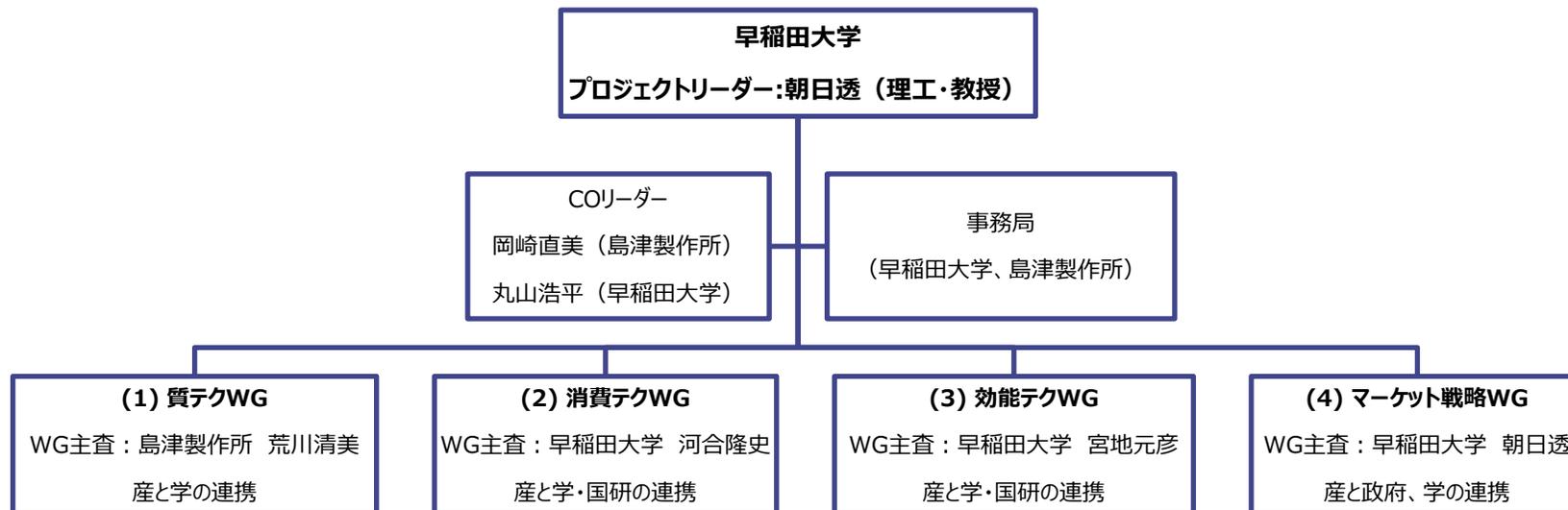


### ビジョン

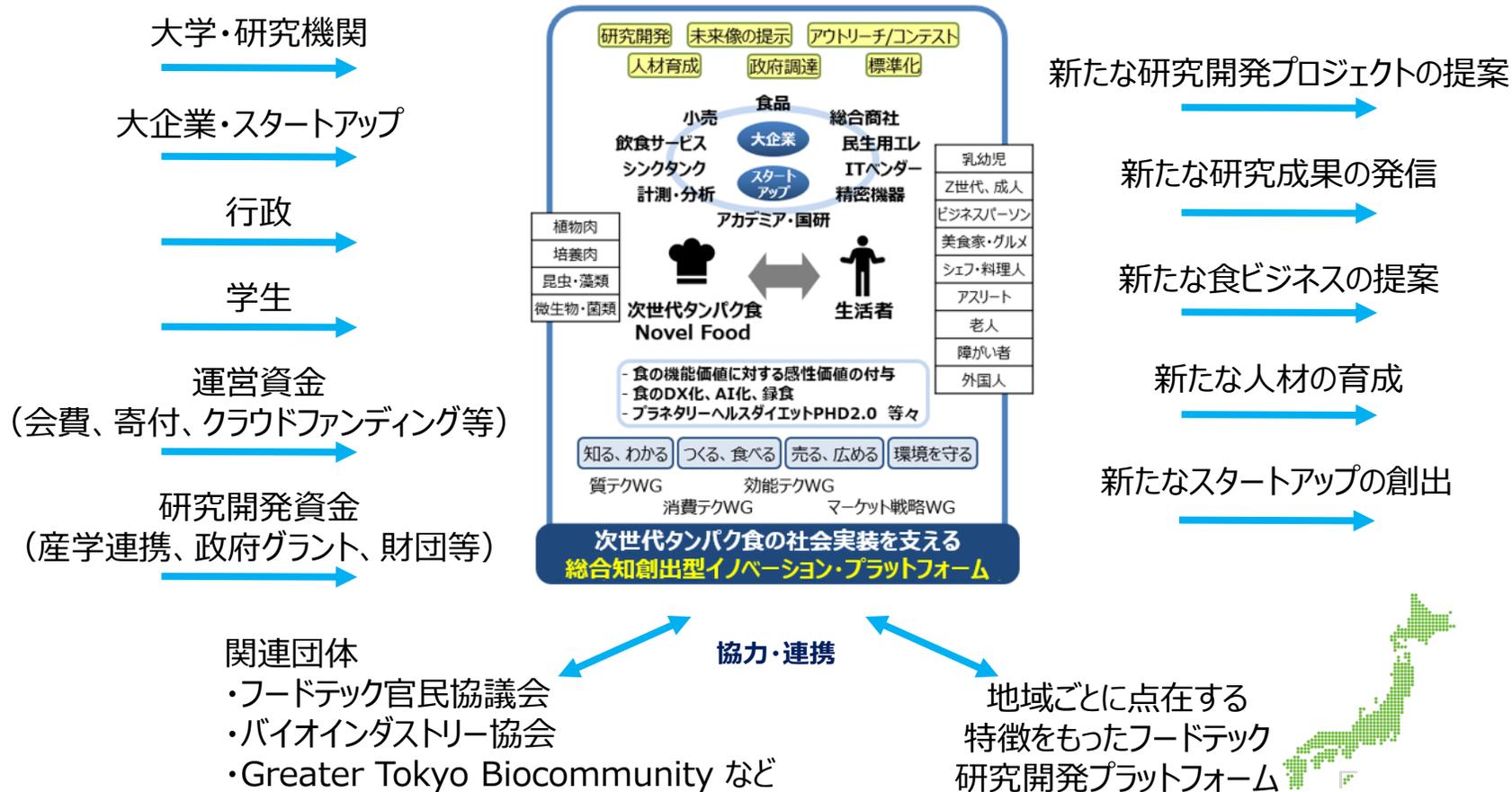
新たに生まれてくる**代替タンパク食**に対して、「安全・安心・信頼」に基づいた「社会受容性」を高め、継承されてきたわが国の食の伝統や文化を踏まえた**新しい食文化を創造**する。

### ミッション

- デジタルトランスフォーメーションで進展する**最先端技術**や**新しい価値観に基づくシステム**（ビッグデータ解析、ブロックチェーン技術・web3、メタバースなど）を導入することにより、**フードロス**を減らし、一人ひとりの多様な幸せを目指した well-being として、**肉体の健康のみならず、こころの健康、社会の健康、地球の健康の実現**を目指した研究開発の推進基盤を構築する。
- 食のバリューチェーンにおける**消費者に近い領域**に焦点を当て、代替タンパク食を供給できる産業を創出するため、代替タンパク食の品質基準などを定めた国際ルール最新の情報や世界市場の動向を国内外の研究機関や国際機関と連携して把握し、**日本企業の海外進出を後押し**するとともに、わが国の**食の安全保障の構築**に貢献する。
