

未利用資源の活用で、サステナブル社会を実現!

美食とグリーンジョブで地域を活性化する「美食地政学」

創戦の戦後から飽食の昭和・平成を経て、令和の日本は岐路に立っている。大量消費の行く末は人類の破滅。限られた資源を賢く使い、持続可能な暮らしを構築することが必要だ。代替食料の活用や廃棄食品の削減などさまざまな活動が進むなか、地域に眠る未利用資源を活用し経済とコミュニティの活性化を目指す取り組みが始まった。国立研究開発法人科学技術振興機構（JST）は、共創の場形成支援プログラム（CO-JOIN EX）として、東北大学から「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、プロジェクトを採択。プロジェクトの中核である東北大学大学院の松八重一代教授、東京都大学の古川柳蔵教授、宮城県東松島市の渥美巖市長、三重県志摩市の橋爪政吉市長、リファインホールディングス（東京千代田区）の川瀬泰人社長ら5人に、プロジェクトにかける想い、展望を聞いた。

（司会・竹本祐介 日刊工業新聞社取締役東日本支社長）



東北大学大学院教授
松八重 一代氏

1974年東京都生まれ。98年福岡大学政治経済学部経済学科卒業。2004年早稲田大学経済学部経済学専攻修士後期課程（理論経済学、経済史専攻、計量経済学専攻）単位取得の上理学、博士（経済学）、東北大学大学院環境科学研究科（助手・助教・准教授）、工学研究科（准教授）クイーンズランド大学（訪問准教授）を経て現職。



東京都大学教授
古川 柳蔵氏

1972年東京都生まれ。東京大学大学院工学系研究科修士後、民間シンクタンクを経て、2005年に東京大学大学院にて博士号取得。東北大学大学院環境科学研究科准教授を経て、18年4月から現職。



東松島市長
渥美 巖氏

1947年宮城県東松島市生まれ。66年4月に矢本町役場入庁。95年1月矢本町役場退職。同年4月、宮城県議員に選出され以降6期連続で県議員を務める。2017年4月に東松島市長に就任し現職。



志摩市長
橋爪 政吉氏

1975年三重県志摩郡大町（現・志摩市大町）生まれ。三重県立水産高等学校製造科卒業。名古屋市にある大原簿記専門学校を卒業後、家業である久政に入社。2016年10月に志摩市議会議員に選出。20年10月に市長就任し現職。



リファインホールディングス株式会社 代表取締役
川瀬 泰人氏

1968年岐阜県生まれ。80年金沢大学工学部卒業後、稲知産業入社（現大日本住友製薬）。86年千葉高瀬入社（現リファインホールディングス）。2003年日本リファイン（現リファインホールディングス）代表取締役社長就任。2006年名古屋大学大学院にて博士（工学）の学位取得。2015年日本海産リサイクル工業協会会長就任。2019年サステナブル経営推進機構理事就任。

未利用資源で地域活性化

竹本 コロナ禍やウクライナ戦争などで世界は打撃を受けています。今後の回復に向けて、地球環境や人口、エネルギー問題ととも、人口・食糧問題がより重要になるはずで、自然共生、持続可能な暮らしを作ることも必要です。美食地政学プロジェクトの関係者である皆さまからお話しをお聞きするきっかけにしたいと思っております。まずは自己紹介をお願いします。

松八重 東北大学大学院環境科学研究科の松八重一代教授です。私は大学院で経済学を学んでいますが、2004年に東北大学工学部に職を得て、16年より現在は工学部の教員を務めています。工学部では特許モデルを使ったプロジェクトを通じて、環境負荷を定量的に評価する仕事をしています。本プロジェクトは、廃棄物を定量的に評価する仕事をしています。本プロジェクトは、廃棄物を定量的に評価する仕事をしています。

古川 東松島市で環境学の古川柳蔵です。専門はライフスタイル変革です。技術的に環境問題を解決するだけではなく、ライフスタイルを変えていくことで環境負荷を下げる方法の研究をしています。私も、もともと材料学を学びシミュレーションで7年半ほど調査やモデルチェンジを経験し、インベントリー研究も行いました。その後東北大学に移り、環境インベントリーの研究を始めました。

最近取り組んでいるのが90歳取組手法を用いた戦前の暮らしの研究です。戦前の暮らしには持続可能な暮らしのヒントがあると考え、90歳前後の方の聞き取り調査を行っています。そのほか注力しているのがナラティブ語り、物語学

