

センサイト協議会主催 Web セミナー

『味覚センサの最前線 —基礎から応用まで— 』

味を“数値化”する技術の最前線を、基礎から応用まで一気に理解できる内容となっており、食品開発、品質評価、センシング技術に関わる皆様にとって実務に直結するセミナーです。本セミナーでは、「味覚センサ」をテーマに、味覚センサをけん引する研究者・実務者にご講演いただきます。

■開催概要

日時：2026年6月2日（火）13:00～15:55

形式：オンライン（Zoom）

主催：（一社）センサイト協議会

協賛：（NPO 法人）日本フォトニクス協議会

■参加費

センサイト協議会法人 会員：9,900 円（消費税込）

日本フォトニクス協議会法人会員：9,900 円（消費税込）

一般：13,200 円（消費税込）

※お申込み受付後、決済方法をご案内いたします

※本セミナーの運営および決済はセンシンディー株式会社が担当しております

■プログラム（予定）

13:00～13:50

「アロステリーを利用した新規味センサの開発」

中村学園大学

都甲 潔 教授

（講演概要）味覚センサは既に（株）インテリジェントセンサーテクノロジーから販売され、世界中で利活用され、

併せて（株）味香り戦略研究所は最新の科学技術を駆使し、人の感性に迫るビジネスを展開している。

一方で非荷電苦味物質の検知などの課題があり、生体受容機構に倣った受容膜開発により

性能向上が進展。

本講演では 30 年の研究動向と直近 5～6 年の技術革新を解説します。

13:55～14:45

「味の見える化で世界をつなぐ」

株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー

池崎 秀和 氏

（講演概要）食の満足度向上と高齢化社会の課題に対し、世界共通の「味のものさし」による新たな価値創出を提案。

地域差や健康志向に対応した商品開発の可能性と、食を通じた豊かで幸せな社会の実現を展望します。

14:50～15:40

「～食品の商品開発、リテールメディアの主戦場は『嗜好』」

株式会社味香り戦略研究所

小柳 道啓 氏ーモノ×ヒトデータ統合の設計」

（講演概要）食品の味・香り・食感を嗜好データとして定量化し、SKU 情報と組み合わせ「誰に何をどう届けるか」を再設計。

企画から販促、再学習までの循環構築と、食品×感性工学×AI によるメーカー・小売の新たな協働可能性を解説します。

15:40～15:55

質疑応答

※講演タイトル・内容は一部変更となる場合がございます

■参加申込

以下フォームよりお申込みください

（申込締切：2026 年 5 月 25 日）

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScGnRV8TGKs-yQ1RQwvrR_6S8luAWX8W3ST1c9eJJWbwr8iUA/viewform?usp=dialog

皆様のご参加を心よりお待ちしております。

+++++

(一社)センサイト協議会では、セミナー参加者募集と併行して、本会編集の「感性計測&感覚センサ技術集成」(電子出版・フリーワード検索可能PDF版)のご案内も行っております。

人間と人工機能の融合が深化する現代において、「感覚・感性のセンサと計測」はその未来の方向性を示す重要なテーマとして注目されています。
感覚センサが計測した物理的な値だけでなく、そこから導き出される「心地よさ」や「晴れやかさ」といった人間の心理に深く関わる感覚を数値化し、製品開発に応用することで、真に優れた製品を創造できる時代になったと言えるでしょう。
その基盤となる技術解説を約230ページにまとめた「感性計測&感覚センサ技術集成」は、皆様の業務にお役立ていただける内容となっております。

本書の詳細は下記よりご覧ください。

<https://sensing-d.jp/wp-content/uploads/2026/03/d5e6125a74d97981a18ba42838a15e5d.pdf>

問合せ先

(一社)センサイト協議会 (SAIC)
事務局次長 寿田龍人
〒162-0822 東京都新宿区下宮比町 2-28
飯田橋ハイタウン 419
(センシンディー株式会社内)
Tel.03-6280-7210
mail:suda@sensait.net
<https://sensait.net/>
