

拠点名称：美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点

代表機関	東北大学	プロジェクトリーダー	松八重 一代 東北大学 大学院環境科学研究科 教授
幹事自治体	東松島市	幹事機関	(大学等) 東京大学、東京都市大学 (企業等) リファインホールディングス株式会社
参画機関	(企業等) 志摩市、有限会社伊勢志摩冷凍、よこやま株式会社、アイザワ水産、株式会社大友水産、株式会社オレンジページ 辻調理師専門学校、三重県立宇治山田商業高等学校、宮城県立石巻西高等学校、三重県立水産高等学校、RESTEC、三重県水産研究所		

プロジェクトの概要

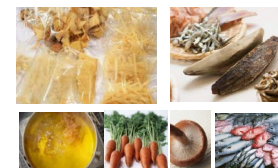
美食地政学に基づく地域発生未利用資源の利活用技術の実装とグリーンジョブマーケットの醸成を地域共創のビジョンとする。ここでは、①地域発生未利用農林水産資源の適正管理と環境保全、②環境に配慮した消費者・生産者の行動変容、③グリーンジョブの担い手となる高度専門人材育成・ジョブマーケットの醸成の3つをターゲットとして、美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの創出を行う。これらを達成するために、[A] 美食地政学の観点から見た望ましい水産資源管理、[B] 美食地政学の観点から見た望ましい農林資源管理、[C] 栄養塩類/サプライチェーンを通じた環境影響評価、[D] 消費者-生産者双方向連動システムの提案・実装、[E] グリーンジョブマーケットの醸成に向けた教育パッケージの提案・共創プラットフォームの構築の5つの研究開発課題について研究開発・知の導出を進めるものとする。

一次産業は激化する気候変動の影響を大きく受けるが、とりわけ海洋生態系の変化は著しい。これまで培われてきた地域の食文化も気候変動への適応が求められる一方で、食は最も保守性の強い文化の一つでもある。一次産業を支える環境・生態系への理解、食文化の気候変動への適応については、学問知が不足している分野であり、これについて学側で知の創出に向けた研究開発を行う。また、未利用農林水産物の利活用をすすめるにあたり、問題共有・意識啓発を通じて官との協働によりシステム設計をすすめる。また地域の高校もプロジェクトに参画し、事業者とともに未利用資源を活用した製品共同開発を行うとともに、グリーンジョブの創出支援ならびに共創教育の場作りもあわせて行う。本提案を通じ、地域における将来世代の就労機会の確保に向けて、一次資源供給・消費に関わる環境管理・保全、未利用資源の活用、流通、提供のサプライチェーンを通じた「職」をグリーンジョブとして位置づけ、若手人材のキャリアアンカーになるようジョブマーケットの醸成を目指す。

温暖化による里山海の生態系変化への適応 食品ロス・産地廃棄の削減



気候変動や黒潮蛇行等による急激な海洋生態系の変化が、地域における漁獲に影響をもたらす。市場に出回りにくい未利用魚の利用・加工の技術向上と、消費の場の醸成が必要。海洋生態系保全活動で駆除される海産物についても消費技術改善が求められる。



一定の供給が見込みにくい農林水産物、加工・保存技術により活用を拡大、例：乾燥出汁、乾物、サプリ、コスメ原料

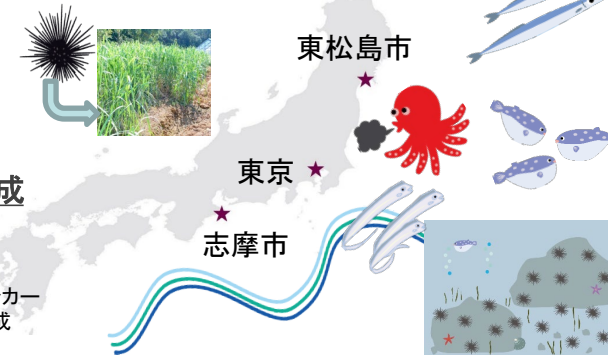
消費者・生産者の行動変容



消費者向け情報提供雑誌と提携した未利用資源活用、食のイベント実施消費者と生産者を双方向につなぐ試み、環境保全型食の需要喚起と、それを支える供給マーケットの醸成

環境保全と循環資源の利活用

例：磯焼け防止のためのガンガゼ駆除、肥料として活用することで栄養塩の効率向上、海の環境保全と陸の環境保全の両立



キャリアアンカーとしてのグリーンジョブマーケット醸成

地域の環境保全・食材生産のグリーンサプライチェーンの実現  
高校生・大学生にとってのキャリアアンカーとしてのグリーンジョブマーケットの醸成