

2021年3月8日開催

オンライン国際シンポジウム「Beyond コロナ時代の食と農」
(ノースウェスタン大学と立命館大学の協力協定に基づく成果発信プログラム)
International Symposium Online "Food and Agriculture beyond
the Pandemic" based on the cooperation agreement between
Ritsumeikan University and Northwestern University

発表資料の英語版は以下からダウンロードできます。

PDF of the PowerPoint presentations in English are in the following website:

<http://bit.ly/beyondpandemic> (Password: Foodbeyond)

主催：立命館大学食総合研究センター、立命館大学アジア・日本研究所

Co-hosted by Asia-Japan Research Institute and Research Center for Gastronomic Arts and Sciences, Ritsumeikan University

日時 /Date：2021年3月8日 9:30～17:30JST/8th March 2021

会場：Zoom

開会 /Opening (9:30～10:00JST)

開会の辞 1 小杉泰 (立命館大学アジア・日本研究所所長)

Opening remarks 1: Yasushi KOSUGI (Director, Asia-Japan Research Institute, Ritsumeikan University (Hereinafter abbreviated as RU))

開会の辞 2 リー・ビーネン (米国・ノースウェスタン大学上級研究員)

Opening remarks 2: Leigh BIENEN (Senior Lecturer, School of Law, Northwestern University, USA)

趣旨説明 吉積巳貴 (立命館大学食マネジメント学部教授)

Symposium Objectives: Miki YOSHIZUMI (Professor, College of Gastronomy Management (Hereinafter abbreviated as CGM), RU)

セッション 1 「Beyond コロナ時代のフードセキュリティと流通」 (10:00～11:45)

Session 1. Food Security and Distribution in the Era beyond COVID-19

講演 1. セルヒオ・ラトーレ (コロンビア・ノルテ大学法学部准教授)

Lecture 1: Sergio LATORRE (Assistant Professor, Law School, Universidad del Norte, Colombia)

講演 2. ワーニャ・シルバ (ブラジル・マリンガ州立大学社会科学部教授)

Lecture 2: Wânia Rezende SILVA (Professor, Department of Social Sciences, Maringá, State University Brazil)

講演 3. キウ・ティ・キン (ベトナム・ダナン大学 科学・教育大学講師)

Lecture 3: Thi Kinh KIEU (Lecturer, University of Danang-University of Science and Education, Vietnam)

講演 4. 佐野聖香 (立命館大学経済学部准教授)

Lecture 4: Sayaka SANO (Associate Professor, College of Economics, RU)

パネルディスカッション / Panel Discussion

ファシリテーター：マリア・ヨトヴァ（立命館大学食マネジメント学部准教授）

Facilitator: Maria YOTOVA (Associate Professor, CGM, RU)

コメンテーター：松原豊彦（立命館大学食マネジメント学部教授）

Commentator: Toyohiko MATSUBARA (Professor, CGM, RU)

Panelists: Sergio LATORRE, Wânia Rezende SILVA, Thi Kinh KIEU, and Sayaka SANO

昼食休憩と学生のセッション（11：45～15:15）

Students' session and lunch

食マネジメント学部学生有志による研究発表（英語）

Research presentations in English by students of CGM, RU

ファシリテーター：大和田和治（立命館大学食マネジメント学部教授）

Facilitator: Kazuharu OWADA (Professor, CGM, RU)

1. "Learning about food under COVID-19 through Gastronomic Sciences" (Aoi ONODA)
2. "Bread and rice consumption among Japanese students under COVID-19" (Chinatsu TAKEDA)
3. "What is the Future of Japanese Agriculture?" (Ran ZEMMYO)
<https://www.youtube.com/watch?v=1mkvoRdD00I>
4. "A New Style of Farmers' Market in Times of COVID-19 Pandemic" (Namika MATSUMURA)
<https://www.youtube.com/watch?v=YTsiHTZRZc>

食マネジメント学部×映像学部学生：滋賀の食ビジネス応援動画プロジェクト発表

Collaborative video project for supporting Shiga local food business by CGM and College of Image Arts and Sciences, RU

「ふなずしパイ～伝統食の鮎寿司がパイ菓子に変身?!～」

"Funa-Zushi Pie ~ Traditional Funa-zushi turns into pie?!"

