

学生たちが描く
未来の食 プロジェクト

おいしい楽しい 未来ごはん

調理・喫食チーム

桑原 明

宮城大学 大学院食産業学研究科 石川研究室

丹野 志音

宮城大学 食産業学群 石川研究室

佐藤 瑞穂

宮城大学 食産業学群 石川研究室

羽賀 麗

宮城大学 食産業学群 石川研究室

きっかけ...

食は生活に必要不可欠ですよね。現在、食糧問題やSDGsの観点から、私たちの食生活に大きな変化が起こり始めています。また、食物アレルギーや、宗教、好みなどの様々な理由により、大勢の人で食卓を囲むことが難しい日々が続いています。

Beeat!!八重洲に来場された皆様は食に関心の高い方とお見受けいたします。そんな皆様に、改めて食の未来について思案していただければと考えています。

食の未来について、「こうなって欲しい」という願いと、「こういう問題を解決しなきゃいけない」という問題点について、特に調理や喫食に重点を置いて考えてみました。皆様もぜひ、一緒に考えてみてください。

現在の調理喫食の問題

実は、人手不足(食品工場や農家などの生産者不足)、環境変化(生産できる作物の種類の変化、海水温の上昇による生態系の変化)、資源枯渇(石油資源)による食糧危機が迫っているとされています。

また、大人数での食事の自粛や、食物アレルギー、菜食主義、宗教上の理由、好みetc.などにより、同一の食を複数人で楽しめる時代ではなくなりつつあると感じています。

これらの問題点を乗り越えた、食の未来はどのようなものになるのでしょうか？

新食材がもたらす未来

20年後の未来は、環境に配慮した新食材（例えば培養肉や昆虫食）を生産する技術が安定し、安価で安全性の高い新食材を入手できるようになっていると私たちは考えました。その結果、私たちが普段買い物するスーパーマーケットでは、新食材が並ぶようになるのではないのでしょうか。

新食材はタンパク源の供給不足や食糧危機、環境問題を解決する可能性を秘めています。牛肉や豚肉などの今ある食材と同じような扱いで、新食材を手にする機会が増えていくと考えられます。

また、先に上げたような、主義、思想、アレルギーや好みなどの個人の特性、個人差をそれぞれ受け止められる食卓が展開してほしいとも思います。これから先、VRやグローバル化の進展により、物理的な距離に縛られない、人とのかわりが生まれると思います。より多くの、様々な人との食事においても楽しさが失われることがないようにしたいと考えています。

既存の食材と新食材それぞれ自由に選択することができる前提の上で、新食材を既存の食材のように扱い、おいしい楽しい食の未来を思い描きました。

試せる未来の食

新しい食を試すことで食の問題を考えるきっかけになると思います。さまざまな企業から代替肉や昆虫食が発売されていますので、ぜひお試しください。

たとえば

- 伊藤ハム まるでお肉！伊藤ハムの大豆ミート <https://www.itoham.co.jp/Portals/0/product/brand/daizumeat/>
- 無印良品 コオロギせんべい <https://www.muji.com/jp/ja/feature/food/460936>
- The Vegetarian Butcher プラントベースドミート <https://www.thevegetarian-butcher-jap.com/shop/>

他にもさまざまな試せる未来の食が続々と登場しています