

ミツカングループと日本女子大学『にっぽん食プロジェクト』始動

—これからの日本の食を探求し、新しい食の価値を共創する産学連携協定を締結—

家政学部食物学科 飯田研究室との連携・JWU 社会連携科目を通じ、変容する食の価値を共創



ミツカングループ(愛知県半田市、以下ミツカン)と、日本女子大学(東京都文京区)は、“若年層の食”をテーマに共同で研究を行うことを目的とした産学連携の協定を締結いたしました。本協定の締結により、「おいしさと健康の一致」をめざすミツカンが持つ食の知見、ノウハウ、技術に、日本女子大学の専門的・学術的な知見や学生の柔軟な発想、探求心を活かし、生活者の変化を捉え、食の新しい価値を探求・創出してまいります。

連携の取り組みとして、2022年度春から新たに、ミツカンと日本女子大学の学生が、これからの食の未来を探求する『にっぽん食プロジェクト』を始動いたします。昨今、食に求められるものが多様化し、おいしさだけでなく、グローバル化やサステナビリティなども要素のひとつになるなど、時代の流れとともに食は大きく変化しています。『にっぽん食プロジェクト』は、急速に多様化する食文化や価値観を若者の視点で捉え直し、食の未来を考える共創プロジェクトです。

■『にっぽん食プロジェクト』開始の背景

ミツカンは、218年にわたって日本の食文化の発展に寄与し、2018年に10年先の未来への約束として「ミツカン未来ビジョン宣言」を掲げ、「人と社会と地球の健康」「新しいおいしさで変えていく社会」の実現に向けて「おいしさと健康の限りない一致」を目標に、食の可能性の追求に取り組んでおります。昨年創立120周年を迎えた日本女子大学は、文理融合の教育環境を持つ女子総合大学です。家政学部食物学科を中心に、「食」を科学し、「食」により社会の健康を増進する力を育てる教育を通じて、日本の食文化の担い手を育成し続けています。

食の多様化が進み、若い世代の食に関する意識や環境は変化し続け、今や大きな食の転換期を迎えています。伝統と歴史のある両者がともに連携し、「おいしさと健康の一致」という観点や、持続可能な食という側面から、次世代を担う若者自らが「素材」「調理方法」「食べ方」「食シーン」「食体験」などについて考え、“食”の新しい価値や在り方を、検討していくことに意味があると考え、本プロジェクトを開始いたします。

■これからの食の未来を探求する『にっぽん食プロジェクト』とは

『にっぽん食プロジェクト』は、ミツカンと日本女子大学の学生が、多様化する食文化や価値観を若者の視点で捉え直し、新しい食の価値やこれからの食の未来を探求・創造する共創プロジェクトです。“にっぽん食”とは、本プロジェクトで新たに考案した名称で、日本で古くから受け継がれてきた“和食”が、食文化の多様化とともに“日本食”となり、さらなる食文化・食に対する価値観の多様化によって変化する、これからの新たな食を意味します。

■『にっぽん食プロジェクト』実施内容

今回のプロジェクトでは、ミツカンと日本女子大学家政学部食物学科の飯田文子教授及び学生が、研究・教育の両面において共に議論・探求し、次世代を担う若者が食の新しい価値について主体的に考えていくための取り組みを実施いたします。今後、ミツカンの知見を活かし、飯田研究室の学生による若者の食を探る調査の実施や、日本女子大学の全学部の学生が受講できる社会連携科目を通じて“にっぽん食”を学生と共に考え、未来の食の在り方を提案してまいります。

■株式会社 Mizkan Holdings 代表取締役社長 中埜 裕子コメント

ミツカングループは「ミツカン未来ビジョン宣言」で掲げた「人と社会と地球の健康」「新しいおいしさで変えていく社会」の実現に向け、様々なステークホルダーとともに共創価値創造の取り組みを進めております。

日本女子大学の理念「新しい明日を共に創る」と「ミツカン未来ビジョン宣言」について、お互い共感しあったことをきっかけに、ともに『にっぽん食プロジェクト』を開始することになりましたことを大変光栄に存じます。

若い世代の皆さんの考えを活かしながら、食の新しい価値を共創していけることを楽しみにしています。

■日本女子大学 学長 篠原 聡子コメント

世界で愛される寿司が日本食を代表する料理となった背景には、酒造りの余剰物である酒粕からつくった安価でおいしい酢の存在があり、それを開発したのがミツカンの創業者、尾州半田の中野又左衛門氏であったそうです。

そうした現在の日本の食のルーツにもつながる会社と、120年の歴史を持ち創立以来の専門領域である食物学科を擁する日本女子大学とのコラボレーションは、日本の食にまた新たな1ページを拓く可能性を秘めているようにも思え、期待が膨らみます。

■日本女子大学 飯田 文子教授コメント(家政学部 食物学科教授)



私の調理・食味評価学研究室は、食品そのもののおいしさを数値化するため、官能評価法による評価を行っております。つまり人間が判断する味・香り・食感などの評価項目と分析値による味・香り物質・テクスチャー分析等の数値との関連性を調べ、何をどのように、どのような順序で判断しているのか等を明らかにする研究です。ミツカングループとのコラボにより、日本人のこれからを担う健康的でおいしい“にっぽん食”について考える機会をいただけますことを楽しみにしております。

<飯田 文子教授 プロフィール>

日本女子大学家政学部食物学科教授、博士(応用生命科学)。専門は調理学と食味評価学。日本官能評価学会会長 日本調理科学会監事 名誉フードスペシャリスト。

＜ミツカングループについて＞

ミツカングループは、1804年の創業以来、218年にわたって、お寿司や鍋料理など、常に新たな食の提案を続けてまいりました。2004年にグループビジョンスローガン「やがて、いのちが変わるもの。」を掲げ、2018年には10年先の未来への約束として「ミツカン未来ビジョン宣言」を策定しました。そのビジョンである「人と社会と地球の健康」「新しいおいしさで変えていく社会」の実現に向け、「おいさと健康の一致」を目標にお客様に新しい食の価値を提供することに取り組んでおります。詳しくは、<https://www.mizkanholdings.com/ja/>をご覧ください。

＜日本女子大学について＞

日本女子大学は、日本初の組織的な女子高等教育機関として創立し、昨年120周年を迎えました。私立女子大学唯一の理学部を有し、文理融合の教育環境をもつ女子総合大学です。

幼稚園から大学院までの一貫教育、さらに卒業生以外にも門戸を開くりカレント教育など、誰もが生涯を通じて学び、成長し続ける社会を創るための機会を提供しています。多様で非連続に変化する社会において、新しい明日を共に創る人材を育てています。詳しくは、<https://www.jwu.ac.jp>をご覧ください。