

報道関係者 各位

2022. 5. 18
<配信枚数2枚>

食文化を守り、“おいしい”を知財化するには！？
オンラインセミナー「食の感動を知財化できるか」

日 時：2022年5月27日（金）14：00～16：00
開催方法：オンライン（Zoom）

立命館大学食総合研究センター（※）は、一般社団法人全日本・食学会および立命館大学食マネジメント学会と共催で、5月27日（金）、「食の感動を知財化できるか」をテーマに、オンラインセミナーを開催いたします。

日本の飲食店は、新たな調理技術やサービスを次々と開発して人々に感動を与え、世界に誇る食文化を発展させ続けています。そうした技術やサービスは他店に伝播し、さらに多くの消費者にそのベネフィットが享受されてます。その一方で、革新的な調理技術やサービスを編み出した主役といふべき人々には、権威としても利益としても、その功績が還元されにくいのが現状です。例えば、レシピ本など文字化したものに対しては知的財産権が保護されますが、調理技術や雰囲気を含めたサービスといったものに対しては特許を取得しなければ保護されることがなく、誰もが自由に真似することができます。研究者に比べると料理関係者は知的財産権に対する意識が低いと言われています。

本イベントでは、こうした状況をブレークスルーするため、技術やサービスの権利化やマネタイズに関わりの深い「知財」について、「知財とはなにか？」からスタートして、「飲食店での感動とはどのようなものなのか？」、「食の感動を知財化するにはどんな方法が考えられるのか？」と論点・疑問を深掘りしながら、弁理士、心理学者、情報科学者、飲食店がそれぞれの立場から知恵を寄せ合って議論します。

記

日 時：2022年5月27日（金）14:00～16:00（入場開始 13:50）
開催方法：オンライン（Zoom）
対 象：どなたでもご参加いただけます。 ※事前申し込み制（定員 300 人）
参加費：無料
申込方法：<https://bit.ly/220527syoku> よりお申し込みください。
主 催：立命館大学食総合研究センター、一般社団法人全日本・食学会、立命館大学食マネジメント学会

※詳細は別紙をご覧ください。

以上

本リリースの配布先：草津市政記者クラブ

●取材・内容についてのお問い合わせ先
立命館大学食総合研究センター事務局
Email. syoku@st.ritsumeit.ac.jp

プログラム ※敬称略

14:00 開会挨拶

14:05 「知財とはなにか」 坂本 寛(坂本 IP 国際特許事務所代表弁理士)

14:35 「感動のデータ化と映像の権利化の可能性:感性タグ」

和田 有史(立命館大学食マネジメント学部 教授)

渡邊 淳司(NTT コミュニケーション科学基礎研究所 人間情報研究部 上席特別研究員)

14:55 「食の感動を知財化できるか」

高岡 哲郎(人形町今半 代表取締役副社長／全日本・食学会 副理事長)

15:10 休憩

15:15 ディスカッション

パネリスト 高岡 哲郎

坂本 寛

渡邊 淳司

和田 有史

早川 貴(立命館大学食マネジメント学部 教授)

15:40 休憩

15:45 まとめ—グラフィックレコーディング—

守隨 佑果(グラフィックレコーダー)

15:55 閉会挨拶

プログラム内容は変更になる場合がございます。

※立命館大学食総合研究センターについて

「食」をめぐる諸課題に対して、国内外の研究機関・団体・企業と協力し、人文・社会科学、行動科学などの観点から研究を行い、その成果を積極的に国際社会へ発信し、還元していくことを目的に2018年に設立。

ウェブサイト <http://www.ircgs.org/>