橋爪 志摩市長の橋爪政吉です。私はもともと、農産物の四代目、味噌の番古い製造方法を、古来の仕度で世界に発信する活動なども行っていました。市議会議員を経て、2020年10月から市長を務めています。私には、志摩市の位置、市内のほとんどが伊勢志摩国立公園に指定されています。自然豊かで、種類豊富な海産物があります。また、かつては御食国（みけのくに）と呼ばれており、日本を代表する食のブランドがある地域だと自負しています。

私の理念は「30年後の世代に自信できる新しい志摩市」を創ることです。地域の方々がらりと国連の持続可能な開発目標の観点から、かつ理解し、脱炭素を

川瀬 志摩市長の橋爪政吉です。私はもともと、農産物の四代目、味噌の番古い製造方法を、古来の仕度で世界に発信する活動なども行っていました。市議会議員を経て、2020年10月から市長を務めています。私には、志摩市の位置、市内のほとんどが伊勢志摩国立公園に指定されています。自然豊かで、種類豊富な海産物があります。また、かつては御食国（みけのくに）と呼ばれており、日本を代表する食のブランドがある地域だと自負しています。

私の理念は「30年後の世代に自信できる新しい志摩市」を創ることです。地域の方々がらりと国連の持続可能な開発目標の観点から、かつ理解し、脱炭素を

古川 志摩市長の橋爪政吉です。私はもともと、農産物の四代目、味噌の番古い製造方法を、古来の仕度で世界に発信する活動なども行っていました。市議会議員を経て、2020年10月から市長を務めています。私には、志摩市の位置、市内のほとんどが伊勢志摩国立公園に指定されています。自然豊かで、種類豊富な海産物があります。また、かつては御食国（みけのくに）と呼ばれており、日本を代表する食のブランドがある地域だと自負しています。

私の理念は「30年後の世代に自信できる新しい志摩市」を創ることです。地域の方々がらりと国連の持続可能な開発目標の観点から、かつ理解し、脱炭素を

川瀬 志摩市長の橋爪政吉です。私はもともと、農産物の四代目、味噌の番古い製造方法を、古来の仕度で世界に発信する活動なども行っていました。市議会議員を経て、2020年10月から市長を務めています。私には、志摩市の位置、市内のほとんどが伊勢志摩国立公園に指定されています。自然豊かで、種類豊富な海産物があります。また、かつては御食国（みけのくに）と呼ばれており、日本を代表する食のブランドがある地域だと自負しています。

私の理念は「30年後の世代に自信できる新しい志摩市」を創ることです。地域の方々がらりと国連の持続可能な開発目標の観点から、かつ理解し、脱炭素を

「食」と「職」がキーワード

竹本 皆さまそれぞれが本気でサステナビリティに取り組みたいことがわかってきました。それは、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についてお話し頂きます。

松八重 「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は、国立研究開発法人科学技術振興機構の共創の場形成支援プログラムで採択されたプロジェクトに今年7月に採択されています。これは、大学などが中心となり、ウスイコロ、ナカニシ、コトワタ、未来のD&Gに基づいて、未来の実現に向けた研究開発を推進する取り組みです。本プロジェクトは、地域共創分野（育成型）タイプとして採択されています。育成型は、前半の育成期間で評価を受け、本格型になるのが特徴です。本格型になるのが特徴です。本格型になるのが特徴です。

古川 未利用資源が発生する原因のひとつ、好きな美味いものを食べたという消費者の固定観念やライフスタイルがあります。これに合わせたのが未利用資源になるわけです。そこで、消費者の固定観念を変えることが必要です。地域行政との連携が重要です。地域行政との連携が重要です。地域行政との連携が重要です。

橋爪 志摩市長の橋爪政吉です。私はもともと、農産物の四代目、味噌の番古い製造方法を、古来の仕度で世界に発信する活動なども行っていました。市議会議員を経て、2020年10月から市長を務めています。私には、志摩市の位置、市内のほとんどが伊勢志摩国立公園に指定されています。自然豊かで、種類豊富な海産物があります。また、かつては御食国（みけのくに）と呼ばれており、日本を代表する食のブランドがある地域だと自負しています。

