

## セッション2 討議内容抄録

また、それらの現地の品種を利用して、今の環境に適した品種開発を作る基盤をつくるということ。さらにそれを使って、持続可能な栽培体系を確立していくことが重要であると考えている。

さらに、はじめに紹介したように、土壌の浸食も非常に重要な問題。現地の植物資源を活用し、生け垣など土壌侵食を防ぐ技術を開発する。また、キヌアの生産性を高めるための栽培技術の開発にも取り組んでいる。化学肥料に頼らず、現地の環境生態系を守り、現地のこれまでの農業文化に寄り添った技術が重要であると考えており、そのために科学的に今、何が重要で、何が正しい選択なのかを見極めながら活動している。例えば、在来ルピナスというマメ科の植物を利用したり、リヤマの糞を利用して生産性を高めたりする研究も行っている。

この研究によって生まれた品種、栽培技術を、地域の農家全体に普及していくための普及ネットワークの構築にも取り組んでいる。我々のパートナーである PROINPA は現地の農業研究普及機関である。彼らはもともと、現地の農家と密接なコミュニティを持っているが、最近はコロナもあって、フェース・トゥ・フェースが難しくなっているため、現地でも普及しているスマートフォンで SNS 等を利用して、いかにこの技術を普及していくか。また、フィードバックをもらって、現地の方の意見を反映していくかということ、そういった仕組みづくりも検討しているところ。我々はこれらの研究を通して、ボリビアのキヌア研究の品種開発力、そして、栽培能力を高めることで、脆弱な現地の農業生産体系をバックアップしていきたいと考えている。

この事例はボリビアの非常にローカルな話かもしれないが、この研究で得られた成果は世界の乾燥地、グローバルに適応できると考えている。世界では干ばつ、乾燥地化が進んでいて、年間 1200 万ヘクタールもの農地が失われていると報告されている。これらの地域における農業生産体系の確立は、非常に重要な課題である。我々が支援対象としているボリビア、ウユニは乾燥していて、さらに塩類濃度も高く、高地のために生物資源が非常に少ない非常に難しいエリアである。我々はあえて難しい問題にチャレンジしているので、この研究で見いだした知見、得られたリソースやゲノム情報、栽培方法などの情報は、世界の乾燥地の問題解決にも貢献できると考えている。そのために、他の国際的な農業研究機関とも連携しながら、これらの乾燥地へキヌアの研究の成果を発信していきたいと考えて活動している。まだ研究は始まったばかりで成果はこれからだが、世界に貢献したいと考えている。

### ➤ フードイノベーションの未来：田中宏隆

食の進化を通じたコミュニティづくりについてお話しする。我々の本業は事業開発や戦略策定、デジタル・トランスフォーメーション推進等のコンサルティングで、主に企業の成長戦略をサポートしている。「美しい明日をつくる」というコーポレートのビジョンを掲げており、クライアントだけでなく、プロジェクトに携わるさまざまなパートナー、そして生活者と共に、より良い未来をつくるということを大事にしてきた。その実現のため、我々はコンサルティングのみならず投資やエコシステムの構築に取り組んでいる。現在は 20 名ほどのチームで食に関連する業界を中心に新しいコミュニティづくりを行っているところだ。コーポレートのビジョンに加えて、チームのビジョンとしては『地球と個々人を笑顔にし続け、あらゆる人々が豊かな生活を送ることができる世界をつくる』と掲げている。チームを立ち上げて以来 5 年間にわたり企業、投資家、シェフや研究者など、食分野に取り組んでおられる様々な領域の方々と対話を重ねた結果、最後に帰結した言葉である。おりしも個人の健康、地球の健康ということが世の中で語られていることとも一致するが、その部分を産業人として目指していくことに価値があると考えている。

## セッション2 討議内容抄録

しかしながら、産業において、企業 1 社でできることは非常に少ない。そこで複数の企業による持続的に協業可能な場やスキームをつくっていきたいと考えている。ある瞬間に限って「協業しましょう」というのはよくある。しかし、本質的に変革すべきことに対して取組続けるという座組が、まだ世の中に少ない。そこで我々は、そういった変革において、より善く、より大きなインパクトを出すために、あえて挑戦する。そして結果的に食・料理の領域で日本が世界に貢献し続ける、そんな場をつくろうとしている。

