

The Sustainable Gastronomy in Society 「SGS」

Newsletter

JAPAN-EUROPE
FORUM

SGS Goes Local!

EDITORIAL

SGSは「奈良フォーラム」2022の開催以来、さまざまなイニシアチブを進めるために継続的に組織を活動させてきました。

2023年には、私たちのエンゲージメントプラットフォームが2周年を迎えます。本年度のロードマップについての議論を進めながら、公式に本ご案内をお送りすることができ、皆様にご参加いただけることを心よりお待ちしております。

顧問会議メンバーと理事を含めたSGSチームは、魅力的で意欲的な活動のための、年に一度の集まりを実施しました。議論の内容を踏まえて、引き続き持続可能な食の実践を促進し、食の価値と持続可能な食の行動を向上させるというミッションに取り組んでまいります。

このニュースレターでは、持続可能な食を通じてフードシステムを変革するための5つのアクション領域でのワーキンググループの立ち上げに関する展望も含まれております。さらに、SGSと地方との関わり方についても紹介しています。

またSGSは2023年、デジタルやソーシャルメディアの活用も強化する予定です。ソーシャルメディアをスタートさせ、このテーマに関心を持つ関係者を集めて、国内外からより多くの意見をを得るための活動を行います。

さらに、新メンバーの紹介や、テロワール（Terroir）の概念、地理的表示（GI）の問題について、日仏の関係者からの分析も紹介しています。

インタビュー |
文化庁参事官
(生活文化連携担当) 2-3

SGS顧問会議、理事
東京で合同会議を実施 4

新ワーキンググループの設定 5

SGSの新理事の紹介 6-7

分析
テロワール：地域の発展のための
財産、そして世界と日本に
とっての機会 8

地理的表示に関する世界シンポジウムのハイライト | 2023年
ジョージア 9-10

Interview

インタビュー 文化庁参事官（生活文化連携担当）

文化庁参事官
（生活文化連携担当）

まず最初に、これまでインタビューをお受けくださった方々に質問させていただいておりますが、パーソナリティについてお伺いさせていただければと思います。文化庁は食文化の観点からどのような役割を担われているのか、ご紹介いただけますでしょうか。

平成25年に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。また、平成29年には文化芸術基本法において生活文化の例示として食文化が明記されました。その後令和2年には文化庁に食文化を扱う部署として参事官（食文化担当 注：現在は生活文化連携担当に改称）が設置されました。

国内外からの日本の特色ある食文化への関心の高まりに呼応しながら、食を文化として継承・振興することを目指し、文化的価値の明確化や、そもそも食が文化であることへの気づきを与えるための施策を行っています。

2023年3月27日から、文化庁が京都に移転し、長官直属の食文化推進本部も設置されました。これからの文化庁の食文化への取組についてお教えいただけますでしょうか？

文化庁では、それまで関係各課や参事官が各々で取り組んでいた食文化政策及び文化観光政策に係る企画立案を長官のリーダーシップの下で強化するため、京都での業務を開始した3月27日当日、「食文化推進本部」と「文化観光推進本部」を京都に設置しました。既に「食文化推進本部」は3月28日に、また「文化観光推進本部」は4月4日に、それぞれ第1回会合を開催して検討を開始したところです。

これらの推進本部では、「食文化」及び「文化観光」に係る施策の全国展開を図ることをメインテーマとして現行施策の確認・共有を図り、2025年の大阪・関西万博をターゲットにした取組の検討や、全国各地において食文化や文化観光の推進を通じた地方創生に取り組むとともに、地方公共団体等との更なる連携方策についても検討することとしています。

京都から日本の食文化を発信することは、東京から発信することとどう変わるとお考えでしょうか？

これまで同様、我が国の多様で魅力ある食文化の保存・継承等に取り組んでいくことに変わりありません。一方で、文化庁が、伝統的な文化が蓄積した京都に移転したことにより、多くの方に注目と期待を寄せていただいていると感じています。この機会を生かし、より多くの方に我が国の食文化の魅力を発信していきたいと考えています。

