

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ね。

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こう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できました。冷凍ものは生もの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だと思います。

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、時代の要請に応じ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ね。技術の活用により添加物の使用を抑えるなど、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ろ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お聞かせくださり、ありがとうございました。

地域の誇れる食技術の
世界に向けた
情報発信が重要

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)

