

## 日本女子大学とミツカングループが新しい食の形“にっぽん食”を発表

—和食、そして日本食を経て進化する“これからの日本の食”の概念とは！？—

次世代を担う学生を中心に、“にっぽん食”の概念を元にしたメニューも考案！

日本女子大学(東京都文京区)とミツカングループ(愛知県半田市、以下ミツカン)は、若者から見た“これからの日本の食”をテーマに共同で研究を行う共創プロジェクト「にっぽん食プロジェクト」を2022年春より開始しています。この度、本プロジェクトの一年の成果として日本女子大学 家政学部食物学科 飯田文子教授、ならびに実際に研究に携わった飯田研究室の学生を中心に考案した、新しい食の形“にっぽん食”の概念を発表いたします。また、“にっぽん食”の概念を元に学生が考えたメニューも合わせて発表させていただきます。

“にっぽん食”とは、多様化する食の価値観や山積する食の課題に対して、様々な角度から食を捉えなおすことで、これからの食の概念を表したものです。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現代の“日本食”となり変化したように、“にっぽん食”も日本食の先にある、未来の食のあり方を示す名称となっています。

この度発表する“にっぽん食”の概念は下記のとおりです。



2022年度の「にっぽん食プロジェクト」では、飯田研究室の学生による若者の食意識調査や、地域や社会が抱える課題について実践的に取り組む「JWU 社会連携科目」のカリキュラムにおける『課題解決型ワークショップ にっぽん食を考える』などを通して、“にっぽん食”の概念を探求し、概念をもとにメニューを考案いたしました。また、“にっぽん食”の概念を表現した本プロジェクトのロゴも、学生を中心に制作いたしました。

日本女子大学では「新しい価値を創造する力」を持つ人材の育成のため実践教育に力を入れており、産学連携を通して地域や社会が抱える課題に実践的に取り組むことで、学生が社会で力を発揮するための豊かな行動力を身に付けることを目指しています。

また、ミツカングループでは「ミツカン未来ビジョン宣言」の実現を目指し、様々なステークホルダーと「ともに」共創の取り組みを行っております。本プロジェクトはその一環として、また「ミツカン未来ビジョン宣言」の実現につながる取り組みとして、非常に意義のあるものとして推進しています。






来年度以降も本プロジェクトは継続し、“にっぽん食”を探求し続けてまいります。

## “にっぽん食” 概念のご紹介

「にっぽん食プロジェクト」では、2021年に創立120周年を迎え、食を科学するスペシャリストを育成し続けている日本女子大学家政学部食物学科の飯田研究室の学生が中心となり、219年にわたって日本の食文化の発展に寄与し、「ミツカン未来ビジョン宣言」を掲げて食の可能性の追求に取り組むミツカンとともに、多様化する食文化や価値観を若者の視点で捉え直し、これからの食の未来を探求しています。

“にっぽん食”とは、多様化する食の価値観や山積する食の課題に対して、様々な角度から食を捉えなおすことで、これからの食の概念を表したものです。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現代の“日本食”となり変化したように、“にっぽん食”も日本食の先にある、未来の食のあり方を示す名称となっています。

### “にっぽん食”が約束する5つの“食”

-  **一つ、持続可能な食。**  
食の自給率向上や食品ロス問題を解決するとともに、簡便な調理法で作り続けられること。
-  **一つ、おいしくて健康的な食。**  
食べ続けられるおいしさであり、食べ続けられることで健康につながり、日本人が抱える栄養上の問題を解決できること。
-  **一つ、共食を通じてコミュニケーションを生む食。**  
共食がもたらす食のコミュニケーションを通じて、食の喜びや楽しみを感じられること。
-  **一つ、日本らしさをいかした食。**  
日本の旬の食材を活かし、四季を感じられること。
-  **一つ、味覚をはぐくむ食。**  
日本の調味料の良さを活かし、味覚をはぐくむおいしさであること。

これらを満たしたものを、私たちは“にっぽん食”と呼び、  
私たちは、にっぽん食を通じて、新しい食の未来を探求していきます。

## “にっぽん食” 概念作りまでの経緯

本プロジェクトの開始とともに、飯田研究室の学生2名が、学生及び社会人へのアンケート調査を実施し、これからの食を担う若者特有の食意識は何なのかを探りました。その調査の結果、新しい食の要素として、“共食”と“簡便さ”というものが、キーワードとして浮かび上がってきました。

その後、約半年にわたり、学部・学科を越えた授業として『課題解決型ワークショップ にっぽん食を考える』を実施しました。様々な講師が登場して“食と健康”、“おいしさの考え方”、“持続可能な食”、“若者の考える食”など、食を多角的に学び、“にっぽん食”を探求しました。

授業を通して“にっぽん食”について学生自身が考え、「おいさと健康の両立」「共食」「食品ロスを減らすというSDGsの観点」「作り手にやさしい持続可能な食事」「自給できる食材」など、学生の視点でこれからの食を捉えた様々なアイデアが集まり、最終的にはこれらをもとに、飯田教授が“にっぽん食”の概念をまとめました。



## 学生が考案した“にっぽん食”メニュー



学生が授業内で試作した“にっぽん食”メニュー

『課題解決型ワークショップ にっぽん食を考える』では、授業を通じた学びを踏まえて「“にっぽん食”とは何か？」についてディスカッションを重ねてきました。約半年間の授業の後半では、受講学生を4つのチームに分け、“にっぽん食”に必要な要素は何かを討議しながら、チームごとにそれぞれが考える“にっぽん食”のメニューを考案しました。学生の視点でこれからの食を捉えた様々なアイデアが詰まっています。一部メニューについては、レシピを参考資料に掲載しておりますので、ぜひご覧ください。

## 学生が制作した「にっぽん食プロジェクト」ロゴについて

飯田研究室の学生を中心に、プロジェクトのロゴも制作いたしました。

### <ロゴに込められた意味について>

“にっぽん食”の文字には、日本の伝統的な食材である豆腐や醤油、味噌などの原料になっている大豆や、お箸をモチーフとして取り入れ、印象的な赤い円は、日の丸をイメージ。円の中には日本の食文化の象徴と食料自給率向上の象徴としての稲穂と現代・未来をイメージさせる都会の街並みを表現しています。最後に、「持続可能性」と「日本の四季」を円の縁の矢印と色で表しました。

