

私たちの健康と地球を守るフードテック

食とテクノロジーを融合させた「フードテック」が世界的に注目されています。食にまつわるあらゆる課題に最先端技術や資金を組み合わせたハイブリッド産業であるフードテックの影響は、食品開発から環境問題まで多岐に及びます。今回の市長対談では、日本のフードテック分野の第一人者である外村仁さん(ほむら ひとし)に、フードテックの目的や展望についてお話を伺いました。

市長 外村さんはアメリカのシリコンバレーで起業され、ハイテク分野のマーケティング、事業開発に携わりながら、最先端技術を用いた食の新産業であるフードテックを日本で広めるという大きな使命感を持って活動されています。

外村 10年くらい前からシリコンバレーの起業家、エンジニア、投資家などの間で、自身の持つ資産や知識をもって食の領域に参入する動きが見られるようになりました。それまで食に関心がなかった技術者たちに料理が科学だと広く認められたことで、保守的だった食産業にテクノロジーやアントレプレナーシップ(起業家精神)が流入し、食に関係する新たな会社が続々と生まれたのです。この流れが大きなトレンドとして世界中に広がり、フードテックといわれるようになりました。

市長 エンジニアたちがフードとテックの結びつきに気づいたことで食に先端技術を取り入れる動きが一気に加速したわけですね。フードテックの市場規模は、農林水産省の統計による

と、2020年に24兆円だったものが、2050年には279兆円になるとされています。外村さんが監修だけでなく執筆もなさっている「フードテック革命」では世界700兆円の新産業になると見積もられていますね。

外村 昔の定義では「食」は生きるために、栄養を取るためのものでした。それが現代ではぜいたくの一つになり、よりおいしいものがもてはやされてきました。しかし、現在世界的にいわれているフードテックの目的にはこれまでとは異なる大きな2つの柱があります。

1つはわれわれの健康です。人の健康を守るために、よりよく生きるために、科学を使って食をどうしていくのかということが、未来のために非常に重要です。もう1つは地球の健康です。人が活動すると、地球の資源を消費し、

汚します。地球の健康をいかに回復させるかと考えたとき、全ての人が一番関わっているものが食です。つまり、未来の人の健康と地球の健康に最も貢献するものがフードテックなのです。

食の技術といえば、昔は長持ちさせるとか、狭い範囲で考えがちでしたが、今はプラントベース(植物性の原料)でできた代替肉も作れるし、食品の包装技術で環境負荷を減らすことができます。非常に広い産業活動、人間のほぼ全ての生活活動に関連することなので、ここで強みを見せることができれば、どの産業においても大きなプラスになります。

市長 人の健康を左右する食への関心は高まる傾向にあります、今後どう展開していくのでしょうか。

外村 日本人はこれまで健康的な食生活をしてきましたが、世界もそれに

追いついてきました。われわれが慢心していると、日本がガラケー(携帯電話)の技術開発に執着している間にスマートフォンが世界の市場を席巻していったときのように、食産業でも世界に追い抜かれるのではないかと強い危機感を持っています。

市長 もう1つの柱の地球環境については、フードロスやフードマイレージ(食料の輸送距離)の削減など、全体として二酸化炭素の排出量を抑えるような食関連の産業が広がりを見せています。

外村 フードロスは全世界的な問題ですが、日本では特に大きな問題となっています。もったいない文化があるにも関わらず、売る側で賞味期限より早めに処分してしまい他の国よりフードロスが増えがちであると言われます。

一方で、フードテックのスタートアップや大企業の新規部門でもフードロスをなくしていくという動きが出てきています。世界に対して競争力がある事例を挙げると、日本の特殊冷凍技術はかなり進んでいて、1年前に冷凍した寿司が今握ったばかりの寿司と判別できないほどのレベルまできました。冷凍ものは生よりも味が落ちるという考え方は急速な技術の進化により過去のものになりつつあります。魚が取れすぎた時など、捕獲して鮮度

が最高の状態のときに特殊冷凍技術を活用すれば、値崩れや品余りによる廃棄を減らし、おいしいものを安全に消費者に届けることが可能です。日本にはこうした技術が他にも多くあるので、もっと世界に分かりやすく紹介していくことも重要なと思います。

市長 生産から流通に至る過程にさまざまな産業分野の先端技術が絡んでくるわけですね。津市の企業の例を挙げると、井村屋では水ようかんやアイスクリームの製造に用いる技術をロングライフの豆腐や冷凍のカステラ作りに応用して、主に国外に輸出しています。浅井農園はAIやロボットを組み合

わせたスマート農業でトマトや国産キウイを栽培し、横山食品は冷凍技術の発達により、揚げやがんもどき、豆乳など大豆加工製品の海外市場を開拓するなど、各社が高度な技術を活用して事業展開を図っています。これらもフードテックですね。

外村 各企業が長い間培ってきた技術を、時代の要請に応えて別の製品の製造技術や保管技術に応用し、優れた製品を作り出しているのです。技術の活用により添加物の使用を控えるなど、より高品質で安全性の高い製品の提供を目指す食産業の姿勢は国内以上に海外で高く評価されます。どんどん輸出をしていただきたいと思います。

井村屋で輸出もされているプラント

ベースの肉まんは肉を使用していないことが信じられないくらいおいしいですね。口にした米国人は肉入りとしか思えない味と電子レンジで温めるだけで蒸気が抜ける特殊な包装を使用する日本のテクノロジーに驚きます。

市長 食のテクノロジーは食品製造業のみならずさまざまな分野にビジネスチャンスをもたらす可能性があります。今後さらに食のイノベーション・革新が展開していくのでしょうか。

外村 地方創生の観点からも、地方にあって国際競争力のあるものというと、これからは食がまず筆頭に挙がるのではないかと感じます。

日本の食のレベルは非常に高く、おいしいものが周りにたくさんあります。皆さんはこのぜいたくな環境を普通のことだと思っていますが世界では全然当たり前ではありません。きちんとパッケージして名前を付けて伝えれば高い価値のある商品やサービスになるものが目の前にごろごろしているのだと認識を新たにし、食品の価値を再定義してみることが大事です。

日本は情報の出し方が圧倒的に不足しています。インバウンドにつなげていくためにも発信は英語を基本にして今すぐ始めるくらいの勢いが欲しい。良いものをつくる努力が半分とすれば、残りの半分は伝える努力です。ここが一番の鍵ではないかと思っています。

市長 情報発信の重要性は経済界だけでなく行政にも関わるものですね。フードテックについて、未来に向けて目を開かされるようなお話を聞かせください、ありがとうございました。

外村 仁さん
HOKAMURA HITOSHI

1963年生まれ。サンフランシスコ在住。東京大学工学部卒。Bain&Company、アップルを経てMBAを取得。2000年にシリコンバレーで起業し現地で勃興したフードテックのコミュニティーにも積極的に参加。エバーノートジャパン会長、総務省「異能vation」プログラムアドバイザーなどを務め2016年よりイベント、執筆、講演等で食関連産業のオープンイノベーションを推進中。2024年4月に新規開講する、京都芸術大学の「食文化デザインコース」でも教壇に立つ。

日本の食産業が
大きく飛躍する時代が
到来している



情 報 発 信 が 重 要
世 界 に 向 け た 地 域 の 誇 れ る 食 技 術 の

津市長
前葉 泰幸
MAEBA YASUYUKI



市長対談の全編がご覧いただけます!

MAYOR'S TV SHOW

- ◆津市ホームページ 津市 市長対談 検索
- ◆ケーブルテレビ行政情報番組(123ch)

