

「多忙な現代人の食生活 ～食事満足感を向上させる視覚的アプローチ」

講師：近畿大学 農学部 食品栄養学科 准教授 富田 圭子氏



お皿のリムは食事量感にどんな影響を与える？
写真：共同研究「色彩特性と錯視を融合させた新しい食事量感をコントロールする食器開発」より

3/13 コトづくりセミナー

(金) 15:00～17:00 [会場] 信楽窯業技術試験場 研修・会議室

参加費無料／要申し込み

試験場では、コトづくり事業の一環として、国内市場のみならず海外市場やコロナ後のインバウンド市場の開拓を目指す製品開発や情報発信に向けた取り組みを行っています。

今回は食彩心理や食育を専門とする近畿大学 富田圭子氏を講師に迎え、昨今のストレス社会の中で重要とされる「メンタルヘルスケア」と「栄養ケア」を視点に、食と視覚に関するセミナーを開催します。今年度より試験場と共同研究で取り組む「色彩特性と錯視を融合させた新しい食事量感をコントロールする食器開発」の成果についてもお話いただく予定です。

モノづくりに新たな視点を与え、「コトづくり」へとつながることを期待します。みなさま是非ご参加ください。

日時： 令和8年3月13日（金）15:00～17:00

会場： 信楽窯業技術試験場 研修・会議室（甲賀市信楽町勅旨 2200-5）

参加料： 無料（定員 約15名）

タイムスケジュール：

15:00～15:05 開会あいさつ（信楽窯業技術試験場 場長 高畑 宏亮）

15:05～16:30 講演（近畿大学 農学部 准教授 富田 圭子氏）

16:30～17:00 質疑応答や意見交換

講師紹介：富田 圭子氏

近畿大学 農学部 食品栄養学科 准教授

テーブルコーディネーターとしての経験をもち、食環境における視覚的おいしさのための色彩研究を行っている。また、保・幼・小・中学生対象に咀嚼力向上や食文化継承等における食育を実施・研究。

【申し込み】

裏面ファックス用紙または試験場ホームページの申し込みフォームにて、お願いいたします。（<https://www.shiga-irc.go.jp/scr/>）
多数のご参加をお待ちしております。

【問い合わせ先】

滋賀県工業技術総合センター
信楽窯業技術試験場 白井・山内
TEL：0748-83-8700

コトづくりセミナーの参加申込書

企業名・団体名： _____

住所： _____

電話番号： _____

電子 mail： _____

部署・役職	参加者氏名

滋賀県工業技術総合センター信楽窯業技術試験場あて

担当：白井・山内

Fax：0748-83-8701

申込締切：令和8年3月12日（木）