<https://www.youtube.com/watch?v=UfwZt3lrFnl>

「郷土料理の新たなカタチ」

<https://www.youtube.com/watch?v=yH0eFkOKDp4>

「考えよう みんなの“食” Let's think about "food"」

<https://www.youtube.com/watch?v=UlhIAB5YMUl>

「食卓から未来へ笑顔を繋ぐお米づくり」

<https://www.youtube.com/watch?v=OWkKJ3FTw8I>

セッション2「Beyond コロナ時代の新しい食とビジネス」（15：30～16:15）

Session 2. "New Ways of Eating and Food Business in the Era beyond COVID-19"

講演 1. 新村猛（がんこフードサービス株式会社取締役副社長、立命館大学食マネジメント学部客員教授）

Lecture 1: Takeshi SHINMURA (Executive Vice President of Ganko Food Service co., Ltd./ Visiting Professor, CGM, RU)

講演 2. 眞鍋 邦大（株式会社ワールド・ワン取締役、株式会社四国食べる通信代表取締役）

Lecture 2: Kunihiro MANABE (Director, World One Inc., Representative Director, Shikoku Taberu Tsushin Co. Ltd.)



講演 3. フィトリオ・アシャデオノ（立命館大学政策科学部助教）

Lecture 3: Fitrio ASHARDIONO (Assistant Professor, College of Policy Science, RU)

講演 4. ジャコモ・モヨール（イタリア・スローフード協会元副会長、ミラノ工科大学客員教員）

Lecture 4: Giacomo MOJOLI (Former Vice President of Slow Food International / Visiting Professor, School of Design, The Polytechnic University of Milan, Italy)

パネルディスカッション / Panel Discussion

ファシリテーター：石田雅芳（立命館大学食マネジメント学部教授）

Facilitator: Masayoshi ISHIDA (Professor, CGM, RU)

コメンテーター：田中浩子（立命館大学食マネジメント学部教授）

Commentator: Hiroko TANAKA (Professor, CGM, RU)

パネリスト：松井純子（イタリア政府公認フィレンツェ県観光ガイド）、新村猛、眞鍋邦大、
フィトリオ・アシャデオノ

Panelists: Junko MATSUI (Licensed tour guide of Florence, Italy), Takeshi SHINMURA,
Kunihiro MANABE, and Fitrio ASHARDIONO

セッション 3 「Beyond コロナ時代の食科学——研究交流ネットワークの構築に向けて」

Session 3. "Gastronomic Sciences in the Era beyond COVID-19 ——Constructing International Research Network"

食マネジメント教員によるパネルディスカッション（16：30～17:25）

Panel discussion by faculty members of CGM, RU

ファシリテーター：阿良田麻里子（教授）

Facilitator: Mariko ARATA (Professor)

コメンテーター：朝倉敏夫（学部長（当時）、教授）

天野耕二（教授）

安井大輔（准教授）

Commentators: Toshio ASAKURA (Professor, Dean as of March 2021)

Koji AMANO (Professor)

Daisuke YASUI (Associate Professor)

パネリスト：石田雅芳（教授）

和田有史（教授）

野中朋美（准教授）

高田剛司（教授）

Panelists: Masayoshi ISHIDA (Professor)

Yuji WADA (Professor)

Tomomi NONAKA (Associate Professor)

Takeshi TAKADA (Professor)

閉会の辞：食総合研究センター：南直人（立命館大学食マネジメント学部教授、立命館大学食総合研究センター長）

Closing Remarks: Naoto MINAMI (Professor, CGM, RU / Director, Research Center for Gastronomic Arts and Sciences, RU)

Opening remarks 1 for the International Symposium Online —"Food and Agriculture beyond the Pandemic"— based on the cooperation agreement between Ritsumeikan University and Northwestern University.

Yasushi KOSUGI

(Director, Asia-Japan Research Institute, Ritsumeikan University)

Good morning, good afternoon, and good evening to some of you. Thank you very much for the kind introduction. I am Yasushi KOSUGI from the Japan-Asia Research Institute of Ritsumeikan University.