京都の文化とガストロノミーは世界的に魅力的であり高い評価を受けています。日本の他の地域の隠れたポテンシャルを高め、全国的に魅力的な環境を構築するために、文化庁はどのような重要な役割を果たすことができるとお考えでしょうか？

地域の食文化を発信するためには、まず地域の方々自身が地元の食文化の価値に気づくことが必要です。文化庁としては、各地域の食文化の文化的価値に気づきを与えるべく、「食文化機運醸成事業」等を通じて情報発信等に取り組んでいます。

京都で活躍するシェフの創造性と技術は、地方から全国、さらには世界に至るさまざまな規模で、それらの目標の基盤として機能する効果的なガバナンスメカニズムになることができるでしょうか？

料理人の方々は、食文化の重要な担い手だと考えています。昨年度、京料理が国の登録無形文化財に登録されましたが、調理・しつらい・接遇を一体化する中で、食を通じた「京都らしさ」の表現をおこなう、京料理のわざとして登録されたものです。2022年8月には京料理保存会が設立され、この文化財登録されたわざの継承等に努めています。今後も、料理人はじめ、食文化を担う多くの方々のわざが適切に評価され、我が国の多様な食文化が保存・継承等されていけばと考えています。

Interview

SGSのアプローチは、パートナーシップの関係を軸に活動を追求していくもので、オープンイノベーションの精神で幅広い利害関係者と協力して幸福に貢献できることを期待しています。一方で、社会や個人の長期的な経済的利益に基づいて測定できる利益を生み出すような集合的な力についてどう思われるでしょうか？

文化経済活動の観点からも、食文化は、日本文化の重要なコンテンツとして、食文化を活用した観光等を通じた地域の活性化や国際交流を通じた我が国のブランド力の向上等にも資する文化資源であると考えられています。一方で、我が国の食文化は多種多様な担い手による不断の努力によって受け継がれてきました。我が国の魅力ある食文化を未来につなげていくためにも、引き続き多くの方々と共に歩みを進めていけたらと考えています。

文化と食は、人類の遺産の中核をなすものだと考えるとすると、文化や食の伝統は社会で中心的な役割を果たしています。文化庁ではどのように人々と食文化の繋がりを強化していこうとお考えでしょうか？

少子高齢化、生活様式・嗜好の変化等による食生活の急激な変容、新型コロナウイルス感染症のまん延による「わざ」の披露の機会の減少等により、食文化の継承は喫緊の課題となっています。食文化の明確化・価値化に向けた取組の支援、食文化の文化的価値に気づきを与える情報発信、民間主導の食文化振興の方策の構築・取組の支援等を通じて、我が国の食文化の保存・継承等に引き続き取り組んでいきたいと考えています。

私たち（SGS）は、伝統と現代の食習慣のバランスを取り戻すために、健康的で多様な、文化的に適切な食生活を促進することで食の伝統をサポートしていきたいと考えております。その上でどのようにSGSは人と食の健全な関係を育んでいくべきだとお考えでしょうか。

近年、生活様式の変化等により、食に関する風俗慣習や技術についても、十分な継承がなされず、その多様性が失われつつあります。食は、世界中の誰もが日々経験するものであり、食文化は、その理解を通じて、共通する食文化を持つ者同士だけでなく、国内・海外を含め異なる食文化を持つ者の間でも、その交流や絆を深めることに寄与し得るものです。この点を踏まえ、地域や国民一人ひとりによる食文化の継承の取組が増えていくことを期待しています。

SGSはガストロノミーや芸術を含む無形文化財の保護はとても重要だと考えおります。そのためにテクノロジー（AI）の力は創造的であるとお考えでしょうか？また、より幅広い社会をステークホルダーとして広げるために、どのようなプロジェクトを実施したいと考えますか？

