ 第 1 部：体験プログラム（展示・試食・試飲）

#### 【伝統工芸に宿る「自立とゆしみ」の道具】

- ・本漆塗り 介護スプーン：遊部工芸（介護用スプーン）

<https://asobe.co.jp/onlineshop/item/439/>

京介食推進協議会との共同開発により、握力の低下や指先の細かな動きに制約がある方でも、手のひら全体で包み込むように持てる「重心バランス」と「柄の形状」を追求した自立支援の道具です。本漆の質感が口腔内への刺激を緩和し、極薄の皿部が「掬いやすさ」と「引き抜きやすさ」を両立。身体的制約があっても自らの手で美しく、安定して食べることができる尊厳を守る、一生ものの逸品です。

自律の相棒 本漆塗り介護スプーン。



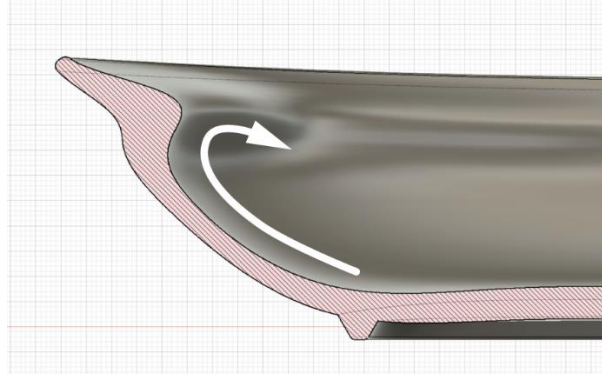
自律の相棒 本漆塗り介護スプーン。



- ・京焼 晋六窯（掬いやすいカレー皿「ルタン」）

<https://www.kyoyaki.net/products/detail/3036>

内側の絶妙な反り返りにより、最後のひと粒までストレスなく華麗に掬（すく）える職人技の結晶



#### ・木製介護箸：有限会社ウインド「箸ぞうくん『鶴』」

京滋摂食嚥下を考える会との共同開発により、身体的制約があっても「自らの力で食べる」喜びを諦めないために生まれた高機能箸です。

独自のバネ構造が指先の細かな動きを補完し、一度掴んだ食材を確実に保持。木製の温もりが工芸品として食卓を彩ります。

さらに、「食事の場を限定しない」という設計思想に基づき、専用ケースへの収納を前提としたデザインを追求。箸の保管や外出先での置き所まで配慮されたこの工夫により、ご自宅でも外食の場でも、出来立ての美味しさを自らの手で味わう尊厳を、スマートに、そして美しく支え続けます。

#### 【和食の叡智による「ソフト gastroノミー」】

##### ・伝統の技：京の地豆腐 久在屋「京ふたり」

<https://www.kyuzaya.com/SHOP/t115.html?srsltid=AfmBOoodmsX5AS10lwZgtipbl3UQn00kKGOw9qiHo0fOdIIJXkjVfy78>

厳選された国内産大豆と京都の豊かな地下水を用い、職人が「出来立ての豆腐の最も美味しい瞬間」を愚直に追求した結果、プリンのような極めて柔らかな食感と、驚くほど滑らかな口溶けを両立させるに至った逸品です。

大豆の脂質が自然に乳化した濃密な質感は、一切の雑味なく喉を優しく通り、「嚥下（えんげ）」への不安を「至福の味わい」へと昇華させます。

美味しさの頂点を目指す探求が、結果として最高級の嚥下対応に繋がった。蓋を開けた瞬間に広がる濃厚な大豆本来の香りと、舌の上で解けていく甘みに包まれる、京都の文化が育んだ贅沢なひとときをご提供します。

##### ・京料理：せんしょう「やわらか京料理」

<https://tatumacorp.jp/products/osechi.html>

和食の思想と彩りを一切崩すことなく、高度な調理技術によってソフト食（嚥下調整食）へと昇華させた革新的な一皿です。

和食の命である「出汁の知恵」と、素材の繊維を緻密に整える「高度な包丁仕事」を尽くすことで、味わい深さと驚くほどの再現性を両立。サーモンや椎茸など、素材本来の姿を美しく再構築し、特に皮付きサーモンにおいては、皮の質感まで造形として再現することで、目にした瞬間の「美味しそう」という感動を呼び起こします。