Welcome to the International Symposium Online "Food and Agriculture beyond the Pandemic," and thank you very much for joining us today. Due to the ongoing COVID-19 pandemic, we are holding this symposium online. However, this situation has transformed our symposium into an even more international and global event than before, and I am very happy that we are conducting it in this manner. We have entered a new era, wherein we can enjoy online gatherings. Thanks to digital technology, we are able to connect with all of you, who are attending from different corners of the world. I understand that there are time differences, which some of you might be struggling to manage, but I thank you very much for joining us despite these circumstances.

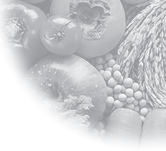
I am very grateful to Professor YOSHIZUMI, Professor ARATA, and the staff and faculty members of the College of Gastronomy Management for their support and contribution. This symposium is associated with a collaborative agreement with Northwestern University in the USA, and we thank all its faculty members for their cooperation. My gratitude also extends to all our participants from Colombia, Brazil, Vietnam, Italy, and Japan. Thank you very much for joining us.

As you can see in the program, many people from around the world are joining us, which I am very happy to note. I extend my gratitude to the Research Center for Gastronomic Arts and Sciences, its head Professor Naoto MINAMI, and the staff members for coming together and lending support in organizing this symposium despite the adverse circumstances of the pandemic.

Let me begin by introducing our institute and Meridian 180 — a global scientific platform, which is supporting this symposium. In Ritsumeikan University, we have the Ritsumeikan Asia-Japan Research Organization, and its subordinate, Asia-Japan Research Institute. This institute, which was established in December 2015, celebrated its fifth anniversary last month. We are driven by the principles mentioned in the Ritsumeikan Charter of 2006. We have declared a powerful intention to become a leading university in the Asia-Pacific region that aims to engage in every possible manner to guide the peaceful development of Asia-Japan and the globalized world. We have been engaging in interdisciplinary collaborations with various Asian universities and research institutes, which inform each other about reconciliation, cohabitation, and co-creation, and aim to promote and expand international collaboration.

Our international collaborations include our participation with Meridian 180. Meridian 180 is an international opinion exchange platform, which is open for researchers and practitioners, and allows them to hold discussions at forums and symposiums globally. It is based on the idea that our globe is 360°, while the centrally located meridian, at 180°, connects the east with the west. Without a novel perspective, it has become increasingly difficult to solve the present-day global issues and challenges that we collectively face. Meridian 180, a platform that represents a real global perspective, is provided by Northwestern University, which has joined hands with Ritsumeikan University as its only partner university in Japan.

Prior to this symposium, we have already held a multilingual forum from January to February — thanks to



the contributions of Professor YOSHIZUMI and Professor ARATA for their pivotal roles in this event. The current forum allows people to use English, Chinese, Korean, and Japanese, and there are plans to expand our linguistic scope to include other languages. For today's symposium, one of our important objectives is the expansion of our international collaboration and human relations.

From Northwestern University, we have Professor Leigh BIENEN participating.

The field of food and agriculture is indispensable for humankind; therefore, we would like to encourage an active discussion about the future of food and agriculture beyond the COVID-19 pandemic, and disseminate the results of this discussion internationally. Tomorrow onward, we hope to further develop this discussion. There are many planned activities and discussions in the program. From Meridian 180's perspective, incorporating multiple languages in an international symposium is a very new and beneficial attempt toward an inclusive global discussion.

I am very pleased to be present here with you, and I thank all the members who are participating in this symposium. Thank you very much.

Opening remarks 2 for the International Symposium Online — "Food and Agriculture beyond the Pandemic" based on the cooperation agreement between Ritsumeikan University and Northwestern University.

Leigh B. BIENEN

(Senior Lecturer Emerita, School of Law, Northwestern University, USA)

First of all, welcome everybody and thank you so much to Meridian for this forum.

It is a wonderful example of the international reach of Meridian and also the interdisciplinary quality of the Meridian Forums. So here we are talking to people in Brazil, Japan, Colombia, Italy and of course Chicago and Evanston, so we are grateful first of all to Meridian 180, to Northwestern University, and also to the internet, which has made these kinds of interactions possible. And never did we need an international level of discussion, and cooperation more than now in the middle of this pandemic, but even after the pandemic is over we need the increased cooperation and discussion among people all over the world and from various different disciplines.

