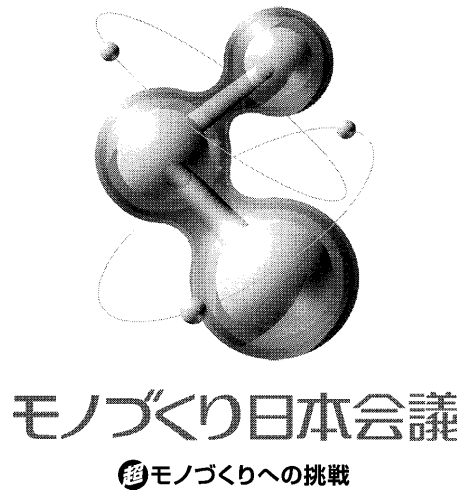


第58回新産業技術促進検討会シンポジウム

TSC Innovation Outlook フォーラム

新たなイノベーションがここに！～豊かな未来に向けて、それぞれの思う`できたらいいな`を語り合おう～

モノづくり日本会議は国立研究開発法人新エネルギー・産業技術総合開発機構(NEDO)、内閣府と共催で9月25日、第58回新産業技術促進検討会シンポジウム「TSC Innovation Outlook フォーラム」新たなイノベーションがここに！～豊かな未来に向けて、それぞれの思う`できたらいいな`を語り合おう」をリアル開催とオンラインのハイブリッドで開いた。社会課題の解決につながるアイデアの探索のため、講演やポスターセッション、食と健康をテーマにしたパネルディスカッションを行った。



開会あいさつ

未来の産業化・ビジネス化を期待

本フォーラムは、イノベーション戦略センター(TSC)が掲げる「豊かな未来像の実現」に向け、社会課題の本質を捉え、技術と価値の創出を通じて、その解決を目指す取り組み。本日のフォーラムが新たなイノベーションの可能性を探る場となることに期待するとともに、行われる議論から未来の産業化・ビジネス化につながるアイデアが芽生え、社会に価値をもたらすものに育っていくことを願う。

飯村亜紀子氏



来賓あいさつ

フロンティア支援で好循環構築

経済産業省は、フロンティア領域の探索と育成を重要政策の柱に掲げ、何がフロンティア領域であり、どう育成すべきかを議論し、政策として立ち上げよう。経済産業省は、その中心としてNEDOのTSCの活躍に期待している。



経済産業省
イノベーション・環境局イノベーション政策課長
武田伸二郎氏

Innovation Outlookの概要

社会課題解決「できたらいいな」に焦点

Innovation Outlookは、社会課題の解決に必要な価値や機能と、それを叶える技術の組み合わせを検討し、取り組むべき領域を提案するものだ。今回のフォーラムのサマータイトルにある「できたらいいな」が「価値」や「機能」に該当し、取組むべき領域を提案する。NEDO TSCにおいて目指すべき社会像を定義し、目指す社会像を取り巻く社会課題を何かに挙げ、社会課題に対して「できたらいいな」という機能の部分を列挙して議論している。



NEDO
TSC事務局長
田辺雄史氏

「社会課題解決」をテーマに、取り組むべき領域の候補を提案し、その実現に向けた取組を促進する。NEDO TSCは、社会課題の解決に向けた取組を促進する。NEDO TSCは、社会課題の解決に向けた取組を促進する。

新たなイノベーションの可能性をともに探る！～各分野のココが熱い～

各分野の注目領域	
分野	概要
マテリアル分野	超高温、超高压、超高磁場などに対応する極限マテリアル
サステナブルエネルギー分野	カーボンニュートラルエネルギーの確保に資する豊富な地下未利用資源の活用
環境・化学分野	化学品炭素源の化石資源からの抜本的転換
デジタル分野	働き方改革・労働人口減少に対応する自動化・省人化・デジタル化
アグリ・フードテック分野	食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテック
バイオエコノミー分野	変化をタイムリーに捉え、健康・環境を守る生体・環境情報の高度センシング・制御

分野の垣根を越えたイノベーションの在り方

NEDO
TSC 統合戦略ユニット長
澤田篤志氏



TSCでは技術分野を俯瞰して、フロンティア領域の探索・提案をしてきたが、技術分野に多くの研究開発が進められており、従来の延長線上では実現可能性・分野気にせず検討

多様な知の連携で社会課題の解決に挑む！

科学技術・イノベーション政策と総合知

内閣府科学技術・イノベーション推進事務局参事官 永澤 剛氏



総合知の活用・成果の周知へ「場の構築」重要
「総合知」という概念は、本来的な考え方は「多様な知が集まり、新たな価値を生み出す」という点に集約されている。科学技術・イノベーション政策と総合知の活用・成果の周知へ「場の構築」重要。科学技術・イノベーション政策と総合知の活用・成果の周知へ「場の構築」重要。

パネルディスカッション

「食の観点から考える予防的ヘルスケアによる健康寿命の延伸」

佐藤 腸内細菌の適切な維持のために取るべき食物に、個人の嗜好は重要な役割を果たしている。一方、食は一生続くため、嫌いなものは無理に食べなくて良いと考える。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

小野 おいしいものが継続できる、まずいものは避けたい。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

佐藤 腸内細菌の適切な維持のために取るべき食物に、個人の嗜好は重要な役割を果たしている。一方、食は一生続くため、嫌いなものは無理に食べなくて良いと考える。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

小野 おいしいものが継続できる、まずいものは避けたい。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

佐藤 腸内細菌の適切な維持のために取るべき食物に、個人の嗜好は重要な役割を果たしている。一方、食は一生続くため、嫌いなものは無理に食べなくて良いと考える。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