- **日本食の伝統と文化**から学ぶ技巧や知恵と次代の柔軟な発想や大胆な行動力を活用し、代替タンパク食を、**かしく、おいしく、スマートに食べる**多様な方法を考案する。また、これを社会実装し、社会受容を高めるため、産学官が協働して、代替タンパク食育のアウトリーチ活動、代替タンパク食コンテスト、消費者参加型キャンペーンを通じた**社会への浸透**を促進する。



食のデジタル化産業構想の取組、宇宙での食生活や、食の安全保障を踏まえた様々な観点からの、**食のグローバルイシューに資する学術的な研究開発を強化し**[学・産]、その成果の社会実装を**産官学連携で実施する研究開発プラットフォーム**を整備する[産・学・官]とともに、他団体のプラットフォームとも連携し、**地域ごとに点在する特徴をもったプラットフォームを、ネットワークで結ぶ仕組みを創生する**[官]



## 総合知創出型イノベーション・プラットフォーム 「サステナブルな未来食の普及に向けた産官学共創コンソーシアム」設立

1. 目的：サステナブルな未来食の普及に向けた産官学共創に資する研究開発、技術の普及定着を産学官連携によって促進する。
2. 役員：会長 早稲田大学教授 朝日 透 / 副会長 株式会社島津製作所執行役員 岡崎 直美
3. 組織：総会（意思決定機関） / 運営委員会（意思決定機関） / 部会 / 事務局

