

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ほかもら ひとしさんに、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ふ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、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、よりよく生きるため、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もできます。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

日本の食産業が
大きく飛躍する時代が
到来している

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。

