designed by freepik

RARA
RITSUMEIKAN ADVANCED RESEARCH ACADEMY

RITSUMEIKAN UNIVERSITY

分子・認知・工学の融合が導く
未来のウェルビーイング

五感統合と new essential

2023
02
21
[TUE]
10:00
-
16:45

参加申込は
こちらから

https://bit.ly/
gokan230221

未来のウェルビーイングに寄与する五感による new essential の可能性を見出すことを目的とする。五感統合と食行動研究のエキスパートである和田を中心に、嗅覚の分子生物学（東原）と認知脳科学（小早川）、五感統合（鳴海）と身体拡張（稲見）を実現する情報学工学、身体 DX（持丸）のエキスパート、さらにフードテックのエバンジェリスト（石川）を招き、真の五感統合の解明と応用によって導き出される new essential の可能性とそれが導くウェルビーイング、それを実現する学術変革の必要性について議論する。

◎オンライン開催（Zoom） ◎参加費無料

■主催 | RARA・食総合研究センター ■ お問い合せ先 | 立命館大学食総合研究センター事務局 E-mail:syoku@gst.ritsumei.ac.jp

AIM & SCOPE ｜ 趣旨

近年、情報工学が著しく発展し、認知科学をバックグラウンドとして時空を超えたコミュニケーションや身体・認知能力の拡張の試みがなされてきた。With コロナ時代の new normal の生活様式においてこうしたデジタル技術は、今後の人類の活動とウェルビーイングに不可欠な新たな生活必需品（new essential）となるだろう。

その一方、化学感覚（味嗅覚）を巻き込んだ真の五感世界の new essential についてはほぼ未踏の領域である。化学感覚を巻き込んだ五感統合と拡張を試みるためには食行動（eating）が深く内包されており、分子生物学や食品工学、文化人類学との融合が必須である。

PROGRAM ｜ プログラム内容

10:00 開会あいさつ

10:05 企画趣旨説明

トークセッション 1

10:10 **嗅覚と環世界**
東原 和成 氏　東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授

10:50 **五感の中の味嗅覚 - ヒトにとっての " 自然な感じ " とは -**
小早川 達 氏　国立研究開発法人産業技術総合研究所 上級主任研究員

11:30 **食行動に関わる顕在意識と潜在意識**
和田 有史 氏　立命館大学 食マネジメント学部 教授・立命館大学 RARA アソシエイトフェロー

12:10 休憩

トークセッション 2

13:20 **身体の自在化からこころの自在化へ**
稲見 昌彦 氏　東京大学 先端科学技術研究センター 教授

14:00 **五感統合の編集による感覚と自己のデザイン**
鳴海 拓志 氏　東京大学 大学院情報理工学系研究科 准教授

14:40 **五感統合で拓くバーチャルエコノミー**
持丸 正明 氏　国立研究開発法人産業技術総合研究所 人間拡張研究センター センター長・立命館大学 RARA フェロー

15:20 休憩

ディスカッション

15:40 **フードテックの現状と五感拡張への期待**
話題提供：石川伸一 氏　宮城大学 食産業学群 教授

16:40 閉会あいさつ

RARA RITSUMEIKAN ADVANCED RESEARCH ACADEMY

RITSUMEIKAN UNIVERSITY

主催 ｜ RARA・食総合研究センター
お問い合せ先 ｜ 立命館大学食総合研究センター事務局　E-mail:syoku@gst.ritsumei.ac.jp

designed by freepik