我々は、2015 年に米国シアトルで始まったスマートキッチン・サミットを、2017 年に日本に導入した。そこから、コミュニティを形成し、情報を発信しつづけて、昨年は『フードテック革命』という書籍も出版した。食の世界の素晴らしさ、そこで一緒に美しい未来をつくっていこうというメッセージを、皆さんと一緒に発信したいと考えている。こうした活動を通じて国内だけでなく、世界中のコミュニティとつながって来た。欧米、アジア、そして今週はトルコのフードイノベーターとも交流した。彼らは中東と北アフリカのコミュニティを持っていて、「一緒に面白いことやろう」という話になった。我々のコミュニティは大企業から、ベンチャー、そして、アカデミアと、多様なプレーヤーが集まっているが、さらにはコミュニティどうしが繋がる機会をつくりながら、食に関わる事業共創プラットフォームの構築を目指している。

スマートキッチン・サミット・ジャパンについて紹介する。世界では 2014 年頃からフードテックやスマートキッチンの領域への投資が急激に増えてきた。実はその裏側で、2015 年頃から世界各地にフード×テクノロジーのコミュニティやカンファレンスが立ち上がってきた。そうした中、日本で立ち上げたのがスマートキッチン・サミット・ジャパン。最初はとても小さなカンファレンスで、そもそも、参加者のほとんどが「スマートキッチン」という言葉自体が耳慣れない状態だった。まだ、スマートホームでさえ浸透していなかったころのこと。ただ、本サミットを通じて幅広い業界、職種の方々と取組が始まり、認知が広がっていったと感じている。単に海外で流行っている目新しいサービス持ってくるのではなく、グローバルの知恵を、日本の持つ食文化や技術と組み合わせることで、大きなシナジーが起こることという確信できた。まさに、「食はローカル、知恵はグローバル」だ。

規模としてはそれほど大きくはない。昨年はオンラインで開催し、参加者は 1000 名に到達するくらい。参加料は高めだが、本気度の高い方々に集まっていたかと思うのがその意図だ。食の価値や可能性、食によって起因される社会課題を真剣に解きたいという人々が、意見を交わし、議論できる場へと育った。本サミットを通じて形成したコミュニティは現在、2000 名ぐらいの規模になっている。

スマートキッチン・サミット・ジャパンには、実に多様な業種の方々が参加している。食品メーカーの方は 3 割強。これが最も多いシェアで。それ以外には家電メーカー、不動産、住宅、インフラ、電力・ガスなどのエネルギー、鉄道会社、ベンチャー、小売り卸、商社、大学、投資家、学生、レシピサイト等々、さらには重工業、プラントメーカー、自動車メーカーなど、実に多様な業種が食の可能性に気づき参画を始めている。スマートキッチン・サミット・ジャパンがどういったビジョンを掲げているのかを示したのが、昨年のスマートキッチン・サミット・ジャパン・2020 のオープニング動画である。

ここに 2 年前のスマートキッチン・サミット・ジャパンの写真がある。コロナ前にリアルで開催した最後の会だが、カメラを向けると、皆が笑顔をくれる。通常のカンファレンスや展示会では、皆さん講演や展示を観ているだけだが、当サミットでは参加者どうしがその場で繋がり、仲間になっていく。企業の垣根を越え、同士になっていく。そこで皆が異口同音に話すのが「新しい産業つくりたい」ということ。その結果として、個人や企業、団体や官といった様々な立ち位置のレイヤーが、それぞれの強みや得意技を持って集まり、産業を越えた協業を進めていく。そんな場になってきている。

## セッション2 討議内容抄録

ただ、問題が一つあった。1年に1回の場合だけでは、その熱量を持続できないという点だ。それぞれが所属組織に戻った瞬間に消えはじめてしまう。そこで、一過性の盛り上がりではなく、継続するために始めたのが新たなコミュニティ活動。一つはオンラインコミュニティ。もう一つは月1回のオフラインイベント（今はオンラインで開催）だ。コミュニティイベントの一つは『Food-Tech Venture Day(FVD)』というもの。日本発のフードテックベンチャーを増やし、大企業との連携を促進するために始めた。日本のテクノロジーが、世界が抱える課題を解決できると信じ、リバネス社とともに立ち上げた。こうした活動を続けていたら、今年はFAO(国際連合食糧農業機関)からお声掛けいただき、今年の9月にはワールドフードフォーラムと連動しての、日本発の世界を代表するスタートアップ企業8社、ベースフード、ユーグレナ、プランテックス、インテグリカルチャー、Syneco、ファームステーション、ギフモという8社から、どんな食料課題に貢献できるという技術・事業内容を発表していただき、FAOの方にもご登壇いただいた。