小野 おいしいものが継続できる、まずいものは避けたい。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

佐藤 腸内細菌の適切な維持のために取るべき食物に、個人の嗜好は重要な役割を果たしている。一方、食は一生続くため、嫌いなものは無理に食べなくて良いと考える。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

小野 おいしいものが継続できる、まずいものは避けたい。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

佐藤 腸内細菌の適切な維持のために取るべき食物に、個人の嗜好は重要な役割を果たしている。一方、食は一生続くため、嫌いなものは無理に食べなくて良いと考える。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

小野 おいしいものが継続できる、まずいものは避けたい。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

佐藤 腸内細菌の適切な維持のために取るべき食物に、個人の嗜好は重要な役割を果たしている。一方、食は一生続くため、嫌いなものは無理に食べなくて良いと考える。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

小野 おいしいものが継続できる、まずいものは避けたい。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

佐藤 腸内細菌の適切な維持のために取るべき食物に、個人の嗜好は重要な役割を果たしている。一方、食は一生続くため、嫌いなものは無理に食べなくて良いと考える。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

小野 おいしいものが継続できる、まずいものは避けたい。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

佐藤 腸内細菌の適切な維持のために取るべき食物に、個人の嗜好は重要な役割を果たしている。一方、食は一生続くため、嫌いなものは無理に食べなくて良いと考える。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

小野 おいしいものが継続できる、まずいものは避けたい。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

予防的ヘルスケア実現へ良質なデータ重要

佐藤 腸内細菌の適切な維持のために取るべき食物に、個人の嗜好は重要な役割を果たしている。一方、食は一生続くため、嫌いなものは無理に食べなくて良いと考える。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

小野 おいしいものが継続できる、まずいものは避けたい。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

佐藤 腸内細菌の適切な維持のために取るべき食物に、個人の嗜好は重要な役割を果たしている。一方、食は一生続くため、嫌いなものは無理に食べなくて良いと考える。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

小野 おいしいものが継続できる、まずいものは避けたい。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

佐藤 腸内細菌の適切な維持のために取るべき食物に、個人の嗜好は重要な役割を果たしている。一方、食は一生続くため、嫌いなものは無理に食べなくて良いと考える。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

小野 おいしいものが継続できる、まずいものは避けたい。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

佐藤 腸内細菌の適切な維持のために取るべき食物に、個人の嗜好は重要な役割を果たしている。一方、食は一生続くため、嫌いなものは無理に食べなくて良いと考える。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

小野 おいしいものが継続できる、まずいものは避けたい。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

佐藤 腸内細菌の適切な維持のために取るべき食物に、個人の嗜好は重要な役割を果たしている。一方、食は一生続くため、嫌いなものは無理に食べなくて良いと考える。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

小野 おいしいものが継続できる、まずいものは避けたい。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

佐藤 腸内細菌の適切な維持のために取るべき食物に、個人の嗜好は重要な役割を果たしている。一方、食は一生続くため、嫌いなものは無理に食べなくて良いと考える。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

小野 おいしいものが継続できる、まずいものは避けたい。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

佐藤 腸内細菌の適切な維持のために取るべき食物に、個人の嗜好は重要な役割を果たしている。一方、食は一生続くため、嫌いなものは無理に食べなくて良いと考える。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

小野 おいしいものが継続できる、まずいものは避けたい。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

佐藤 腸内細菌の適切な維持のために取るべき食物に、個人の嗜好は重要な役割を果たしている。一方、食は一生続くため、嫌いなものは無理に食べなくて良いと考える。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

小野 おいしいものが継続できる、まずいものは避けたい。継続性や食の嗜好は、食の最適化による健康目標を達成するヘルスフードテックの重要な要素である。

超モノづくりへの挑戦

「モノづくり日本会議」は、2007年9月に設立した「モノづくり推進会議」での活動を土台に、広域企業ネットワークや他機関との連携を活用し、日本のモノづくり産業の強化に役立つ実践的な勉強会・シンポジウムなどのイベントや交流会などの活動を展開しており、日刊工業新聞社が事務局を務めさせていただいている団体です。少子高齢化、環境対応、資源・エネルギー問題など様々な課題を乗り越え、「モノづくりの推進」をテーマに、事業を進めております。これまでの取り組みを発展・拡充させるとともに、IoTやAIを含めたロボット産業や「防災イノベーション」など、横断的なテーマについては、より実践的な成果を目指します。先進的な技術やノウハウを有する会員企業をはじめ、多彩な連携機関のご協力をいただき、モノづくり産業のさらなる発展を目指して事業を展開し、モノづくり産業の競争力強化につながるよう、地域間、企業間連携をおこない、ビジネスマッチングなども図っていきます。

モノづくり日本会議の事業

グローバル競争力強化関連事業
・モノづくり力徹底強化検討会
・人材育成関連事業
・長寿企業イノベーション勉強会
・ビジネスモデル価値創造研究会
・新モビリティ研究会
・企業価値革新検討会

新産業・ビジネス創出／ビジネスモデル構想力向上検討事業

・新産業技術促進検討会
・ロボット研究会
・AI研究会

その他の事業コンテンツ

・顕彰事業
・モノづくり部品大賞
・モノづくり推進シンポジウム
・特別講演会
・地区別研究会
・交流・マッチング事業
・会員向け調査レポート

各事業の詳細は、モノづくり日本会議ホームページ(www.cho-monodzukuri.jp)をご覧ください。

お問い合わせ先

モノづくり日本会議

モノづくり日本会議事務局
〒103-8548 東京都中央区日本橋小網町14番1号(日刊工業新聞社内) Tel. 03-5644-7608 Fax. 03-5644-7209