So food, the second elemental response to entry into the world. The first is to breath, the second is to be fed and that first interaction with the mother and a newborn is intimate, personal and an interaction shaped by who you are, where you are, on where you live and what human group you belong to. That first and encounter, that interaction with food, eating remains a social and personal and political cultural connection throughout our lives. From the first swallow at the breast to the last meal, which may be intravenous. And that's the subject for another Meridian 180 Forum: how we die across the world.

I am glad to see all the restaurant people and food delivery people and the academic people who deal with food, restaurants, food delivery on this discussion because we need everyone including the farmers, the farm coops and the food banks. Indeed the food banks and the food delivery people, and food launch programs have been examples of invention, resourcefulness, cooperation and all of the good things which are needed to do something really important such as deliver food to children and people who do not have it. Of course, food production and distribution is a business and a big business: as big as ship containers, railroad cars, trucks and as small as dinner tonight, the release of milk at the breast and a child asking "can I have a cookie?".

No society worthy of the name, no country with a flag or an olympic team should allow children, its own children to go hungry, not to mention their parents and grandparents. Not only rich countries, developed countries but any tribe nation government should be ashamed if they can not feed the children within its borders who they identify as their own, no matter how they came there or where they came from.

These relationships with food are set from the earliest interactions between children and those who provide nourishment, including governments. The response to food shortages and disfunction partially, but only partially, caused by the pandemic has been extraordinary with the food banks, the farmers, the agricultural coops, the restaurants and the takeout adaptations leading the way.

The New York Times for example, now has a restaurant reviewer who only reviews takeout restaurants and the delivery of lunches and dinners under the pandemic restrictions. The delivery of school lunches has been inspirational as well as instructive. The inventiveness, the community cooperation, the marshaling of resources, who knew we needed all of those small paper bags and most importantly: the people helped each other, they shared what they had. "Oh! Somebody needs a car to deliver all those lunches?", and there was a snack for the caregiver too.

Why do so many go hungry? Is that a failure of business? A failure of industry? Of government? Of



communities? Individuals? All of the above?

Meridian has helped us begin to address these questions. Of course, they cannot be solved just by talk, they can only be solved by people doing something, but at least recognising the interdisciplinary aspect of the problem and that it should not and is not controlled by experts will help move the discussion forward and hopefully deliver what is needed. After all, people do respond to these very basic needs when they are so evident. People's humanity will rise to the occasion, I believe, and I think Meridian stands for that. Meridian stands for the fact that people want to get together, help each other, do the difficult thing: talk about how it is ramified in different cultures, and different settings, whether it's in Japan, in Kyoto, or in Chicago, or in San Francisco we need to help one another, and we will.

The food banks have been inspirational as have the many other community organizations and facilities. The kinds of local, community and government initiatives to prevent food waste are particularly inspirational; they have been inventive and there is much for all of us to learn from other communities and what they have done. This is a special contribution that Meridian 180 can make, because it is possible to inform people what is happening in Kyoto and Colombia in an area where the newspapers or the radio or the television will not do the trick in terms of telling people what is going on.

The comments have called attention to and emphasized the increased importance of activities and role of food banks. Food banks have become hubs of social services and that is an important innovation. After recognising the elemental nature of every person's relation to what they eat, when they eat, and how they eat it, it needs to be recognised how critical and primal is the search for food and the need to protect our sources of food both from environmental damage and damage to the planet but also the individual urge and need to make sure that we have something to eat, is as primal as the need to eat itself. And you will see people doing extraordinary things both positive things and negative things to ensure their own access to food and their family's access to food.

Who has not recognised that to hang a man for stealing a loaf of bread is not justice? And that theme remains, it is not just to let poor people starve, it is not just to let children anywhere in the world grow up with the debilitating effects of food shortages and starvation. And we command Meridian. Meridian is such a big kind of hope here because it allows us to speak and discuss problems across the countries, across languages and to say "what works here?", "how can we help here?".

It is going to take thousands, hundreds of thousands, millions of people actually doing something to make this go away, and Meridian is part of the solution, not part of the problem.

So thank you everybody and thank you for being here today.