他には、『WIRED』日本版ともイベントを共催している。ここでは自然科学だけでなく人文学や歴史学、リベラルアーツ的なアプローチでも食の価値を捉えている。食というのは本当に学びがいがあり、まだまだ分からないことが多数ある。そうしたアカデミアの叡智を集めることを目指している。

また、東南アジアのコミュニティを構築することで、我々がアジアとつながる場を創出している。

最後に、これらの活動からの学びについて。我々がつくってきたのはコミュニティであり、場である。先ほど。「これからのパートナーシップは、援助ではなく、支援になる」という話があった。これは企業も同じだ。思いを共有することで増幅し、同土になっていく。だからこそ対等な協業になる。誰が上、誰のほうが下ではない、もちろん大企業が上、ベンチャーが下という概念はなく、フラットに英知が結集していく。最終的に実現したい姿をとともに目指すことで、新しい産業が拓け、解けなかった課題が解けてくるようになる。そんなことを構築してきた5年間、参考になれば幸いである。

### ➤ ディスカッション：学生・ビジネスセクターとの対話① BUI THU HIEN

私は大学で栄養学を専攻している。私の国ベトナムではまだ多くの栄養問題がある、特に子どもたちは深刻な栄養不足状態にあり、ビタミンやミネラルが不足している。特に地方で栄養不足の子どもが多い。そのため、ベトナムでは栄養改善プログラムとしてサプリメントが提供されている。ただ、もしサプリメントを止めると栄養不足に戻ってしまうため、短期的な解決策だと思っている。私は、栄養学を学んでいることからいつも子どもたちに栄養についてしっかり学び、知識を蓄えてもらい、自ら食べ物を選ぶようになって欲しい、そして、バランスの取れた食生活ができるようになって欲しいと思っている。

ただ問題は、たとえ知識があったとしても、食料の供給や資源が十分な状態になっていないと知識は意味をなさないということ。そのため、栄養教育、啓蒙以外にも農業、環境の専門家等との連携、また、ビジネスセクターとの連携が必要である。そうして、自分たちで食料を地元のリソースから生産し生産でき、できるように、それが長期的な問題解決になると思う。それによって、健康を維持することができる。まだ私の頭の中のアイデアのため、正直に言って、今はどうしたらいいか、どうやって始めたらいいかわからない状態。もし、私が一人の栄養学者のままであればわからないままだと思うのでこのセッションに参加をした。

私たちはさまざまな分野での協力ができていると思う。食料が不十分しているところでは、私たちはツール、方法を提供できると思う。今日のトピックはNutrition by Allということで全ての人に栄養をということなので、いろいろな方面にまたがった協力ができればツールを提供ができ、それを受け取った人たちはそれを活用して、自分たちの健康を整えていくことができる。今日のセッションのトピックはとても現実的な意義

## セッション2 討議内容抄録

があるし、ベトナムを含む途上国に適応できると思う。食料の供給にはまだまだ地域差がある状況なので、こういう考えを持った。

### ➤ ディスカッション：学生・ビジネスセクターとの対話② Romero Luisa

私はコロンビアから留学生として来ている。私は幼い頃からずっとキヌアを食べてきた。キヌアはとてもニュートラルな味なので、どんな食材と混ぜてもとても食べやすく、赤ちゃん、離乳食から食べられる。南米では日本に比べてもっと安い価格で売られていて、とても身近にある食品だったので、今回は、すごく勉強になった。

キヌアは今、生産するにあたってさまざまな問題、壁に当たっている。私は今、大学で平和構築を勉強していて、途上国で起こる農業の問題や紛争などについても関心があるが、母国コロンビアでは完全食に近いサトウキビを使った食品があり、輸出にあたって、生産性が求められる。実際、キヌアでも起こっているかもしれないが、地産地消が失われつつある。キヌアは世界で注目される完全食であり、今や宇宙にも持っていわれている食品だが、実際には現地の人たちはあまり消費していない。それによって栄養失調になるという問題もあることを以前聞いた。それについても後で教えて欲しい。

