

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

Green-Job Market Fostering Co-Creation Base Based on Gastronomy Geopolitics

地域共創ビジョン推進室は、2021年度に、環境研究推進センター内に設置された。2021年度に採択された、JST共創の場形成支援プログラム(COI-NEXT)「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:松八重一代教授)」を運営している。本拠点は2021年度から2年間の育成型プログラムを経て、2023年度4月より本格型へ昇格し、2033年3月末までの10年間の研究開発プロジェクトとしてスタートした。東北大学の他、東京大学や東京都市大学など7大学3自治体、23企業が参画機関として活動している。さらに2023年度は「次世代を担う人材育成支援」および「他機関等との連携強化による拠点ビジョン実現の加速・充実化支援」の2事業の提案が採択され、新たに3大学等研究機関と1企業と連携し、ビジョンの実現を目指し、さらに研究を加速している。

The Regional Co-Creation Vision Promotion Office was established in the Environmental Research Promotion Center in 2021. We operate 「the Program on Open Innovation Platforms for Industry-academia Co-creation (COI-NEXT)」, which was adopted in 2021, “Co-Creation Base for Cultivating Green Job Markets Based on Gastronomic Geopolitics” (representative: Professor Kazuyo Matsubae). This center underwent a two-year training program starting in 2021 and was promoted to a full-fledged program in April 2023, starting as a 10-year research and development project until the end of March 2033. In addition to Tohoku University, seven universities, including the University of Tokyo and Tokyo City University; three local governments; and 23 companies are participating in the project. Furthermore, in FY2023, two project proposals were adopted: “Support for the development of human resources who will lead the next generation,” and “Support for accelerating and enriching the realization of the center's vision by strengthening collaboration with other institutions.” In collaboration with one company, we are further accelerating our research with the aim of realizing our vision.

「美食地政学」という、新しい概念

持続可能な「食」を実現するには、農水産資源管理とサプライチェーンのグリーン化が重要で、食の生産過程における環境負荷への配慮に加え、消費者も供給されている食材の向こう側にどのようなアクションがあるのか、食材を消費することで、どのような環境影響があるのかを理解する必要がある。食材の加工や調理方法を考え、味わう楽しみを追求し、料理を中心として芸術、歴史、科学、社会学などさまざまな文化的要素を考え、食との関係を考察している美食学の概念をさらに発展させ、「美食地政学」では、食の起点となる自然生態系の知識・理解を深め、生態系の管理・保全技術を構築し、食に係る産業サプライチェーンのグリーン化、環境に配慮した消費者活動を実現することを目指し、地域の政治の力、産業の力、教育の力など、食に関わる多様な知と力を集結し、持続可能な食と、それを支える経済・社会を実現するための概念である(Fig. 1)

また、プロジェクトロゴは、地域限定で食されてはいるが、全国ではあまり食されない「ウツボ」を象徴に作成した(Fig. 2)。

Gastronomy Geopolitics

To make a food system more environmentally sustainable, it's important to go green in agricultural resource management and the supply chain. In addition, consumers must know the background and environmental impact of food supply. We have established a new concept, gastronomy geopolitics, combining gastronomy, which is the study of the relationship between food and cultural elements, such as art, history, science and society, and the pursuit of the pleasures of eating. In gastronomy geopolitics, we aim to deepen our understanding of natural ecosystems, establish management and conservation technologies, and go green in the food industrial supply chain and consumer behavior. We also concentrate on variable knowledge and the power of food to realize a sustainable food economy and society (Fig. 1).

We designed the project logo based on a moray eel as a symbol of unused fish resources except for in a certain region (Fig. 2).

Vision of the “Green-Job Market Fostering a Co-Creation Base Based on Gastronomy Geopolitics”

In 2023, we conducted a project titled “Green-Job Market Fostering a Co-Creation Base Based on Gastronomy Geopolitics” (JST’s COI-NEXT



Fig. 1 Courtesy call on Yoshihiro Murai, the governor of Miyagi Prefecture.



Fig. 2 Site tour of Tohoku Boring Co., Ltd.'s new ZEB.



Fig. 3 Symposium in Higashimatsushima city.