Symposium Objectives

Miki YOSHIKUMI

(Professor, College of Gastronomy Management, Ritsumeikan University)

Good morning, ladies and gentlemen. I am Miki YOSHIKUMI from the College of Gastronomy Management. Let me give you the outline, introduction, and objective of this symposium.

In January 2020, the COVID-19 spread around the world, restricted people's movement, and had a significant impact on people's lives and industries. Wherein, the food business was immensely impacted. Production, distribution, wholesale, retail, and food and beverage industries have been hit by a striking blow, and the management of the food industry is becoming a significant issue.

It has been over a year since the pandemic started, the vaccine has been developed and inoculation started; however, the virus spread has not settled yet. We can assume that this situation will continue for some time, and we need to find a more sustainable development and new gastronomy management framework, with or post COVID-19.

The slide that I am showing you today displays the confirmed cases of COVID-19 in our speakers' home countries. While the number of cases varies from one country to other, the peak follows the same trend. What is different in Vietnam is that, considering the situation, the spread of COVID-19 has been suppressed significantly. The counteraction to COVID-19 will be introduced during the lecture and panel discussion.

This slide shows people's movement trends since February 2020. On the left-hand side is the food and beverage and entertainment industry, and the right-hand side has people's movement in supermarkets and drugstores. Japan is in blue, the U.S. in red, India in purple, Indonesia in light blue, and Singapore in dark green. The lockdown that was imposed following the COVID-19 pandemic made a marked impact on people's movement, especially in the food, beverage, and entertainment sectors; however, the extent of the impact has varied from country to country. You can see that there is a crucial drop in them compared to supermarkets. However, Singapore has been successful in suppressing COVID-19, and we see a recovery in people's movement and their increased movement in supermarkets as compared to the previous year.

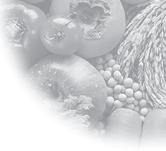
This slide displays the number of employees in the Japanese industry. As you can see on the top, the food and beverage, hotel, and agriculture industries have far fewer employees compared to last year. On the other hand, there is an increase in the medical and construction industries. Thus, depending on the industry, there are differences in employment.

As you can see from the graphs, the impact of COVID-19 on the food and beverage business is significant, especially in restaurant business, and we need to think of a sustainable gastronomy management system with or post COVID-19.

In this symposium, we will discuss the issues faced by the food business and how we are counteracting them. We would like researchers and practitioners to exchange opinions about the food business and make proposals for a sustainable food management system, the direction of research, and ways to nurture and foster human talent.

This is today's program. I apologize for this busy slide, please take a look at the PDF file that is available for your download.

We have three themes in this symposium today, but prior to this symposium, there was an online forum for a month, starting from January 4, using Meridian 180 platform from Northwestern University. In this online forum, we held a discussion about the food business. We invited domestic and international researchers and practitioners



for discussion.

Today, we will share a part of the discussions in the online forum, and during the panel discussions, we would like to make proposals about a sustainable food business and how we can establish it.

The first session is about “Food Security and Distribution in the Era beyond COVID-19.” We have pre-recorded video lectures from Colombia, Brazil, Vietnam, and Japan, thereafter we will have a live panel discussion.

Following this, we will take a 10 minutes break and then there will be a presentation from students of the College of Gastronomy Management. We also have videos from a collaborative project between the College of Gastronomy Management and the College of Image Arts and Science, and a live event to introduce the comments on food that was introduced by the videos.

In the afternoon, we have the second theme, which is, “New Ways of Eating and Food Business.” We have lecture videos on this from Japan, Indonesia, and Italy, followed by a live panel discussion.

Finally, the third theme is “Gastronomic Arts and Sciences beyond COVID-19 -Constructing International Research Network.” The College of Gastronomy Management's faculty members will talk and have a panel discussion on this theme.

We are open to questions and comments via the chatbox and encourage you to participate.

Today, we have a long, full-day schedule, and we hope that this will be beneficial to all participants.

Thank you.

