

#### 4. パネルディスカッション

モデレータ 特定非営利活動法人 産学連携推進機構 理事長 妹尾 堅一郎

##### (1) ポジショントーク

###### ・東海大学医学部 教授 石井直明

「産学官連携プロジェクト・健康医科学研究について」

- ・元気と健康の違い
- ・抗加齢ドックと科学的エビデンス
- ・企業・自治体との連携
- ・ライフケアセンターと研究概要
- ・食生活の乱れと生活習慣病
- ・長寿
- ・マジごはんプロジェクト

###### ・株式会社セブン&アイ・ホールディングス 取締役 執行役員 伊藤 順朗

「セブン-イレブンの紹介」

- ・2009年から路線変更(主婦向けの食卓ニーズ対応)
- ・高齢者がメイン顧客層となっている配食サービスや店頭受け取り(30年前に一度すたれた「御用聞き」の復活)
- ・農水省がバックアップするフードアクション・ニッポンからの表彰
- ・消費者志向のビジネス

###### ・サントリーホールディングス株式会社 常務取締役 辻村 英雄

「新規事業創出時のポイント」

- ・サントリーはお酒の会社から、現在は飲料、健康食品がメインの会社へ移行。
- ・健康食品と機能性素材
- ・ウェルエイジング(賢熟～健康に年をとる)という考え方
- ・花事業(ポット苗のブランド化、青いカーネーション)、環境緑化事業
- ・新しいビジネスを起こして成長させていくために必要なこと
  - ① 圧倒的な差別化商品、つまり技術開発(インベンション)
  - ② 次に①を用いてお客様にどんな価値を提供するのか、お客様の価値に翻訳すること
  - ③ ビジネスモデルを変えていくこと。

###### ・ホテル・ドゥ・ミクニ シェフ 三國 清三

「フランス料理が世界の料理になった歴史」

- ・2011年、フランス料理が世界遺産に登録された。日本料理も是非、世界遺産に登録したいが、登録に必要なものは、継続性、文化性、芸術性に加え、我々がずっと伝承して続けていくのだという国民運動である。

・約100年前にホテル・リッツのエスコフィエ氏がフランス料理のレシピを書き、公表したので、世界中でフランス料理が作られるようになった。これは、日本食をグローバルにするためにも同じく必要なことだと考える。

## (2) ディスカッション

- ・「日本食」産業の発展には、日本食レシピの普及活動が重要であり、脱“垂直統合・自前主義・駆け込み主義”の検討が必要。
- ・長寿効果のある日本食には、地中海の食文化と「野菜、魚介類」を多用する点で共通項がある。唯一の違いは日本食の塩分の高さにある。
- ・味覚の発達と危険な食べ物に対するセンサリング機能。
- ・賞味期限など外部からの基準を与えられるが故の「味覚」という人間の本能の低下と健康への悪影響。
- ・賢食民度を高める。食育の重要性。
- ・食事量の減少傾向と野菜そのものの栄養素の減少傾向との関係
- ・「人間」の健康は「野菜」の健康なしでは考えられない。そのためには、以下の3つの工夫が必要。
  - ① 生産者側の工夫(水、土壌)
  - ② 流通者側の工夫(規格外野菜の活用、コールドチェーン)
  - ③ 消費者側の工夫(消費者側が野菜を選ぶ目をもつことの重要性)
- ・植物工場については、農業が工業論理に陥らないための工夫が重要。
- ・土壌がもたらす薫り(アロマ)の再現。
- ・五感で味わう食事と健康。
- ・栄養素の正しい摂取方法とその普及活動において流通側の果たす役割。
- ・医食農ブランドデザイン・ワークショップの報告など。

以上