民間企業等における、AIをはじめ、テクノロジーを活用した取組への期待感は増すばかりです。私たち文化庁においても、食や食文化にこれまであまり関心のなかった方々にも、我が国の食文化に興味を持ち理解を深めてもらえるようVR動画の作成等を行っています。今後の社会の潮流やテクノロジーの特性に合わせ、より効果的な取組を進めていけたらと考えています。

地域の食文化を高めるために、地域の文化や芸術はどのように貢献できるとお考えでしょうか？

地域の食文化には、その地域の風土や文化が色濃く反映されているものが多くあります。例えば、昨年度、国の登録無形民俗文化財に登録された「能登のいしる・いしり製造技術」は、石川県の能登地方において継承されてきた、醤油に類似した風味をもつ、「いしる」又は「いしり」などと呼ばれる魚醤の製造技術を登録したものです。地元のシェフがいしる・いしりを活用した料理を作ったり、歴史ある建物で料理を提供するなど、地域の文化や芸術がその地域の食文化を高めるさまざまな可能性があると考えます。

2022年11月15日、SGSの提言、「テロワールの尊重という概念に基づく、回復力のある持続可能なフードシステムに向けた協調的ガバナンス」を発表しました。私たちはどのようにして国の文化遺産を持続させることができるとお考えでしょうか。

例えば、国の無形文化財に登録された「伝統的酒造り」の技術を杜氏・蔵人が体現するためには、原材料として米等の穀物、こうじ菌、水が必要です。地域ごとの特性を尊重しながら、原材料の生産者等を守り、その技術を受け継いでいくことは、非常に重要であると考えています。また、世界各国で受け継がれている食文化やお酒の文化が数多く存在しており、これらとの対話を通じて相互に発展することができると考えています。

SGS第2回顧問会議を東京で実施 | 顧問会議メンバー、理事



3月30日、顧問会議松浦晃一郎議長、鈴木庸一顧問の他SGSの理事、顧問会議メンバーおよび関係者が集まり、2023年4月新年度から取り組む「2023～24年度行動計画」について討議を致しました。

私たちは、市民社会、企業、その他の関係者からの新たな推薦をいただきながら、地域のフードシステムの活性化に協力し、活動の推進を強化すること目的に、3名の新しいアドバイザーをここにご紹介できることを大変嬉しく思います。



(左から) 大澤誠 氏 (農林中央金庫 顧問)、寺澤達也 氏 (一般財団法人日本エネルギー経済研究所理事長 | 元経済産業省 (METI) 経済産業省経済産業審議官)、田中伸男 氏 (タナカグローバル株式会社 代表取締役社長 | 元国際エネルギー機関 (IEA) 事務局長)

新ワーキンググループの設定 (SGS 専門委員会)

