

龍谷大学瀬田学舎開学30周年記念・

第30回 龍谷大学

新春技術講演会

～課題への挑戦、科学で拓く新たな未来～

You,
Unlimited



2019年1月16日(水)

びわ湖大津プリンスホテル

コンベンションホール「淡海」2階

申込締切日:2018年12月14日(金)

定員350名(先着申込順)

講演会〈第1部〉13:00～16:10

ご挨拶

経済産業省 近畿経済産業局

龍谷大学瀬田学舎開学30周年記念講演

科学と仏教

龍谷大学 学長 入澤 崇

基調講演Ⅰ

総合電機メーカーの挑戦

社会課題に向き合うソリューションカンパニーを目指して

パナソニック株式会社

執行役員 藤井 英治 氏

基調講演Ⅱ

おいしさの構造と客観的評価法の開発

龍谷大学 農学部食品栄養学科

教授 伏木 亨

ポスターセッション・技術相談 16:10～17:00

講演会〈第2部〉17:00～18:00

講演Ⅰ 自然に学ぶものづくり

ハスの葉とホウセンカの種飛ばしを模倣して

龍谷大学 理工学部物質化学科

教授 内田 欣吾

講演Ⅱ 伝統素材「柿渋」とその利活用の新たな展開

龍谷大学 農学部資源生物科学科

教授 米森 敬三

懇親交流会(会費制) 18:00～

〈主催〉 龍谷大学研究部 龍谷大学龍谷エクステンションセンター(REC)
〈共催〉 龍谷大学理工学部 龍谷大学農学部 龍谷大学科学技術共同研究センター
龍谷大学食と農の総合研究所 龍谷大学知的財産センター
〈後援〉 経済産業省近畿経済産業局 滋賀県 京都府 大阪府 大津市 京都市
一般社団法人滋賀経済産業協会 滋賀県中小企業家同友会 公益財団法人滋賀県産業支援プラザ
大津商工会議所 滋賀県商工会議所連合会 滋賀県商工会連合会 滋賀県同友会
滋賀県中小企業団体中央会 公益社団法人滋賀県環境保全協会 京都商工会議所
一般社団法人京都経済同友会 公益社団法人京都工業会 京都中小企業家同友会
公益財団法人京都産業21 京都府中小企業団体中央会 大阪府中小企業家同友会
龍谷大学理工学部同窓会

瀬田学舎開学30周年記念講演
科学と仏教



龍谷大学 学長 入澤 崇

「持続可能な開発目標」(SDGs)は企業の経済活動に大きな変革をもたらす。それはまた、近代科学文明の上に立つ現代社会に対し、「私たちはこのままでいいのか」という問いかけでもある。経済成長に大きく貢献する科学の進歩は一方で、「人間として、今ここに生きている」という視点を見えにくくさせる。求められるのは「生きている実感」を伴う実践知。科学を「自省利他」の精神を宿す仏教と接合させることで生まれ出る「新たな知」を提示する。

基調講演Ⅰ

総合電機メーカーの挑戦

社会課題に向き合うソリューションカンパニーを目指して



パナソニック株式会社 執行役員 藤井 英治 氏

「今おきている未来」の労働力不足・超都市化・温暖化といった社会課題に着目し、IoTとAI進化を掛け合わせて、「ヒト・モノ」に寄添うソリューションの創出で課題解決に挑戦する。本論では「見えないもの見える化」するイノベーションにより実現される「リアルとクラウドとの間のデータドリブン・ソリューション」で、これらの課題がどのように解決されるか、実例を交えて紹介する。

基調講演Ⅱ

おいしさの構造と客観的評価法の開発



龍谷大学 農学部食品栄養学科 教授 伏木 亨

おいしさは、卑近でありながら曖昧な感覚と思われてきた。しかし、現実には、多様で曖昧に見えるおいしさが料理や食の開発の根底に横たわっており、食に関わる現場の困惑をもたらしている。おいしさの構成要素を明らかにすることによって、科学にはなじまないと思われてきたおいしさへのアプローチと定量的な解析が可能になってきた。おいしさ研究の現状について具体的な例を交えて解説する。

講演Ⅰ

自然に学ぶものづくり ハスの葉とホウセンカの種飛ばしを模倣して



龍谷大学 理工学部物質化学科 教授 内田 欣吾

バイオミメティクス研究において、人類は、生物の形態や様式をまねることで、多くの恩恵を見出してきた。生物模倣材料を作製するに際し、分子が自発的に配列し、材料が組み上がっていくならば、非常に楽に生物模倣材料が作製できるだろう。我々は、光応答性をもつ結晶システムは、ハスの葉を模倣した超撥水性表面やホウセンカの種飛ばしを再現する中空結晶を自発的に生み出した。

講演Ⅱ

伝統素材「柿渋」とその利活用の新たな展開



龍谷大学 農学部資源生物科学科 教授 米森 敬三

日本で古くから利用されている柿渋は、渋ガキを幼果期に採取し、粉碎・圧搾して得られた搾汁液を発酵・熟成して製造される。柿渋はこれまで、漁網や酒造りの搾り袋への塗布、和紙などの耐水性加工などに幅広く利用されてきた。この柿渋は近年、古くて新しい天然素材として注目を集めつつある。本講演では柿渋の新たな利活用に関する最近の動向を紹介する。

お問い合わせ先

龍谷大学 研究部(瀬田)
〒520-2194
大津市瀬田大江町横谷1-5
Tel.077-543-7746

380
YEARS
ANNIVERSARY
2019年に
創立380周年