### 4. 運営経費

2025年度は年間300万円を想定（主として会費収入）

### 5. 会員および年会費

本コンソーシアムの目的に賛同する法人等であり、

➤一. ア 法人会員A：資本金が3億円超の企業及び他の団体

1口10万円、1口以上

イ 法人会員B：資本金が3億円以下の企業 1口5万円、1口以上

➤二. 個人会員：個人 1口1万円、1口以上

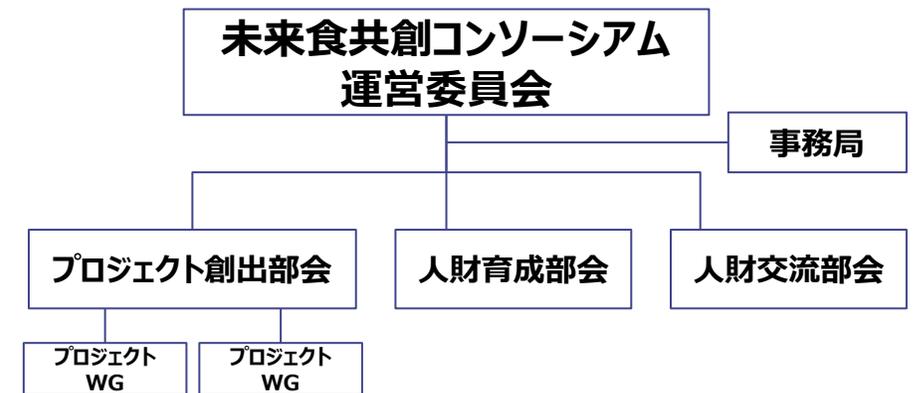
➤三. アカデミア会員：大学及び公的研究機関 会費無料

➤四. 賛助会員：一.のうち、本会の社会的意義を高めるため財政支援を行う企業、年会費の他に1口50万円

➤五. 特別会員：行政機関及び地方公共団体、他の団体 会費無料

➤六. 学生会員：学生（アカデミア会員である大学に在籍することを問わない） 会費無料

※ベンチャー企業・スタートアップ企業（のうち、従業員数が100名以下、かつ入会時に設立から20年を経過していない企業）は、法人会員Bまたは個人会員とする。



➤ 人財育成部会(企業・学生等が参加して一緒に学ぶ)

(1) AI活用セミナー ①11/6 ②11/27

時間:18:00-20:20、会場:早大理工学部キャンパス

講師:(株)知財図鑑COO 荒井亮、同CEO 出村光世(予定)

(2) ビジネスモデル構築セミナー ①9/13 ②9/27

時間:13:00-18:00、会場:早大リサーチイノベーションセンター

講師:(株)マキシマイズ シニアパートナー 渡邊哲

(3) エフェクチュエーション講座 ①10/6 ②10/27 ③12/8 ④12/15

時間:18:00-20:20、会場:早大リサーチイノベーションセンター

講師:早稲田大学経営管理研究科准教授・(一社)日本エフェクチュエーション協会代表理事 樋原伸彦

(4) DX講座 ①12/12金 ②1/16 ③1/19 ④1/26 ⑤1/30

時間:18:00-20:20、会場:早大理工学部キャンパス

講師:(株)プライムスタイル代表取締役社長 奥田聡

(5) システムデザインワークショップ ①12/27 ②1/10

時間:13:00-18:00、会場:早大リサーチイノベーションセンター

講師:慶應義塾大学システムデザインマネジメント研究科長・教授 白坂成功

➤ 人財交流部会(産官学が交流を深める)

(1) 産官学リエゾンワークショップ①(会員企業と学生による発表)

日時:7/22 17:00-20:00、会場:島津製作所東京支社

登壇者:博士3名、修士2名、学部1名、(株)島津製作所、森永乳業(株)、(株)味香り戦略研究所、REDAS(株)、他1社

(2) 府省政策セミナー①(府省官等との交流・招聘セミナー)

日時:8/4 18:30-20:30、会場:早大リサーチイノベーションセンター

登壇者:(一社)日本経済団体連合会 産業技術本部上席主幹 近藤秀怜

(3) 産官学リエゾンワークショップ②(課題解決グループワーク)

日時:12/20 13:00-19:30、会場:早大リサーチイノベーションセンター

テーマ:エマージングテクノロジーを進展させるためには(仮)

(4) 産官学リエゾンワークショップ③(会員企業と学生による発表)

日時:2026年2月~3月 17:00-20:00、会場:早稲田大学内

➤ プロジェクト創出部会(新しい取り組みを生み出し続ける)

(1) プロジェクト創出のための活動(希望を会員にアンケート実施)