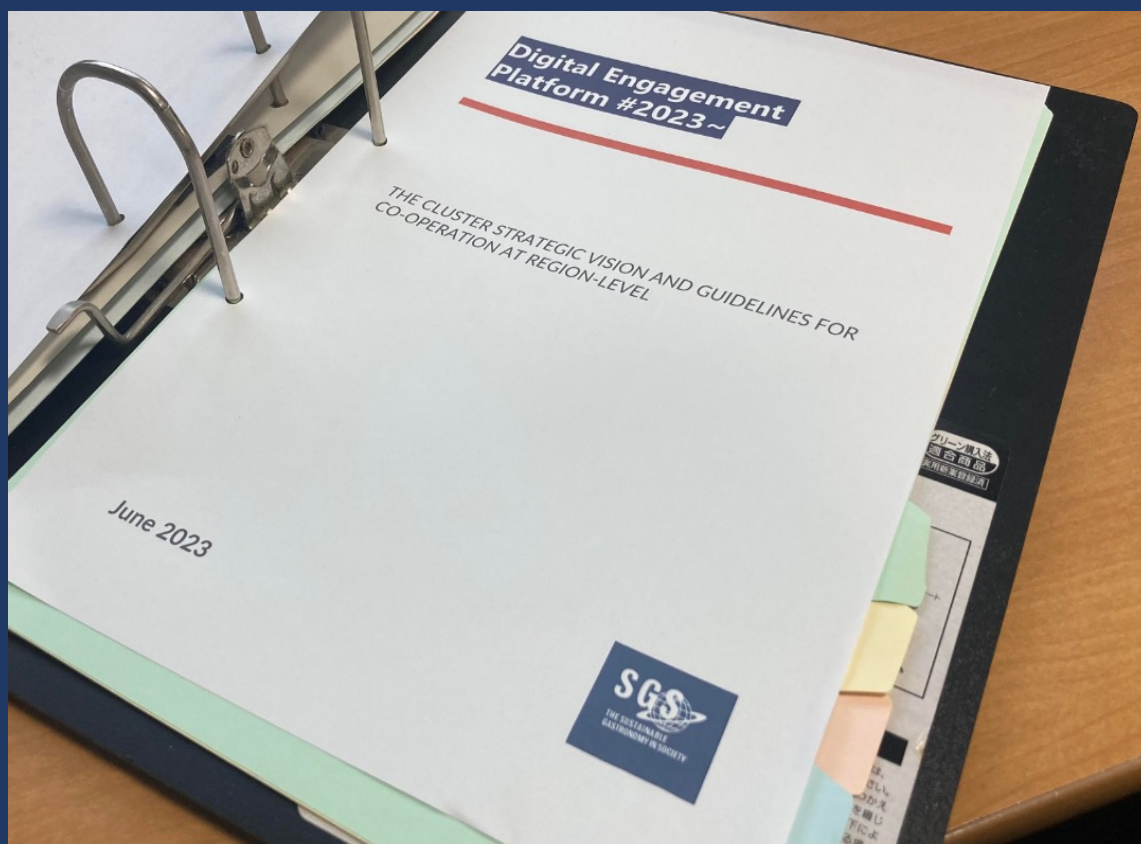
共通の目的意識を生み出す

SGSのワーキンググループは都道府県と一般の人々が持続可能なガストロノミーに関与する方法について検討する予定です。ワーキンググループのアプローチは、以下の4つの主要な要素から成り立ちます。

1) コラボレーション 2) 知識の深化 3) アイデアの共有 4) 成果を達成するための効果的な手段

これらの要素を通じて、地方自治体の関係者と協力しながら、活気ある食の生態系を促進し、持続可能なガストロノミーの成果を食のシステムにもたらすための変革を探求し創造します。

第1の新しいワーキンググループでは、エンゲージメントプラットフォームについて以下のように説明される予定です。



Introducing a new Director of SGS: TerraCycle Japan

テラサイクルジャパンは、現在の複雑化する廃棄物問題に取り組むソーシャルエンタープライズです。21カ国にわたり、廃棄物を再考し、現代の複雑な廃棄物の課題に対する実用的な解決策を開発する使命を掲げています。



テラサイクルジャパンについて

テラサイクルジャパンは2014年1月に設立され、本部はアメリカのニュージャージーに2003年に創設されました。2014年1月から企業やブランドと協力し、製品の使用済み空き容器を回収・リサイクルするプログラムを開発・運営するほか、回収した廃プラスチックをリサイクルし製品化しています。また、Loopという循環型ショッピングプラットフォームを運営し、製品を再利用できる容器で販売しています。現在実施中のリサイクルプログラムは、化粧品やヘアケア製品などのビューティ用品、洗剤などの日用品や歯ブラシ、スポンジやプラスチックバッグなどのキッチン用品、パウチやプラスチック製ボトルに入った飲料、サンダル、ゴーグル、筆記具などにおよびます。