形を崩さず、味にも妥協しない。本プログラムでは、京料理の伝統技術が到達した「食の尊厳」の新たな形を体感いただけます。



#### ・茶の叡智：福寿園（とろみ付き宇治茶）

京都・寛政二年創業の老舗「福寿園」が、京介食推進協議会と連携して開発。\*\*「出来立ての宇治茶が持つ、鮮やかな色、立ち昇る香り、そして深い旨み」\*\*を何よりも優先し、老舗が守り抜いてきた調合技術を注ぎ込むことで、最新の嚥下補助技術（とろみ剤）を最適に融合させました。

単に安全に飲むための「とろみ」ではなく、玉露などが本来持つ「美味しさとしてのとろみや厚み」として再解釈。上質な茶葉の風味を一切損なうことなく、嚥下（えんげ）時の確かな安全性を高い次元で両立させた、伝統と最新技術が交差する新たな茶文化の形を提案します。

#### ・伝統の技：紫野和久傳「れんこん菓子 西湖」

<https://shop.wakuden.kyoto/shop/c/c1010/>

蓮粉（蓮の根から採れる澱粉）が持つ独特の粘りと風味を活かし、究極の喉越しと美味しさを追求した結果、期せずして嚥下への深い配慮を兼ね備えるに至った「美食の結晶」です。

和三盆の穏やかな甘みと、蓮粉特有の「吸い付くようなとろみ」は、一切の抵抗なく喉を滑り落ち、食べる人に至福の喜びをもたらします。

美食の探求が、結果として「誰一人取り残さない食卓」を実現した。京都が誇るこの物性制御の至宝を通じ、喉を通る瞬間の心地よさと、鼻へ抜ける笹の香りに包まれる贅沢なひとときをご提供します。

#### ・京都光華大学：京の食文化を継承する「飲み込みやすさ・官能評価」学術アーカイブ

<https://www.koka.ac.jp/community/enge-data.html>

京都が誇る和菓子、お茶、地酒などの伝統食を、誰もが生涯楽しめるものとして次世代へ繋ぐための学術データベースです。単なる数値測定に留まらず、「口の中でとろける感覚」や「舌で押しつぶせるかたさ」など、食べる人の実感を伴う詳細な官能評価を記録しています。伝統文化の「継承」と「ソフト gastroノミー」を科学的根拠で支える、極めて価値の高い知見が集約されています。

#### 【特別セッション / チャレンジ発表】

「嚥下（えんげ）対応の和菓子へのチャレンジ」

学校法人大和学園 京都製菓製パン技術専門学校の皆さん

日本屈指の高度な技術と伝統を受け継ぐ、京都製菓製パン技術専門学校の学生の皆さんによるイノベティブな挑戦を共有していただきます。

テーマは「嚥下対応の和菓子へのチャレンジ」。

高齢者ケアにおける食のウェルビーイングという社会的課題に対し、未来の職人たちがどう向き合い、

どのような創意工夫を形にするのか。本プログラムの目的は、単に「完成された一つの正解」を提示することだけではありません。

若き感性が伝統の技法を用いながら試行錯誤を重ねていく、その「プロセス（過程）」そのものに大きな価値があります。学生の皆さんの熱意ある挑戦を日豪の専門家と共有し、この場で活発なフィードバックや意見交換を行うことこそが、未来のケアの現場へと繋がる極めて価値ある「実装（Implementation）」へのステップとなります。次世代が切り拓く、食のユニバーサルデザインの未来をぜひ体感してください。

## ◆第2部：リフレクション（共感と考察）：未来のケアを紡ぐ対話

ワークショップでの体験を通じて得た五感の気づきを、参加者同士で分かち合います。単なる感想の共有に留まらず、京都の伝統と科学が融合した「ソフトガストロノミー」の思想を、明日からのケアの現場でいかに具体化（実装）できるかを探求する、創造的な対話の時間です。

### ■17:15 クロージング・メッセージ（日豪の視点から）

Dr. Kaja Antlejš (Deakin University / GenkiFuture プロジェクトリーダー)

Dr. 岡田 勇 (GenkiFuture 国際推進コンソーシアム 会長)

