

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9大学4自治体、約30の機関と連携して活動している。2023年度に採択された「次世代を担う人材育成支援」では、「G-Cube」を結成し、若手研究者の育成プログラムを実施している。

The Regional Co-Creation Vision Promotion Office was established in the Environmental Research Promotion Center in FY2021. It operates the “Co-Creation Center for Fostering Green Job Markets Based on Gourmet Geopolitics (Representative: Prof. Matsubae Kazuyo)” of the JST Co-Creation Space Formation Support Program (COI-NEXT), which was adopted in FY2021. This center will be promoted to a full-scale research and development project in April 2023 after a 2-year development program from FY2021, and will run for 10 years until the end of March 2033. In addition to Tohoku University, it works in collaboration with nine universities, including the University of Tokyo and Tokyo City University, four local governments, and about 30 institutions. In the “Support for the Development of Human Resources for the Next Generation” program adopted in FY2023, “G-Cube” was formed to implement a training program for young researchers.

「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)。

美食地政学シンポジウム「海賊サミット」

志摩市において第3回「海賊サミット」シンポジウムを開催した。基調講演に加え、古典落語から暮らしを紐解く試みや、気候変動を題材にした創作落語で美食地政学の概念を発信した (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).

Symposium: Kaizoku Summit

The 3rd Kaizoku Summit symposium was held in Shima City. In addition to the keynote speech, there was an attempt to unravel the meaning of life through classical rakugo, as well as an original rakugo story on the subject of climate change, in order to promote the concept of “gastronomy geopolitics” (Fig. 2).



Fig. 1 Project Structure.



Fig. 2 Rakugo performer: Sanshiro Katsura.



Fig. 3 Collaborative Symposium.



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

東北大学 COI-NEXT 3 拠点による連携

東北大学の COI-NEXT 3 拠点が連携し、「人と地球のウェルビーイングと持続可能性を考える」をテーマに、合同シンポジウムを開催した。各拠点のプロジェクトリーダーによる概要説明と、参画企業を交えたパネルディスカッションを実施した (Fig. 3)。また、シンポジウム終了後に、新しく設置した「食ラボ」において、「サカナノミライ」の魚谷浩氏をお招きし、宮城県で漁獲された低利用魚や地域の食材を使った、実演調理による試食会を開催した (Fig. 4)。

コミュニティを形成する空間デザイン

食のサプライチェーンを支える人材を育成するためには、持続可能な食につながるグリーンジョブを導出し、地域人材と仕事をつなぐ仕組みが重要となる。東松島のキボッチャと志摩スペイン村の2拠点に、循環型栽培システムを中心とした地域コミュニティ形成の場を設け、空間デザインワークショップを実施し、地域住民や高校生らが参加した (Fig. 5)。

サステナブルな旅「GREEN JOURNEY」

参画機関である日産自動車と日本旅行が中心となって立ち上げた観光プログラム「GREEN JOURNEY」がスタートし、8月に東京ミッドタウンにおいて発表会が開催された (Fig. 6)。「旅」を起点とした SDGs 意識の向上と行動変容を促すことを目的に、旅行体験を通じて、持続可能性への理解を深め、脱炭素への意識・行動を根付かせることを目指している。第一弾は、三重県の志摩市と熊本県の阿蘇市を舞台としてスタートしたが、志摩市の体験コンテンツは、美食地政学の概念を組み込んだ「美食地政学」ツアーで構成されている。今後、本拠点において、教育プログラムを充実させ、多くの人に美食地政学の概念を発信していく予定である。

Tohoku University COI-NEXT Collaboration among the three centers.

The three COI-NEXT centers at Tohoku University collaborated to hold a joint symposium on the theme of “Considering well-being and sustainability for people and the planet.” The project leaders from each center gave an overview, followed by a panel discussion with participating companies (Fig. 3).

After the symposium, we invited Hiroshi Uotani of Sakana no Mirai to hold a tasting event in the Food Lab with live cooking demonstrations using underutilized fish caught in Miyagi Prefecture and local ingredients (Fig. 4).

Spatial design that creates a community

To develop human resources that support the food supply chain, it is important to create green jobs that lead to sustainable food and create a system that connects local human resources with jobs. In two locations, KIBOTCHA in Higashimatsushima and Shima Spain Village, a place for forming a local community centered on a recycling-based cultivation system was set up, and a spatial design workshop was held with the participation of local residents and high school students (Fig. 5).

Sustainable travel “GREEN JOURNEY”

The tourism program “GREEN JOURNEY,” launched by the participating organizations Nissan Motor Co., Ltd. and Nippon Travel Agency, was launched, and a presentation was held at Tokyo Midtown in August (Fig. 6). The aim was to raise awareness of the SDGs and encourage behavioral change through “travel,” as well as to deepen understanding of sustainability and to instill awareness and behavior toward decarbonization through travel experiences. The first phase was launched in Shima City, Mie Prefecture, and Aso City, Kumamoto Prefecture, and the experience content in Shima City consisted of a gastronomy geopolitics tour that incorporated the concept of gastronomy geopolitics. In the future, the base plans to enhance educational programs and disseminate the concept of gastronomy geopolitics to many people.



Fig. 4 Food made from unused resources.



Fig. 5 Space Design Workshop.



Fig. 6 “GREEN JOURNEY,” presentation.