私の理念は「30年後の世代に自信できる新しい志摩市」を創ることです。地域の方々がらりと国連の持続可能な開発目標の観点から、かつ理解し、脱炭素を

川瀬 志摩市長の橋爪政吉です。私はもともと、農産物の四代目、味噌の番古い製造方法を、古来の仕度で世界に発信する活動なども行っていました。市議会議員を経て、2020年10月から市長を務めています。私には、志摩市の位置、市内のほとんどが伊勢志摩国立公園に指定されています。自然豊かで、種類豊富な海産物があります。また、かつては御食国（みけのくに）と呼ばれており、日本を代表する食のブランドがある地域だと自負しています。

私の理念は「30年後の世代に自信できる新しい志摩市」を創ることです。地域の方々がらりと国連の持続可能な開発目標の観点から、かつ理解し、脱炭素を

古川 志摩市長の橋爪政吉です。私はもともと、農産物の四代目、味噌の番古い製造方法を、古来の仕度で世界に発信する活動なども行っていました。市議会議員を経て、2020年10月から市長を務めています。私には、志摩市の位置、市内のほとんどが伊勢志摩国立公園に指定されています。自然豊かで、種類豊富な海産物があります。また、かつては御食国（みけのくに）と呼ばれており、日本を代表する食のブランドがある地域だと自負しています。

私の理念は「30年後の世代に自信できる新しい志摩市」を創ることです。地域の方々がらりと国連の持続可能な開発目標の観点から、かつ理解し、脱炭素を

川瀬 志摩市長の橋爪政吉です。私はもともと、農産物の四代目、味噌の番古い製造方法を、古来の仕度で世界に発信する活動なども行っていました。市議会議員を経て、2020年10月から市長を務めています。私には、志摩市の位置、市内のほとんどが伊勢志摩国立公園に指定されています。自然豊かで、種類豊富な海産物があります。また、かつては御食国（みけのくに）と呼ばれており、日本を代表する食のブランドがある地域だと自負しています。

私の理念は「30年後の世代に自信できる新しい志摩市」を創ることです。地域の方々がらりと国連の持続可能な開発目標の観点から、かつ理解し、脱炭素を

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とは

代表機関／東北大学
プロジェクトリーダー／松八重一代東北大学大学院環境科学研究科教授
幹事自治体／宮城県東松島市
幹事機関／東京都大学、東京都大学、リファインホールディングス株式会社
参画機関／三重県志摩市、有限会社伊勢志摩冷凍、よこやま株式会社、アイザワ水産、株式会社大友水産、株式会社オレンジページ、調理師専門学校、三重県立宇治山田商業高等学校、宮城県立石巻西高等学校、三重県立水産高等学校、RESTEC、三重県水産研究所

美食地政学に基づく地域発生未利用資源の活用技術の実装とグリーンジョブマーケットの醸成を地域共創のビジョンとする。ここでは、①地域発生未利用農林水産資源の適正管理と環境保全、②環境に配慮した消費者・生産者の行動変容、③グリーンジョブの担い手となる高度専門人材育成・ジョブマーケットの醸成の3つをターゲットとして、美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの創出を行う。これらを達成するために、[A] 美食地政学の観点から見た望ましい水産資源管理、[B] 美食地政学の観点から見た望ましい農林資源管理、[C] 栄養塩類 / サプライチェーンを通じた環境影響評価、[D] 消費者・生産者双方運動システムの提案・実装、[E] グリーンジョブマーケットの醸成に向けた教育パッケージの提案・共創プラットフォームの構築の5つの研究開発課題について研究開発・知の進出を進めるものとする。

一次産業は激化する気候変動の影響を大きく受けるが、とりわけ海洋生態系の変化は著しい。これまで培われてきた地域の食文化も気候変動への適応が求められる一方で、食は最も保守性の強い文化の一つでもある。一次産業を支える環境・生態系への理解、食文化の気候変動への適応については、学問知が不足している分野であり、これについて学問への創出に向けた研究開発を行う。また、未利用農林水産物の利活用をすすめるにあたり、問題共有・意識啓発を通じて官との協働によりシステム設計をすすめる。また地域の高校もプロジェクトに参画し、事業者とともに未利用資源を活用した製品共同開発を行うとともに、グリーンジョブの創出支援ならびに共創教育の場作りもあわせて行う。本提案を通じ、地域における将来世代の就業機会の確保に向けて、一次資源供給・消費に関わる環境管理・保全、未利用資源の活用・流通、提供のサプライチェーンを通じた「職」をグリーンジョブとして位置づけ、若手人材のキャリアアンカーになるようジョブマーケットの醸成を目指す。

※JSTのHPより引用。