The ONE FOR OCEAN Project

2021年12月に行われたthe ONE FOR OCEANプロジェクトは、山口県、マルキュー、ニッスイとの協力により、県内の海岸に打ち上げられた海洋プラスチックごみを回収し、一部をリサイクルプラスチックの生産に利用しました。このほか、海洋プラスチックや牡蠣パイプを回収し、スーパーなどの小売店で使用する買い物カゴの一部に使用し製作するプロジェクトも数多く実施しています。

食品廃棄物は重大な環境問題です。排出される有機廃棄物に加え、食品包装も使い捨てプラスチック廃棄物の最大の発生源の一つとして、深刻な廃棄物のジレンマを抱えています。テラサイクルジャパンは、この問題においても、食品・飲料分野にソリューションを提供するために取り組んでいます。食品・飲料メーカーと実施中のプロジェクトとしては、最近ネスレ日本と開始した、「ネスカフェ ドルチェ グスト」の専用カプセルをリサイクルする「ネスカフェ ドルチェ グスト リサイクルプログラム」があります。日本では初の取り組みで、イトーヨーカドーに回収拠点として参加いただきました。

2025大阪関西万博

テラサイクルジャパンは、公益社団法人2025年日本国際博覧会協会が実施する運営参加特別プログラム「Co-Design Challenge」に参加します。

テラサイクルジャパンの選定事業のテーマは「これからのゴミ箱（資源回収箱）をデザインする」。大阪・関西万博は、課題と解決策を共有するためのプラットフォームを提供する国際的な場となります。このプログラムを通じて、プラスチック廃棄物の問題に取り組む必要性の認識を高め、皆が協力することで、資源循環による廃棄物削減のモデルを構築できることを世界に示したいと考えています。彼らのプログラムでは、万博への参加という共通の目的のもとに、全国のコミュニティと力を合わせて使い捨て容器を回収・リサイクルして、その原料からリサイクルを楽しく感じさせるようなゴミ回収・選別ステーションをデザインする予定です。



Introducing a new Director of SGS: DSM Japan K.K.

日本を含む世界各地で、栄養、健康、持続可能な生活の分野で活動しているDSMは、これらの三つの言葉が科学に基づく価値観と目的を象徴しています。



[会社情報 \(dsm.com\)](https://dsm.com)

People-Planet-Profit (人・地球・利益)

DSMは目的に基づいた企業であり、最大の変革はこれからだと信じています。それは、持続可能性を基盤とした企業から完全に目的志向への変革であり、良好な財務リターンを持ち続けながら、従来の考え方を超え、企業が利益に主眼を置くか社会貢献に重点を置くかの二者択一ではないという信念です。

私たち人類は、気候の異変による災害、地球の資源の過剰な消費、数億人の飢餓や肥満など、大きく複雑な問題に直面しています。これらの問題に対処するため、DSMは中規模の多国籍企業として取り組んでいます。

先進的なフォーラムの開催

DSMジャパンは、代表の丸山和則氏のリーダーシップのもと、2022年9月に「DSMサステナビリティフォーラム」を4回目に開催しました。このフォーラムは、畜産による温室効果ガスの排出が全世界の総排出量の14.5%*を占め、その削減は気候変動との戦いにおいて喫緊の課題であることを再確認しました。世界各地で政策や技術の開発が進行しており、DSM Bovaer®などの製品は飼料に添加することで反芻動物のメタン排出を30%以上削減することができるよう開発されています。このフォーラムでは、最新の技術、規制、農場イニシアティブに基づく情報をもとに、日本および世界的に畜産と乳業の持続可能性を実現するための変革をどのように加速させるかについて議論されました。

THE ANALYSIS

“テロワール：地域の発展のための財産、そして世界と日本にとっての機会”

ジャン=ロベール・ピット氏

地理学協会会長

フランス学士院倫理・政治学アカデミー永年長官

世界中で自由貿易が盛んになっている現在、保護主義ではなく、生産の独自性と文化的・景観的・観光的な文脈に基づく攻撃的な取り組みを通じて、それにどう対処するかを考えることが重要です。

