

本プログラムは、サステイナブル・ガストロノミーの視点から、未来の暮らしを「自らの身体で理解し、つくりだす」力を育てるアントレプレナーシッププログラムです。

やがて土へと還っていく循環をたどりながら、「科学の身体化」を試みます。地域の大地に眠る素材、食文化を支える技・暮らしを循環させる知恵を学際的に結び、問い合わせを立ち上げ、かたちにし、社会へと実装していくプロトタイプを描きます。

サステイナブル・ ガストロノミー

Gastronomy 2025

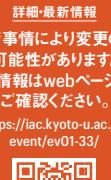
問い合わせを、
未来を、
身体でつくる。
土からめぐらせる。

本プログラムは、サステイナブル・ガストロノミーの視点から、未来の暮らしを「自らの身体で理解し、つくりだす」力を育てるアントレプレナーシッププログラムです。

やがて土へと還っていく循環をたどりながら、「科学の身体化」を試みます。

2021年から積み重ねてきたフィールドリサーチと実践を土台に、

地域の大地に眠る素材、食文化を支える技・暮らしを循環させる知恵を学際的に結び、問い合わせを立ち上げ、かたちにし、社会へと実装していくプロトタイプを描きます。



詳細・最新情報

諸事情により変更の可能性があります。
最新情報はwebページにてご確認ください。

[https://iac.kyoto-u.ac.jp/
event/ev01-33/](https://iac.kyoto-u.ac.jp/event/ev01-33/)

2025年11月 - 2026年3月

京都市内および近隣地域のフィールド(各回で案内)
(フィールドワークは京都駅もしくは京都大学発着、バス移動の予定です)

対象者 大学生、大学院生、研究者 | 募集人数 若干名 | 受講料 無料(飲食費等一部個人負担)

応募の要件

募集する各回の内容を理解した上で、当日の対面参加が可能であること。

作業内容(例:土を扱う、野外作業、火を扱う場面など)に支障がない範囲で安全に参加できること。

ワークショップ中の制作・観察・記録に積極的に取り組めること。

プログラム全体の研究・教育的目的に鑑み、記録(写真・映像・アンケート等)に協力できること。

発表 各回の募集開始時に詳細を公開します。締切は回ごとに異なります。申込締切 開催日の1週間前までに通知

申込URL <https://forms.gle/PP4tXJkXFL6JDpm9>



プログラムの目的

- i 素材 (Material Learning)
土・藁・水などの自然素材に直接触れ、その質感や可塑性、乾き方・崩れ方などの物性を、手と身体の感覚を通して理解する。
- ii 身体技法 (Embodied Practice)
こねる・踏む・積む・削るといった身体技法を重ねることで、力・重さ・水分・時間といった自然現象を、数値だけでなく身体感覚として捉え直す。
- iii 循環 (Circularity)
土や素材がどこから来て、どのように使われ、やがて土へと還っていくのか。
土地の現場を訪れ、素材・産業・暮らしの循環をフィールドワークと対話を通して学ぶ。
- iv 変容のプロセス (Transformation)
乾燥や風雨、発酵や焼成など、時間と環境によって素材が変わっていくプロセスを観察し、火もその一部として位置づけながら、変化を設計する視点を獲得する。
- v 食卓と風景 (Gastronomic Landscape)
土と身体のあいだに生まれる関係を手がかりに、食べること・排泄すること。
大地の循環の一部として捉え直し、身体・風景・社会が結びつく「ガストロノミーの地平」を体験する。
- vi 記録と継承 (Archive & Continuity)
制作過程や観察、そこで見えてきた問い合わせを記録し、誰に、どのように手渡すのかを考えることで、知と技の継承、アーカイブのあり方を実践的に探究する。

プログラムの目的

- i 自然科学的な知と身体感覚を結びつける「科学の身体化」を通じて、「科学を身体で理解する」力を育む。
- ii 土・素材・風景・食文化の関係性を問い合わせし、複雑な社会課題を自分の言葉と図式で可視化する力を養う。
- iii 問いを生み出し、プロトタイプとしてかたちにし、社会と接続していくアントレプレナーシップを育てる。
- iv 自身の研究や実践と結びつけながら、持続可能な未来の暮らしを構想し、小さく試す素地を育む。

期待する受講生像

- i 社会課題や地域資源の循環に関心があり、手を動かしながら自分の問い合わせを深めたい人。
- ii 素材・熱・発酵・鉱物変化などの自然現象を、身体を通して理解しようとする姿勢をもつ人。
- iii 実践と理論の行き来を大切にし、研究・デザイン・アントレプレナーシップを探求したい学生・研究者。
- iv 食文化・素材文化・職人技の継承に関心があり、ガストロノミーの「広がりと深さ」を学びたい人。
- v 未来の暮らしや社会の仕組みを、自身の関心や研究テーマと結びつけて構想したい人。

主催 京都大学 成長戦略本部 共催 関西スタートアップ アカデミア・コアリジョン (KSAC) 協力 西口左官株式会社 / Qe to Hare Inc. 増田煉瓦株式会社
本事業は、JST研究成果展開事業 大学発新産業創出プログラム(大学・エコシステム推進型 スタートアップ・エコシステム形成支援)により実施するものです。

問い合わせ先 京都大学 成長戦略本部統括事業部 エコシステム構築領域 イノベーション マネジメント サイエンス(IMS)部
e-mail: ims@sci.kyoto-u.ac.jp



京都大学