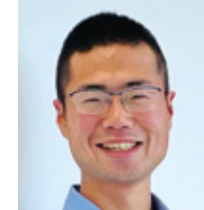
プロジェクトリーダー
教授 松八重 一代
Project Leader:
Professor
Kazuyo Matsubae



副プロジェクトリーダー
特任助教 三橋 正枝
Deputy Project Leader:
Assistant Professor
Masae Mitsuhashi



人材育成リーダー
客員教授 尾定 誠
Human Resources
Development Leader:
Professor
Makoto Osada



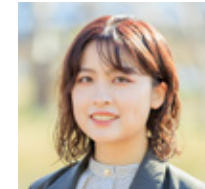
特任助教 伊藤 浩吉
Assistant Professor
Kokichi Ito



助手 三橋 朋子
Research Associate
Tomoko Mitsuhashi



助手 宇田 ちぐさ
Research Associate
Chigusa Uda



助手 一本松 美咲
Research Associate
Misaki Ipponmatsu



助手 横井 瑚子
Research Associate
Koko Yokoi

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が目指す社会

「気候変動に適応した食のサプライチェーンを実現し、世代を超えた人の繋がりを育み、自然に寄り添い豊かに暮らせる地域共創社会」の実現をビジョンに掲げ、①農林水産資源の適切な管理と環境保全、②栄養塩類の適切な管理・ライフサイクル環境評価、③地理的環境認証・ブランディング、④美食地政学に基づくビジネス・サプライチェーン、⑤消費者・生産者の行動変容、⑥キャリア教育・グリーンジョブコンテンツ作りの6つの研究開発課題を設定し、持続可能な社会の構築に向け、研究活動を実施している。

美食地政学講座・KIBOTCHA 講座・サロン講座

志摩市と東松島市において、合計8回の市民向け講座を開催し、延べ250名が参加した。これらの講座では、大学での学問知に加え、コミュニティ形成や味噌づくりワークショップなど、様々な分野の講師を招いて実施した(Fig. 3, 4)。また東京では都市部の企業向けにサロン講座を隔月開催し、延べ200名が参加した。

地域企業や自治体との連携活動

志摩市のNEMU RESORTで開催されたSDGs×リトリートイベントおよび東松島市のSDGs産学官連携環境イベントにおいて、自然物を活用した万華鏡づくりワークショップを出展。合計150名が参加した。東松島では「海の生き物と環境のお話」と題したクイズコーナーも同時開催し、多くの子どもが参加した。

美食地政学シンポジウム「海賊サミット」

志摩市においてシンポジウムを開催し、高校生、大学生、企業など、約140名が参加した(Fig. 5)。3つの基調講演とアイデア分科会を実施。三重県立水産高校による缶詰の販売や、宇治山田商業高校と伊勢志摩冷凍による共同開発のアイゴナゲットを添えたウツボカレーのキッチンカー販売を実施した(Fig. 6)。

program), aiming to realize a sustainable food supply chain and a co-creation society in which people can live close to nature for generations. We aimed for six research targets: 1) appropriate management of agricultural and fishery resources and environmental conservation, 2) appropriate management of the nutrient cycle and environmental life cycle assessment, 3) geological indication and branding, 4) a business supply chain based on gastronomy geopolitics, 5) changes in consumer and producer behavior, and 6) career counseling and green-job growth.

Extension Courses on Gastronomy Geopolitics

In Shima and Higashi-Matsushima, we held the extension courses 8 times, in which 250 people in total participated. Guest speakers in a variety of research fields gave academic lectures and held hands-on seminars (Fig. 3 and 4). In Tokyo, we also held business seminars once a month, in which 200 people in total participated.

Regional Collaborative Activities

We set up workshops, in which a total of 150 participants made a kaleidoscope with fragments of microplastics, at the SDGs events in Shima Nemu Resort and Higashi-Matsushima. A quiz competition about marine life and environments was held at the same time as the Higashi-Matsushima event, in which many children participated.

Symposium: “Kaizoku Summit”

We organized a symposium called “Kaizoku Summit,” which had about 140 participants, consisting of high school and university students and businessmen in Shima. 3 keynote speeches and subcommittee meetings were held. The students of local fisheries and commercial high schools in Mie sold their original seafoods, such as canned seafood and curry and rice with moray eels, which they developed in collaboration with a local fishery.



Fig. 4 Symposium in Shima city.



Fig. 5 Tohoku University Energy Symposium.



Fig. 6 The Students Challenging to reduce plastic bottles.