食べることは単にカロリーやタンパク質、炭水化物、脂肪、ビタミンを摂取することではありません。これらは大規模な産業農業によって供給されています。健康的に食べることは、自分自身の歴史や地理に伴い、生産や加工を行う人々やそれらを生み出した歴史や風景に似た食材を探求することに繋がります。

テロワールに立脚する生産は、農業、農業食品産業、観光、そしてより一般的には多様な経済と繁栄のための知恵ある解決策です。真に人間主義的な食事は、人間の知性と感性の豊かさに合致するものであり、様々な微妙な風味を利用する必要があります。風味は季節によって異なり、場所によって異なります（テロワール）。それは産地や風景の個性を表現し、それを作った人々、運搬し販売した人々、料理の知識と情緒的なアプローチを持ってそれを調理する人々の個性を表現しなければなりません。

各社会が自らのテロワールや文化的アイデンティティにおいて内向きに防御し制約することは問題ではありません。

また、地元の優れた食は美しい景観を創り出し、重要な観光資源となります。多くの観光客が自分たちのテロワールでこれらの食を消費し、その象徴的な価値を高く評価するため、より良い売れ行きを示します。これらは持続可能な発展に貢献し、環境のより良い管理と、特性を弱め健康に害を及ぼす化学物質の削減を伴います。

フランスで18世紀末以来、地元の食への嗜好が存在しているように、日本でも江戸時代以来少なくとも存在しています。例えば、秋田の米、新潟の日本酒、静岡のお茶、みかん、鰻、京都の漬物、博多の明太子、長崎のカステラなどは、全国で有名で求められています。

これらは「お土産」と呼ばれる旅行の思い出であり、国内の鉄道駅や空港で繁盛するビジネスを生み出しています。今日でも、鉄道駅では地域の特産品が入った弁当箱（駅弁）を購入することができ、新幹線ではその中身が通過する地域によって変わります。

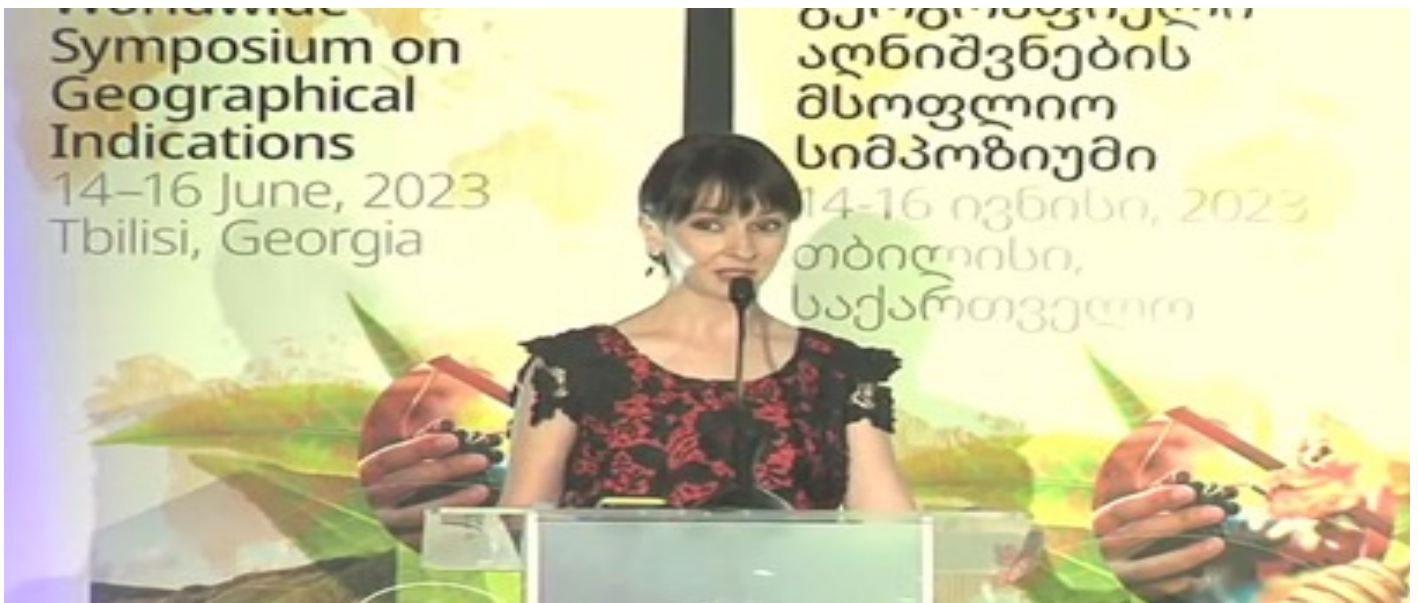
この伝統は、一部である神道の宗教によって説明されます。季節と風景の環境との共感、五感を通じて理解されることが日本人にとって重要です。テロワールは、日本人が非常に自然かつ強烈に感じ取る現実だと考えています。



