PFCセミナー
植物工場の基礎・応用

植物工場野菜の未来

～先端栽培×食栄養のシナジー～

2026年12月10日（木）

先端の光環境制御による高付加価値植物の栽培から、官能評価に基づく調理・調味のおいしさ解明まで。栽培技術と食栄養の融合が拓く次世代植物工場野菜の新たな価値と未来像を、最新の研究事例と総合討論で探ります。

講　演 1 ：13：00-14：30

先端環境制御が創る植物の新たな価値
― おいしさと栄養価を追求する次世代植物工場の戦略 ―

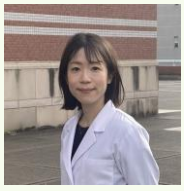


玉川大学農学部　教授　大橋 敬子

次世代植物工場には、葉物野菜の安定生産に加え、おいしさと栄養価を高めた野菜や果実の生産が求められます。本講演では、光環境制御技術を駆使した高付加価値植物の栽培研究と、今後の応用展開について紹介します。

講　演 2 ：14：40-16：10

野菜の「おいしい」を科学する ―調理・調味法からのアプローチ―



大阪公立大学大学院生活科学研究科　講師　石橋 ちなみ

野菜のおいしさは、味や食感といった様々な要素で構成され、私たちはそれらを総合しておいしさを判断しています。本発表では、人を対象とした官能評価を中心に、調理・調味法の違いが野菜のおいしさに及ぼす影響について、研究事例を交えて紹介します。

総合討論：16：15-16：35

大阪公立大学大学院農学研究科　教授
植物工場研物工場研究センター　副センター長　山口 タ

参 加 費　10,000円（税込）
開催方法　オンライン開催（Zoomミーティング）
定　　員　100名
申込締切　12月3日（木）
振込期限　12月7日（月）

お申込み・詳細はこちら ⇓

https://forms.cloud.microsoft/r/Dt3qU03sNq

お問い合わせ：大阪公立大学植物工場研究センター　事務局　gr-knky-pfc@omu.ac.jp　TEL：072-254-9409