

風土テック：食文化の多様性とイノベーション

九州大学アジア・オセアニア研究教育機構 准教授

博士（地球環境学） 田 中 俊 徳

食をめぐる二つの進化：フードテック と風土テック

食の持続可能性を考えるうえで、技術革新や嗜好の変化は避けて通れない問題である。近年、食糧生産の過程で生じる環境負荷やアニマル・ライツの観点から、ベジタリアンを選択する人が増加しているが、一方では、クリーン・ミート（培養肉）やフェイク・ミート（代替肉／植物肉）のように、従来の肉と同じ味や食感を追求した商品の開発にも莫大な予算が投じられている。ポール・シャピロによる「クリーンミート」（2020年）¹⁾は、培養肉開発の最先端に迫った著書だが、科学技術の発展や価値観の変化が、いかに食習慣の変化やイノベーションを引き起こすかを提起している。近い将来、ランチに際して、私たちは、肉か野菜かを選ぶのではなく、肉か代替肉かを選ぶようになるかもしれない。また、ゲノム編集による品種改良を施した農作物が市場に定着するのも近い。例えば、日本では、GABAを多く含有したトマトや高収量のイネ、筋肉量を増やした肉厚のマダイなどの開発が進められている（佐藤・石井2020）²⁾。同じ量のトマトを食べて、より健康になり、しかも美味しいとなれば、「昔の味」が物足りなく感じるかもしれない。東京大学大学院新領域創成科学研究科の広報誌「創成」29号の特集「醸造の未来」（田中・大矢・辻・丸山2017）³⁾では、麹菌や酵母菌をゲノム編集することで、酔わないお酒や飲めば飲むほど健康になるお酒が誕生することが示唆されている。培養肉やゲノム編集といった革新的な科学技術を応用したフードテックの進展によって、私た



ちの食の未来が大きく変化することは間違いない。

反面、かつて存在したにも関わらず、栽培や収穫、加工の非効率性や嗜好の変化によって、忘れ去られつつある驚異の食文化も多く存在する。これらは、気候風土や税制、規範といった自然環境や社会上の制約から生まれてきた食の文化である。例えば、フランスのノルマンディー地方は、寒冷で石灰岩質の土壌ゆえ、水資源に乏しく、ブドウの栽培ができなかったため、寒冷な土地に耐えるリンゴを栽培し、搾汁のうえ、発酵させることで保存性を高めたシードルを水の代わりに飲んでた（子供たちもシードルを飲んだ）。同じくフランスのセヴェンヌ地方は石灰岩質の乾燥した大地であり、貧困な土壌、乏しい水資源ゆえ、牧畜に頼らざるを得なかった地域である。他の多くの地域と同様、羊乳の保存性を高めるためにチーズを作ることになるが、チーズを保管する石灰岩質の洞窟にいたペニシリウム属の菌が、偶然にも高名なロックフォール（ブルーチーズの王様）を生み出すことになる。この地域は、現在では、「コースとセヴェンヌの地中海農牧業の文化的景観」として世界遺産にも登録されている。スコッチ・ウイスキーをはじめ、こうした自然環境の制約が高い付加価値を持つ産品を生み出す例は多い（田中2021）⁴⁾。

日本では、季節的に大量に獲れる青魚の保存方法をめぐって、様々な知恵比べがあった。一般的に生魚の保存方法では、塩蔵や乾燥といった手法がとられるが、伊豆諸島では、「くさや液」に漬けて発酵させる方法が生み出された。その背景には、塩