Focus on
Georgia

2023年6月16日開催 | WIPO（世界知的所有権機関）による地理的表示に関する世界シンポジウム

Contact: Mr. Olivier Bruyere, Wipo



WIPOによると、地理的表示（GI）は世界的な現象であり、国際的に認められた知的財産権であり、さらに地域開発のための非常に重要なツールです。地理的表示は、持続可能性に関する議論において経済、社会、環境の複数の側面を捉えるものです。

地理的表示：世界シンポジウム

2年に1度、地理的表示（GI）に関する世界シンポジウムは、関連する加盟国との協力のもと、加盟国の行政機関、GI生産者や非政府組織、学术界の国際的な専門家などの代表者を一堂に集めます。

このシンポジウムは、GIの社会経済への影響や知的財産権を商品のブランディング戦略にどのように活用できるか、GIの管理（生産者団体の組織化、トレーサビリティやコントロールに関する問題他）など、様々な問題についてのアイデア交換の場を提供します。

またこのシンポジウムは、国内および国際的なレベルでのGIに関する議論に貢献しています。66カ国から約1,000人の参加者が対面およびオンラインで集まりました。

トピック I -

“地理的表示のためのブランディングとマーケティング戦略”

地理的表示は、集合的で地理的な起源に基づくブランドとして機能することがあります。マーケティングやブランディング戦略は、地理的表示の特異性を考慮する必要があります。

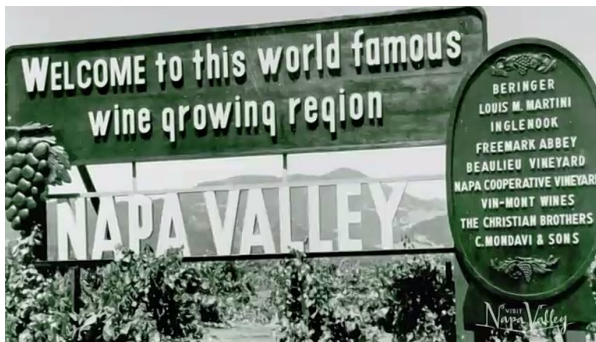


Moderator and panelists, Tbilisi

トピック II -

“観光バリューチェーンにおける地理的表示：ガストロノミーツーリズム”

アメリカのナパバレー観光協会の会長であるリンジー・ギャラガー氏は、ナパバレー観光ルートの変革的な旅を紹介し、地域の発展と経済の進歩に果たした役割について述べました。焦点となったのは、地理的表示の推進が地理的表示の起源地域の観光業に与える影響です。



Introduction of Visit Napa Valley

トピック III -

“地理的表示におけるガバナンスと品質”

ビジョン-IRPの最高経営責任者であるプラブッダ・ガンギュリ氏は、地理的表示製品の成功を確保するための効果的なガバナンスと品質管理に関する、地域や個々の生産者が直面するさまざまなアプローチと課題について強調しました。



Introduction Vision-IRP, Mumbai