

第5回

摂大農学セミナー



主宰: 摂南大学農学部先端アグリ研究所委員会

連絡先: 摂南大学農学部事務室

SETSUNAN.Obu@josho.ac.jp

072-896-6000

摂南大学農学部では、農学に関する幅広いテーマについて、**市民公開講座**を開講しています。今回は、フードビジネスとワインのお話です。無料・一般公開のセミナーとして、オンラインで開催します。多くの方のご参加をお待ちしております。

- 【日時】 2020年11月30日（月）15:00～16:30
【開催方法】 無料・一般公開
【視聴方法】 **Zoom**によるライブ配信
【発信会場】 8号間8210教室

【プログラム】

- 15:00-15:05 はじめに
摂南大学農学部長 教授 久保 康之
15:05-15:45 フードビジネスとお酒
Foodbiz-net.com 代表 道畑 富美先生
15:45-16:25 日本ワインを楽しむ
NPO 法人近畿バイオインダストリー振興会議専務理事
高田 清文先生
16:25-16:30 終わりに
先端アグリ研究所委員長 教授 椎名 隆

オンラインセミナー参加方法

- ・オンラインのライブ配信（Zoom）で開催します。
- ・次のHPよりお申し込みください。
<https://bit.ly/3kWNift>
- ・メールでの参加申し込みも受け付けます。
- ・お申し込み後、視聴方法についてメールでご連絡いたします。
- ・詳しくは摂南大学農学部HP (<https://setsunan-agri.jp/>) をご覧ください。



フードビジネスとお酒

Foodbiz-net.com 道畑富美

【講演要旨】

日本の総人口、1億2,600万人が、毎日食べたり、飲んだり、365日、年間で約84兆円の食の市場、そして約3兆5千億円の飲酒市場が形成されています。どちらの市場も、人口減少・高齢化を背景に、大きな成長は見込めません。しかし、社会の変化やライフスタイルの多様化により、さまざまな商品やサービスが生まれ、その内容の充実ぶりが期待されます。本講座では、食べ・飲みに関わる産業、フードビジネス、そして私たちの食生活の変化、それに伴う飲酒の動向について、報告いたします。

①フードビジネスとは？

一次生産、農水畜産物が私たち消費者に届くまで、加工・流通を経て小売店、また調理を経て、給食や飲食店に至るまで、さまざまな価値が付加されます。この過程における業務内容は、多岐にわたり、実に総労働人口の15%以上の人働いています。また、消費のステージでは、女性の社会進出、少人数世帯の増加により、大きく変容しています。

②食生活の変化

かつて家庭内で行われていた調理が、家庭外へとアウトソーシングされ、今では、食費の半分に近い額が、外食や惣菜・弁当などに消費されています。が、より簡便にという方向で動いていたところに、コロナショック。自宅にすることが求められ、家庭内調理にも変化の兆しがあります。また簡便を求めるニーズは継続し、オンライン発注、デリバリーといった分野も活気を呈しています。一方で、環境持続性やSDGsの視点で新しいカテゴリーの食品やサービスも生まれています。最近ブームともなっているフードテックにより、植物性たんぱく、代替たんぱく、あるいは、食品ロスに関わる動きも活発です。サービスの面では、ソーシャルメディア、シェアリングエコノミーの活用により、旧来の流通のしくみから、DtoC, CtoC (Direct to Consumer, Consumer to Consumer) への移行も注目されます。

③食の変化、社会の変化に伴う飲酒のスタイル

ミレニアルズ、Z世代という若い人たちの考え方が、今後大きな流れを創っていきます。お酒の飲み方も同様。若者の酒離れが言われていますが、決して飲まないのではなく、飲み方が変わっているのです。RTD (Ready to Drink) と言われるカクテル化した商品が幅を利かせ、大手ビールメーカーは、若者への飲酒啓蒙活動を続けています。最近では、ノンアルコールのバーというものが、欧州などの都市部にも出現しています。

今後、大きく変わっていく食とお酒、皆さんとのディスカッションを楽しみにしています。

- (1) 農林水産省統計情報 <https://www.maff.go.jp/j/tokei/index.html>
- (2) 公益財団法人 食の安心・安全財団 統計集 <http://www.anan-zaidan.or.jp/data/index.html>
- (3) 一般社団法人日本惣菜協会「惣菜白書」 <http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/outline/publishing/>
- (4) 国税庁課税部酒税課 「酒のしおり」 <https://www.nta.go.jp/taxes/sake/>

日本ワインを楽しむ

NPO 法人近畿バイオインダストリー振興会議

専務理事 高田 清文

【講演要旨】

1. NPO 法人近畿バイオインダストリー振興会議ご紹介

本団体は、1985年の設立以来、バイオ産業の発展に向けて様々な活動を推進してまいりました。その間、産官学の多くの関係者にご協力いただき、貴重なネットワークを形成しています。現在では、多くのバイオベンチャー企業がヘルスケア領域を始め数々の分野でバイオ産業の発展に貢献しています。

バイオテクノロジーの応用分野は、医療だけでなく、酒類、食品加工、機能性食品、化粧品、一次産業（農・林・水・畜）、環境、エネルギーに至るまで、多岐にわたっています。人々の健康と幸福にどう貢献するか、豊かな地球環境をどう守っていくかなど、バイオテクノロジーに期待されている課題はまだ数多くあり、その解決のため、オープンイノベーションに向けた活動を推進しています。

2. 日本ワインを楽しむ

私は、入社以来32年間ワイン生産研究部門を専門にワイン事業に携わってまいりました。サントリー創業者鳥井信治郎は1907年に赤玉ポートワインを発売し、サントリーの礎を築き、日本でのワイン造りを山梨県、長野県、新潟県など全国各地ではじめました。

気候、風土、品種、人などの個性豊かな条件テロワールとともに造られる日本のワインの世界について、気候風土、品種、食との相性などを交えてご紹介いたします。

「日本ワイン」とは、日本国内で栽培されたぶどうを100%使用して日本国内で醸造されたワインです。日本ワインの特徴は多様性です。代表する白ワイン用品種の「甲州」や、新潟県上越市にある（株）岩の原葡萄園の創業者川上善兵衛が1927年に育種した赤ワイン用品種、「マスカット・ベリーA」などの日本固有の品種に加え、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、ピノ・ノワール、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブランといった欧州系ワイン専用種も導入され、他に育種された品種など幅広い品種から多様な味わいのワインが日本各地で造られています。味わいの特徴は、日本の伝統的な料理と同じく、「繊細さ」です。まさに和食と日本ワインはこの繊細さにおいて相性の良さを発揮します。

以上

参考資料：

NPO 法人近畿バイオインダストリー振興会議：<https://www.kinkibio.com/>

日本ワイナリー協会：<https://www.winery.or.jp/>

サントリー日本ワイン：<https://www.suntory.co.jp/wine/nihon/>

（株）岩の原葡萄園：<https://www.iwanohara.sgn.ne.jp/>

カーヴ・ド・ヴァン：<https://cave-online.suntory-service.co.jp/japanwine.html>