(2) 大学・研究機関ラボツアー

(3) 企業見学

(4) 共同研究打合せアレンジ

## 本テーマ活動とエマージングテクノロジーとの関係性

次世代タンパク食プロジェクトの中で、エマージングテクノロジーに該当するのは以下の研究テーマである。

- a. データ駆動型の食品開発（フードインフォマティクス基盤、精密発酵技術等の研究開発）
- b. 一流シェフ等の食の感動を手軽に再現（録食、キッチンテック、調理ロボティクス等の研究開発）
- c. AIやITを使った食の感動・魅力アップ（一般向け、患者・高齢者向け）
- d. 腸内細菌叢の補充（個別化栄養とプロバイオティクスの進歩、栄養素必要量削減等）
- e. 食のデジタル化産業構想の構築および宇宙での食生活に対する革新的な技術開発

これらは、AI、データサイエンス、ロボティクス、バイオテクノロジー、宇宙技術など、現在急速に発展している分野を応用しており、既存の枠組みを超えた新たな価値やソリューションを生み出す可能性を秘めている。広範な普及には至っていないものの、今後の社会や産業に大きな影響を与えることが期待される。

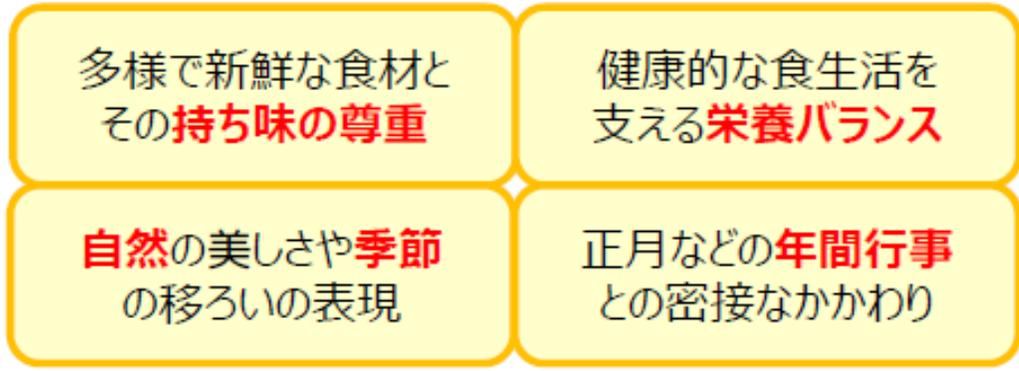
新フード・サステナビリティ実現に向けたwell-being次世代タンパク質の開発と社会実装

本テーマにおける我が国の強み（技術以外）

・世界に誇る日本の食文化(料理で季節が感じられる、海外からの食材も独自発展、調理師の技など)は、グローバルイシューに対してもっと貢献できる（健康寿命世界一、2013ユネスコ無形文化遺産登録）

＜日本食の伝統と文化＞

日本食の4つの特徴  
ユネスコ無形文化遺産（2013年12月登録）



融合



## 本テーマの先端技術が産業競争力や世界にどのように貢献していくのか

- ・デジタルトランスフォーメーションで進展する最先端技術や新しい価値観に基づくシステム（ビッグデータ解析、ブロックチェーン技術・web3、メタバースなど）を導入することにより、フードロスを減らし、一人ひとりの多様な幸せを目指した well-being として、肉体の健康のみならず、こころの健康、社会の健康、地球の健康の実現を目指した研究開発の推進基盤を構築する。
- ・食のバリューチェーンにおける消費者に近い領域に焦点を当て、次世代タンパク食を供給できる産業を創出するため、次世代タンパク食の品質基準などを定めた国際ルールの最新の情報や世界市場の動向を国内外の研究機関や国際機関と連携して把握し、日本企業の海外進出を後押しするとともに、わが国の食の安全保障の構築に貢献する。

## 世界で勝つためのシナリオ

- ・食のDX化、AI化など食のデジタル化産業構想の取組や、様々な観点からの、食のグローバルイシューに資する学術的な研究開発を強化し、その成果の社会実装を産官学連携で実施する研究開発プラットフォームを整備するとともに、他団体プラットフォームとも連携し、地域ごとに点在する特徴をもったプラットフォームを、ネットワークで結ぶ仕組みを創生する。
- ・日本食の伝統と文化から学ぶ技巧や知恵と次代の柔軟な発想や大胆な行動力を活用し、次世代タンパク食を、かしこく、おいしく、スマートに食べる多様な方法を考案する。また、これを社会実装し、社会受容を高めるため、産学官が協働して、次世代タンパク食育のアウトリーチ活動、次世代タンパク食コンテスト、消費者参加型キャンペーンを通じた社会への浸透を促進する。