### ■17:30 閉会

# Networking & Cultural Exchange

交流会：対話から生まれる未来のケアと「一期一会」の絆

— 登壇者と参加者がフラットに交わる、五感の共鳴インスピレーション —

本会議での議論をさらに深め、日豪の登壇者・参加者双方が垣根を越えて親睦を育むための特別な交流の場です。京都の文化が息づくリラックスした空間の中で、ケアの原点ともいえる「相手に寄り添う精神」を体感し、これからの高齢者ウェルビーイングにおける新しい指針を共に語り合います。

## ■ 開催概要

時間：18:30 ~ 20:30

参加費：一般 8,000円 / 登壇者 半額

会場：岡崎庵（京都市左京区）

## ■ プログラム内容

【対話：Dialogue】

「一期一会の精神」を共有しながら、日豪の専門家や実践者がリラックスした雰囲気の中で本日の議論を振り返り、未来へのインスピレーションを熱く語り合います。

【継承：Succession】

京都で数百年受け継がれてきた「もてなしの文化」に触れることで、私たちが次世代へ引き継ぐべき「豊かな人間関係の美学」を再確認する時間とします。

GenkiFuture Project 京都会議（2026年6月29日）  
【Day 3】6月29日（月）テーマ：実装（Implementation）

# Soft Gastronomy Excursion

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  
— 文化の力による「実装」を味わう一日 —

京都会議の締めくくりは、議論を現実の形（実装）として体験するエクスカージョンです。

京都の寺院、伝統工芸、そして料理。そこには、とろみ剤などの化学的な手法に頼らずとも、職人の技や自然の力で「誰もが美味しく食べられる」知恵が息づいています。本漆のスプーンを手に、五感のすべてを使ってその「優しさ」を確かめる旅に出かけましょう。

## ■ ツアー概要

時間： 9:30 ~ 16:30（予定）

定員： 20名

参加費： 約 12,000円（飲食代）

企画協力： Genki Future 国際推進コンソーシアム

主催： 京都文化 NFT 合同会社（京都府知事登録旅行業 地域-996号）

## ■ タイムスケジュール&プログラム詳細

時間	場所・内容	文化力による 「とろみ」と「やわらかさ」	五感のポイント
9:30	開場 光雲寺	【静寂】庭園散策。心身を落ち着かせ、感覚を研ぎ澄ます準備を行います。 (七代目小川治兵衛(植治)の庭園は京都市指定名勝。)	【視覚・聴覚】新緑の揺らぎ、鳥の声、砂紋の美しさを静かに受け取ります。
10:00	集合 記念撮影	【道具】本漆塗り介護スプーンを配布。 漆の質感が指先と唇に寄り添います。	【触覚】漆特有の心地よい肌触りと、手に馴染む重心バランスを感じます。
10:15	抹茶茶礼 椅子坐禅・法話 田中南禅寺管長	【抹茶の力】抹茶の密度と点て方の加減だけで生む、喉に優しい自然な「重み」。 【伝統の技】アートとしての美しさを宿したやわらかい和菓子。	【味覚・嗅覚】濃厚な抹茶の香りと、和菓子の繊細な甘みの調和 【触覚】数息観(呼吸)で心を整え、抹茶が喉を通る「滑らかな質感」を鋭敏に捉えます。
11:30	移動		
12:00	京料理 せんしょう	【和食の叡智】やわらか会席。出汁を染み込ませる煮炊き、繊細な包丁さばき、裏漉しなど、和食の技を尽くしたおもてなし。	【全五感】出汁の香り、季節の彩り、包丁仕事による舌触り。「誰にでも寄り添う口溶け」と「目にも鮮やかな美しさ」を五感すべてで堪能します。
14:30	久在屋 (移動・買い物)	【素材の甘み】全国各地の契約農家から厳選した国産在来種大豆(「さとういらす」や希少な「べにだいず」等)を使用。職人が大豆の個性を引き出し、一切の雑味なく喉を優しく通る物性を実現しています。	【味覚・嗅覚】砂糖不要なほどに濃厚な大豆本来の甘みと香りを堪能し、お買い物をお楽しみいただきます。
15:00	学校法人 大和学園 (移動・視察)	【食のDXとリハビリ】先進的な「VR寿司握り体験」を視察。最先端の食のDX教育を体感します。	【未来への洞察】VR技術が高齢者のリハビリやQOL向上、エンターテインメントへどう応用できるか、日豪の専門家と学園の技術責任者が研究視点で議論を交わします。
16:00	解散		