

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8大学4自治体、約32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 eight universities, including the University of Tokyo and Tokyo City University, four local governments, and about 32 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4回「海賊サミット」を開催した。今年は方向性を大きく変更し、学生や若手研究者による、地域活動やプロジェクトの研究活動紹介を、ポスターセッションおよびフラッシュトーク形式で行った。そして、社会への貢献度や実現度、共感性など5つの評価項目を軸に審査を行い表彰した (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 4th “Kaizoku Summit” symposium was held in Shima City. This year, the event underwent a substantial shift in direction, with students and early-career researchers presenting their research on regional activities and projects through poster sessions and flash talks. The presentations were evaluated, and awards were conferred based on five criteria, including societal contribution, feasibility, and level of public resonance (Fig. 2).



Fig. 1 Project Structure.



Fig. 2 Kaizoku Summit



Fig. 3 Collaborative Joint 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



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、「公共課題に挑む大学の力」とタイトルを掲げ、合同シンポジウムを開催した。ソーシャルビジネスと大学が生み出す総合知をテーマに、2名の基調講演を実施し、講演者と各拠点のプロジェクトリーダーを交えたパネルディスカッションを実施した (Fig. 3)。また、会場横に拠点紹介のためのポスターを掲示し、プロジェクトメンバーによるポスターセッションを行った (Fig. 4)。

持続可能な食システムとグリーンジョブ創出を目指す教育プログラム

食のサプライチェーンを支えるジョブを生み出す人材育成を目的に、志摩スペイン村とキボッチャに、循環型栽培システムを中心としたコミュニティ形成の場を設置した。今年度から志摩スペイン村の施設では、資源の循環や持続可能な食の生産を学ぶ場として、修学旅行や見学会の受け入れを開始し、小学生を対象とした施設見学会を複数回実施した (Fig. 5)。またこの施設は、2025年日本国際博覧会でも志摩スペイン村のイベントに合わせて動画で紹介された。

SHOKU Lab ~交流スペースの活用~

2024年に環境科学研究科本館1階に、キッチンスペースを備えた「SHOKU Lab」を開設し、学会の交流会や美食地政学講座、若手を中心に活動する「美食地政学イノベーターズガレージ (G-Cube)」主催の蒼碧セミナー等を開催してきた。蒼碧セミナーの意見交換会では、参画機関から提供された低利用魚を活用したスープの試食会が行われた。また美食地政学講座「おいしい未来のつくりかた」では、サステナブル経営を実践しているレストランのシェフをお迎えし、その場で調理した美味しい一品が試食できる会など、食を通じた交流の場として、活用されている (Fig. 6)。

Tohoku University COI-NEXT Collaboration among the three centers

The three COI-NEXT centers at Tohoku University collaborated to hold a joint symposium titled “The Power of Universities in Addressing Public Challenges,” which focused on the theme of social business and the comprehensive knowledge generated by universities. Two keynote lectures were delivered, followed by a panel discussion involving the keynote speakers and project leaders from each hub (Fig. 3). In addition, posters introducing each hub were displayed adjacent to the venue, and a poster session was conducted by project members (Fig. 4).

An Educational Program for Sustainable Food Systems and Green Job Creation

With the aim of developing human resources capable of creating jobs that support the food supply chain, community spaces centered on circular cultivation systems were established at Shima Spain Village and KIBOTCHA. This fiscal year, the facility at Shima Spain Village began accepting school excursions and study visits as a learning venue for resource circulation and sustainable food production, and multiple facility tours for elementary school students were conducted (Fig. 5). This facility was introduced through a video in conjunction with events at Shima Spain Village during the 2025 World Expo in Japan.

SHOKU Lab: Utilization as a Space for Exchange

In 2024, “SHOKU Lab,” a kitchen-equipped space, was established on the first floor of the main building of the GSES.

The SHOKU Lab has been used to host academic networking events; the Gastronomy Geopolitics Lecture; and the SOHEKI Seminar, organized by the Gastronomy Geopolitics Innovators Garage (G-Cube). During the discussion session of the SOHEKI Seminar, a tasting event was held featuring soup prepared using underutilized fish. In the Gastronomy Geopolitics Lecture titled “How to Create a Delicious Future,” dishes prepared on site by chefs from restaurants practicing sustainable management were offered for tasting, and the lecture has been utilized as a platform for exchange through food. Through such activities, SHOKU Lab has been utilized as a space for interaction centered on food.

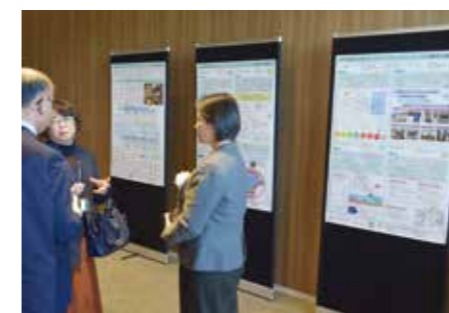


Fig. 4 Poster session



Fig. 5 Facility tours



Fig. 6 SOHEKI Seminar