

気候変動で変わる大阪農業と 次世代フルーツの可能性

～パッションフルーツを大阪の新しい特産品に～

参加費
無料

2026年 11月 7日(土)
13:00～15:30

会場

グラングリーン大阪 JAM BASE
CONFERENCE 5-1
(大阪市北区大深町6-38/JR大阪駅直結)

対象

高校生以上の学生

未来を担う学生の皆様から、
自由な意見を聞かせてください！

定員

30名 ※申込者多数の場合は抽選



パッションフルーツの
スムージーの試食つき！



トロピカルな香りが魅力のパッションフルーツが大阪でも作れる？

次世代フルーツと「気候変動適応」の可能性について、
大阪府産のパッションフルーツを使ったスムージーを
飲みながら皆さんと一緒に考えてみませんか？

申込方法

申込締切: 2026年11月3日(火・祝)

下記フォームよりお申込みください。

<https://forms.cloud.microsoft/r/XsgJChkytV>



主催

おおさか気候変動適応センター

地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所内

共催

環境省

お問合せ先

日本エヌ・ユー・エス株式会社 (担当 佐々木、中山、櫻木)
osakaLCCAC_passionfruit@janus.co.jp

プログラム

開会	主催者挨拶　おおさか気候変動適応センター		
導入	「気候変動適応ってなに？」 おおさか気候変動適応センター		
基調講演	「パッションフルーツってなんだ？ ー温暖化に適応する農業の救世主になれるかー」 京都大学大学院　近藤 友大 氏		
パネディスカッション	「農業への気候変動影響と適応策としてパッションフルーツ ～色々な立場から～」 ファシリテーター：　京都大学大学院　近藤 友大 氏 登壇者：　霧生活性化協議会　安藤 保造 氏 Barアルコバレーノ　常岡 大祐 氏 参加者の皆様		
パッションフルーツのスムージーを飲みながらお話ししましょう！ 			
フリートーク	参加者の意見をお聞かせください！「気候変動フリートーク ～未来の大阪でパッションフルーツを作ったら？～」 進行：　おおさか気候変動適応センター コーディネーター：　パネディスカッション登壇者の皆様		
総括・閉会			

登壇者プロフィール



京都大学大学院農学研究科 准教授 近藤 友大 氏

熱帯・亜熱帯果樹の栽培生理や土壌・養分管理、農業生態学を専門とし、パッションフルーツやアボカド、カカオをはじめとする作物の生育特性や栽培技術に関する研究に取り組んでいる。また、国内外の農村地域を対象に、農業と地域資源の持続的な活用に関する研究を進めている。



霧生活性化協議会・伊賀のくろまる生産農家 安藤 保造 氏

大阪市出身。三重県伊賀市霧生地区においてパッションフルーツを栽培し、緑生園（名張市）と協力して「伊賀のくろまる」としてブランド化している。ジャムやドレッシングも商品化し、Visonマルシェやメナード青山リゾートでの販売もしている。中山間地域における新たな地域産業づくりと持続可能な地域づくりを実践している。



Bar アルコバレーノ 常岡 大祐 氏

大阪市阿倍野区のカクテルバー「Barアルコバレーノ」店長。2019年より店舗運営に携わる。IBAインターナショナル・バーテンダー。2023年サントリー ザ・カクテルアワード優秀賞受賞。バーテンダーとしての知見を活かし、パッションフルーツを用いたカクテルの開発・提供など、素材の魅力を引き出す商品づくりに取り組んでいる。

< 個人情報の取扱方針 >

お預かりした個人情報は、日本エヌ・ユー・エス（株）の「個人情報保護方針（<https://www.janus.co.jp/about/policy/>）」に基づいて厳重に管理いたします。

< 個人情報の提供・利用目的 >

お預かりした個人情報は、主催者（おおさか気候変動適応センター）・共催者（環境省）、事務局（日本エヌ・ユー・エス株式会社）のみで取り扱い、本セミナーでのご連絡以外には使用いたしません。

< 個人情報に関するお問い合わせ >

お預かりした個人情報の開示、訂正、利用停止等、その他のお問合せにつきましては、事務局までご連絡ください。