

# 私たちの食の未来

サイエンス  
アゴラ  
2022

2022.11.6  
10:30 -  
12:00

学術×インターフェナー

未来に向け共創

学術 × 文化

科学 × 文化

Vol.1「食の未来」  
Vol.2「食のバリエーション」  
に続いて、今回は「食のバリエーション」  
3回目！「食の持つ本質的な  
価値を改めて考えよう！」

アカデミアだけでは  
たどり着けない  
答えを一緒に  
考えよう！

上村遼子さん

関本一樹さん



## 深田昌則さん

SUNRED EVP, CVO 兼 CMO  
カ・メインワークス 代表

### 食をとりまく問題

食の安定供給は  
消費の持続可能性

輸入にたよる  
食料問題は  
環境の調和と  
食料システム  
など...

農・漁業の担い手は？  
環境の調和と  
食料システム  
など...

問題  
提起

「食文化立国・日本」を実現するためには？

### 食と社会課題

食を通じた  
社会変革の動き！

孤食、子供の貧困  
テクノロジーで解決！  
フードテック

食の  
誰にとっても  
「自分ごと」

食の  
誰にとっても  
「自分ごと」

食の選びかたを  
変えていかなければ  
ならないと思います。



## 生田和正さん

水産研究・教育機構 理事

世界の人々が  
魚のおいしさに  
気付いた！！  
消費

養殖が重要

昔は日本が養殖の  
最先端だったが  
世界においこまれた...

ノルウェーのサモーン養殖  
Ocan Farm  
Har Farm

大規模！

日本の未来の養殖産業はどうなる！？

世界第6位のEEZを利用したい！

餌の研究

大豆タンパク  
腸内細菌の利用  
→DHA-EPAを  
自分たちで作ることに。

種の研究

モテル魚は  
「サバ」  
→成功すれば  
マグロにも応用  
→借り腹(ゲノム育種)

餌場

三大要素

風力発電  
AI  
沖合と沿岸  
うまく使う

輸出事もするし、日本国内のおいしい魚を増やすのを目標に！



## 土井善晴さん

料理研究家

一汁一菜

は健全な暮らしを持続可能にする！

学ぶべき事や文化は  
家庭生活の中に

料理は毎日しなければ  
ならない労働

鍋の蓋を取る  
時の喜びが  
大事

お天道様の  
元にある秩序  
これが土台！

上手くて  
かな？

料理は毎日しなければ  
ならない労働

古代ギリシアでは  
ドレイの仕事！

しかし「食べただけ」では  
幸せにならない

上手くて  
かな？

自然と背景にした  
日本人の食には  
世界を変える力がある！

## パネルトーク

## 日本の食文化が持つ 基本的な価値から食の未来を考える

日本には  
魚を食べていたという  
文化がある。  
今後プロテインクライシス  
↓  
養殖がひとつの答え。  
もちろん自然環境も守る。

「和食はすごい」と  
うかつに言えないよと。  
ただ一汁一菜なりお出汁なり  
世界で注目されている  
そもそも「食の価値」を  
日本人はわかっているのか。

今、循環型の食が  
求められている  
そこを考えると必要...  
フランス人は  
廃棄物を  
うまく使ってますよね。

世界に対して  
日本がうちだして  
いけることは？  
日本人が  
今の自分は  
何をもちて発言してるか  
区別しないと  
議論はまとまらない。

料理の中に教育がある  
フランス人は  
食の文化から  
皿の上で  
料理している  
日本人は  
なにもしないを  
最善とする  
それはつまりは  
何もつけない...  
進化はない  
下ごしらえ、深化  
「神仙習合」というか  
西洋・日本それぞれの得意をもって  
未来を作るんだ。共創

日本は最近  
筋肉を食べている  
昔はそれ以外も  
食べていた。骨とか...  
五感を使うチャンス  
失っている  
食の意味を知ると  
必要のないものは食べなくなる  
「おいしい」とは？  
今ここにありものに  
気付く力を

土井さんの話をきいて  
和食、ツールそのものだけじゃ  
ないんだと...  
日本から世界へ  
「料理して食べる」が大事と  
言えるんじゃないか。  
世界を救うのではないか。

寿司ひとつ考えても、  
日本人はその道中、技術が  
すごく美しい。  
その道中に鬼気、価値がある  
結果ではない  
ものの見方を変える！

日本、所作道中を  
大切にしている文化と  
改めて気付きました...  
五感を使う...!  
科学側でも  
考えられるかも...

## 皆さんへ 質問

## 質問 皆さんが期待する 「サステナブルな食」とは？

日本は色んな材料を  
新しいものを作るのが得意。  
あまじとか！  
あまじもトマトとか  
ウインター、何入ってもおいしい！  
でも今の人は固定観念が  
強すぎて、何をいれようか悩んで  
いる...

「おいしい」のストライクゾーン  
広すぎて、失敗にも気づかない。  
感性が鈍っている。  
レシピは設計図ではなく、  
ただのレシピ！  
自分の作本ものが素晴らしい  
と思わせる教育が大事。

この味どうやって出さるか？と  
実験するのは科学と同じ。  
ITが便利になりすぎると、  
感性を育てるには  
どうするか？が課題

## 会場からの 質問

Q. 奄美大島の養殖場で  
餌の食べ残しが、他の  
生態系へ影響を与えている  
ニュースを見て心配になったのですが...  
解決策として...  
沖合養殖 水深が深く、流しが多いので  
栄養が拡散  
陸上養殖 水が循環し、外に排水しない

Q. 新産業に行く前に  
できる事とは？  
自然との関係の中に、産業  
以外の価値感を生む。  
広告以外に大金を使う  
料理できることは自立に  
つながる

## 最後に...

私たちは「料理をする動物」  
である事を、改めて考えたい。  
どうやってマクロな問題  
解決にもなるのか。

「おいしいって何？」って  
なかなか証明できない。  
こまごま色んな意見を  
もって精進したい

スピーチの陳列が  
おもしろく、思ってた  
いけなかった。と、土井先生  
の本を読んで、お出汁作り  
始めました！煮くわし  
しちゃうけど...

料理って、サイエンスに近い。  
食 ↔ サイエンス  
進化し合って、新しい  
文化作りになる

ギジロクガールズ