ポリビアでのキヌアの研究をはじめとして、私が一番良かったと思った点は、環境生態系との調和ということ。現地の人たちも含む研究、現地の人たちも考えて、その人たちがこれからキヌアが自分たちにとって必要であることを教えるということが非常に大切だと思った。この研究によって、世界中が変わっていくのではないかと考えていて、非常に楽しみにしている。

### ➤ ディスカッション：学生・ビジネスセクターとの対話③ 杉田 美夢

スマートキッチン・サミットがとても興味深かった。たくさんの企業の方が集まって、シナジーを起こし、そして、同士となって、対等な関係となって、チームとして行っていくという、そういう体系が素晴らしいと思う。自分が関わっている NGO の団体でも似たような栄養のセミナー等やっていて、参加者がどんどんチームとなって、一丸となっていくことがすごく大切だということを実感している。

パートナーシップに関する話だが、FAO の話にあったがさまざまなセクターの方たちが参入して、栄養を支えていく必要があるということだと思うが、もっと若者の意見なども取り入れていただいて、発信力であるアクティビストを使って、もっとムーブメントを起こしていくこともできるのではないかと考えている。また、今、ビーガンとか、多様性が重要視されており、今後大切な視点になってくると思うので、そこところで若者も一緒にやっていけたらよいと思う。

あとは母親の存在も大切だと思う。母親は子どもの栄養をずっと考えてきている。私は東日本大震災で被災したことがあるが、そのときも母や祖母というのは、ライフラインがない中でも知恵を使い、食材がない中でも食材を買ってきて、栄養価の高い食事を作ろうと心掛けてくれていたことをよく覚えている。そういう知恵を今後も使っていくことができるはずで、そこにパートナーシップというか、多様な人材を使っていくことも大切なのではないかなと考える。

### ➤ サブ会場からのコメント

私は、一般社団法人で食品安全を通じて、誰も置き去りにしない、脆弱者の中に犠牲者を出さないということを目指している。特にシグマックスの田中さんに質問する。パートナーシップの中で、どんどんシナジ

## セッション2 討議内容抄録

ーが生まれて、大きなアウトプットが生まれてくると思う。そしてそのアウトプットを求めている人たちがいる。例えば、介護職、それと私がよく付き合っている中ではフードバンク、皆さまのアウトプットを待っている人たちがいるのだが、それらの人たちとの会話、現場が何を欲しいと思っているのか、それに向けてアウトプットを設計していく。そういうことはできるのだろうか。

### 田中

ご指摘の通り。我々がいつも話しているのは現場、現地の原則だ。イノベーションプラットフォームは、企業のかたがただが集まって、ハイレベルな戦略の話をしている場ではない。そこには生活者がいて、実際に仕事に従事されているかたがたがいる。生活者と言っても、とても若い方や介護に取り組まれている方もいて、おかれている状況は様々だ。そうした生活者の声を、いかに吸い上げていくかが課題である。あるときは企業と、介護領域の検討もしていた。我々が常に意識しているのは、全てがつながらなくてはならないということ。場合によっては、民間だけではなく、たとえば自治体や大学の先生と一緒に給食の在り方を考えるとか、共同食コミュニティを考えるなどして、さまざまな打ち手の創出に取り組んでいる。

実現したいのは、この世の中の知恵を、グローバルに、あらゆる所から集めてくること。『ドラゴンボール』の元氣玉じゃないですけど、「みんなの知恵を分けてくれ」みたいな形で、それを企業につなげる場が必要だと思う。そんなコミュニティの活動に、ぜひ皆さんに参加していただきたい。

### 戸田

昔、1980年に未来学者トフラーが、「第三の波」（情報革命）の中で、プロシューマーという言葉を示した。生産と消費というのが二元化するのではなく、一元化して、みんなが双方の目線で見ていくという未来をぜひ加速させていきたい。

### 田中

同感だ。生産と消費がどんどん分離していく中で、もう一度、近づけてようとしたとき、「地産地消」が地域の人を豊かにする。食べたものがそこへ戻ってくると、土壌も豊かになってくるということ。そういったこと通じて人が食の大切さ、食の様々な影響を理解することになるので、自然にいろいろなコラボレーションが地域単位で進んでいくのかな、とも思った。

