

令和5年（2023年）10月27日

## 11月1日、研究者・生産者・料理人が集い、 食の持続可能性を考えるミートアップイベントを開催 ～庄内スマート・テロワール×食材×調理で探る食の未来～

### 【本件のポイント】

- 2023年11月1日(水)、山形大学鶴岡キャンパスにて山形大学の研究者と、庄内地域で活躍する生産者、料理人が集い、食・農業研究に関するプレゼンやディスカッションを繰り広げるイベントを開催します。
- 研究と食事業の融合を進め、食文化創造都市・鶴岡ならではの新たな「食の持続可能性」を探ります。



### 【概要】

世界的に「持続可能な社会」の実現が急がれる中、山形大学は、庄内地域の農業・畜産業・加工業が連携して循環型の生産に取り組むことで、地域を循環型農村経済圏（スマート・テロワール）のモデル地域にする取り組みを進めてきました。

その一環として、スマート・テロワールに携わる山形大学の研究者と、庄内で農業に携わる生産者、食の現場に立つ料理人の知見を掛け合わせることを目的としたミートアップイベントを開催します。

この場を起点として食文化創造都市・鶴岡ならではの化学反応を生み出し、新たな「持続可能な食文化」を今後推進していくことを目指します。

### 【背景】

近年、世界的に資源・環境保護、健康等の観点から「持続可能な消費と生産の仕組み」、「持続可能な農業」、そして「持続可能な食文化」の実現が急務とされています。

そこで、山形大学は地域と連携し、各学部の研究成果も取り入れながら、庄内地域を循環型農村経済圏（スマート・テロワール）のモデル地域にする取り組みを進めてきました。このスマート・テロワールの取り組みは、庄内地域の農業・畜産業・加工業が連携して循環型の生産に取り組むことで、ゆくゆくは食料自給率の向上や余剰作物の使用による食品ロスの削減などにつながることを期待されています。

現在までにこの構想から、東北ハムと共同開発する豚肉加工品の生産・販売や、下水道資源を農業等に利用し食に繋げる「ビストロ下水道」プロジェクトなどの取り組みが生まれています。

また、2023年7月には循環型で作られた食材を活用し、地域独自の高付加価値料理の創出を目指して「山大イノベーションキッチン」を開催。鶴岡の循環型食材を、五十嵐督敬シェフ（blanc blanc gastropub／鶴岡市）がアレンジした料理がふるまわれ、地域との連携が一層強まりました。

### 【今後の展望】

今回のイベントを起点として大学と地域の連携を一層強め、化学反応を引き起こし続けていきたいと考えます。農業研究が食事業と融合することで、食文化創造都市・鶴岡ならではの新たな「食の持続可能性」が開けていくことを期待しています。

お問い合わせ

山形大学鶴岡キャンパス事務部総務課 研究・社会共創室

メール [yu-nosenken@jm.kj.yamagata-u.ac.jp](mailto:yu-nosenken@jm.kj.yamagata-u.ac.jp)

配布先：山形県政記者クラブ，鶴岡記者会

**【開催日程】**

日 時： 2023年11月1日（水） 14:00～17:00

場 所： 山形大学鶴岡キャンパス 1号館2階会議室（鶴岡市若葉町1-2-3）

**※用語解説**

1. スマート・テロワール：洗練を意味する「スマート」と、地域独自の風土・景観・品種・栽培法などを表すフランス語の「テロワール」を組み合わせた造語。地域内で完結できる“循環型の経済圏（農村社会）”を指す。