観天望気

日本発フードテックで拓く未来

日本の食品産業には、地域や顧客ごとの細かなニーズに応え、味、食感、形状、容量まできめ細かくつくり分けてきた文化がある。現代の言葉で表現すれば、早くから「カスタマイズ型」のものづくりを実践してきたともいえる。ただし、この強みは少量多品種で手間とコストがかかり、生産性の面では不利になりやすい。一方、欧米を中心に、標準化と大量生産によって効率を高めるモデルが発展してきた。しかし昨今、健康志向や価値観の多様化、アレルギー対応などを背景に、世界の食市場では多様なニーズに応える商品やサービスが求められている。ここに日本の食品産業が強みを発揮する機会がある。

その鍵を握るのがフードテックである。AIやデータ、ロボティクスを活用し、多品種を効率よく生産できれば、「多様性」と「生産性」の両立が可能になる。中でも、日本が世界に誇るフードテックとして注目したいのが発酵技術である。漬物、みそ、しょうゆ、酒などに代表される発酵の知恵は、長い年月をかけて日本の食文化の中で磨かれてきた。近年ではその技術が食品化学やバイオテクノロジーと融合し、微生物の力を活用して目的とする成分を効率的に生産する「精密発酵」の領域へと進化している。

発酵技術には、おいしさや保存性、食感の向上に加え、代替たんぱく質の開発、未利用資源の有効活用、食品ロス削減、環境負荷低減など食品産業が抱える課題を解決する可能性がある。発酵とともに酵素制御、成分分離・精製、調味・食感デザインといった技術をAIやデータ活用と組み合わせることで、新たな価値と日本ならではの競争力を生み出せるはずだ。発酵技術は、日本が培ってきたきめ細かな価値づくりを、世界で持続可能なビジネスへ進化させる力の一つである。

発酵をはじめとする日本の技術資産をフードテックによってさらに発展させ、新たな価値の創造につなげていきたい。日本の食品産業の技術と知恵を世界へ発信し、食の未来を切り拓いていくことを期待している。



清水 幸史
三菱商事ライフサイエンス株式会社
代表取締役社長

しみず こうじ
1991年三菱商事株式会社入社。食品・ライフサイエンス事業に長く携わり、国内外で事業開発と経営に従事。米国Mitsubishi International Food Ingredients Inc.社長を経て、2025年から現職。