#### ➤ 調理すること、食の価値：山田千紘

私は10年前、交通事故で両足と片腕を切断した。そのときに親からもらった体を3本も傷つけて、本当に後悔し、悔しい思い、悲しい気持ちがたくさんあった。恥ずかしながら、その時まで、食も料理も掃除とか洗濯の家事も全くしてこなかった。事故にあった後親が横にいて、悲しんでいる姿を見て、自分はこれからどうしていけばいいのかと考えた時、手足がないとか関係なく、自立しなきゃいけないのだなと強く思った。私はそれ以来、一度も自宅に帰らず、リハビリが終えてから、すぐ1人暮らしを選択した。

ただ、1人暮らしと言っても、今まで両手両足あって、何もしてこなかった人が、いきなり1人暮らしをしたので、当然、親は心配した。だから、親を安心させたいという気持ちからだが、まずは形からでもいいから、料理を始めようと思った。料理と言っても、まずは弁当作り。22歳から社会人復帰して、サラリーマンとして働いている中で、毎日お弁当作りをしようと思って、最初にソフトバンクショップでもらった簡単なお弁

## セッション2 討議内容抄録

当箱から始まったのだが、そこに冷凍食品を詰め込んで、栄養バランスなんて関係ないぐらいの、作っていることに意味があるっていうところでお弁当作りを始めた。

そして、毎日写真を撮って、両親に写真を送ることで安心させようと思った。親は、初日はめっちゃめっちゃすごいねと、かなり喜んでくれた。ああ、これだ、これだと思った。そしたら、2日目、3日目ぐらいから、色合いがとか、また茶色ばっかりじゃないかみたいなことがよく言われるようになって、あれ、意外と褒めてもらえないものだなと思った。そこで、クックパッドに会員登録をするというところから練習を始めた。今は大変便利な時代で、クックパッドではお金を払うことで、いろいろなメニューが出てくる。例えば、冷蔵庫に入っているものでピーマンと入力すると、それに合う料理が出てきたりとかする。これでレパートリー増えると思って、色合いを気にするようになり、そこから、弁当作りがどんどん楽しくなって、両親自体も毎日写真を送ることによって、褒めてもらう回数も増えた。僕の中で料理を作る喜びというか、食に対する喜び、あと、バランスよく作るっていうところにも意識するようになった。

僕の中で食の喜びとはやはり食べること、作り手も作って喜んでもらうこと、食べて喜んでもらうことに喜びを感じると思う。自分自身もそうだし、食べてもらう人も食べたものがおいしければ喜びを感じる。そういうところが食って、すごくいいところだと思っているし、そういうところで人と入って、つながっていくのだと強く感じている。

私が食を語るのはおこがましいかもしれないが、不思議なことに SNS での情報発信に対して主婦の皆さんから本当にすごいねってもらう機会があり、自分は手 1 本ないのだよと思いながら、そういうふう褒めていただけることがある中で、僕の中では新しい人生、この手足が 3 本ないという中で新しい人生の中で、自分の生きる自信になっているし、喜びを感じられるツールになっている。

### (サブ会場からの質問・意見)

#### クックパッド 小竹

クックパッドは毎日の料理を楽しむにしようというところで、個人の健康、そして、社会の健康、そして、地球の健康というところを料理で解決したいと思っている会社。

山田さんの話を聞きながら、自分の心の健康や家族の健康っていうことを体現されている方で、素晴らしいと思った。前のセッションで環境の話があったので、食とか料理っていうのは、個人、社会、地球の健康を本当に満たす素晴らしいものだなとあらためて思っている。

1つ、山田さんに伺いたい。山田さんのように本当に料理の可能性信じてくださっている若者は少しずつ増えていると思うが、もっと食とか料理の可能性を感じてくれる方を増やすためにどのような活動、発信が求められるのかという点について意見を伺いたい。

#### 山田

私自身は最初、SNS で自分が作ったお弁当とかを発信することで、喜んでもらうというか、コメントもらうことによって、自分もうれしくなり、見る人たちも参考になるという win-win があると思っている。うまくは言えないが、そういう双方向の win-win のシステムというかをつくればいいのかなと思う。

### ➤ アフリカ農村地域の食習慣改善の取組：森元泰行（ケニアから参加。）

ご覧になっているように、私は今フィールド調査の真っただ中で、ケニア東部の、キツイ県の農村部を訪ね