First Lecture for Session 1: “Food Security and Distribution in the Era beyond COVID-19”

Dr. Sergio LATORRE

(Assistant Professor, Law School, Universidad del Norte, Colombia)

Thank you. First, I would like to thank Professor Miki YOSHIKAWA and Professor Mariko ARATA for inviting me to present at this symposium. In this presentation, I will present some ideas for food security and distribution for the post-COVID-19 era, the topic for the panel, from this corner of the world in Colombia. To reflect on this matter, let me first pinpoint my particular intervention within a discussion of the consequences of the COVID-19 pandemic in the food industry.

First, I would like to stress the idea that this discussion should be extended beyond the food industry to reflect on the changes in food systems during the COVID-19 pandemic. The notion of systems allows us to consider the economic, environmental, political, and sociocultural dimensions in a broader sense, and highlight the participation of different actors, processes, relationships, and scales. Scales, for example, at the international level, consider the problems in the role played by multinational food companies; at the national level, the policies on agricultural production, food processing, health and nutrition, and food security; and at the micro and local level, the experiences of urban and rural communities, practices of self-sustainability, and family agriculture among several others.

I will focus this intervention on the local or micro scale, by sharing some of my experiences of working with small-scale farmers, called “campesinos” in Spanish, from the Montes de María region in Colombia, and the effects of the COVID-19 pandemic on their food practices. Let me first share a map of this region.

This is a map of the northern part of Colombia, wherein the Caribbean region, Montes de María is located near cities such as Cartagena, Santa Marta, and Barranquilla, that is, the city from where I am talking to you. Montes de María is an hour and a half drive from the major city, Cartagena, which is known for its colonial past and as a tourism hotspot, and is a three-hour drive from Barranquilla. Barranquilla is the largest and most industrialized city in northern Colombia. Montes de María is a mountainous territory with different microclimates ideal for agriculture.

For the past 30 years, this region has suffered from the effects of armed conflict, especially due to paramilitary groups who were fighting against the left-wing guerrillas. Today, the armed conflict has resulted in the emergence of other territorial conflicts related to, for example, the expansion of extractivist economies.

This is the landscape and what it used to look like, and this is a satellite photo in which you can see how much the landscape has changed. All this dark green area is essentially palm, an industrial crop that has changed the use of the land. Therefore, the expansion of the extractivist economy, especially for crops such as teak or palm, has endangered the livelihood of small rural communities and those in traditional agriculture.

Therefore, in this context, COVID-19 has had two effects within the communities that I have mentioned.

First, it has aggravated the already existing health, malnutrition, and unemployment issues in the region. Many families continue to grow under unresolved social inequalities and the precarious situation presented by COVID-19. However, the pandemic has also contributed to the strengthening of some alternative ideas at the local level that I will talk about in the second part of the presentation.

Well, one fascinating thing that has happened as a consequence of COVID-19 is that the people belonging to rural areas, who went to cities have returned due to lack of opportunities there. They have started or are



continuing to grow various traditional crops such as manioc, yam, cassava, corn, and rice. These people have realized the importance of food sovereignty, as a concrete alternative of self-sufficiency that ensures their survival.

I will now share a video with you that explains this.

(Video 1)

“Yes, the situation is distressing, but I can hold on because I have a family, and I have to feed them. I do not want my children to have nothing to eat at home. If I go out to the field, I can pick up yam and other vegetables, which is why I can manage. I have heard from my friends that this is not the case in the city.”

The national government has met the challenges presented by COVID-19 and its impact on agriculture and food security with inadequate and contradictory public policies. It is true that despite travel restrictions, cities have not experienced any major food shortages, in part thanks to traditional agriculture. Some states have strengthened food security mechanisms with various local social programs that provide supplementary diets and free meals to children or older adult communities. Other local governments have adopted new strategies, such as open markets in parks and squares, and have started to work closely with local producers. Thus, through these actions, they have guaranteed food accessibility and variety to different urban communities.

Nonetheless, during the early stages of the COVID-19 pandemic, it was common to see images that were as contradictory as these. These are two short news articles that depict the same problem: while some families in the city were struggling to get by because they could not guarantee their daily meals, in rural areas the cost of supplies and transportation made small farmers let their crops rot away.

In Colombia, 14 million tons of food were imported last year. In April 2020, the national government adopted decree 523, allowing the import of corn, sorghum, and soybean, primarily to provide cheap food for cattle from large livestock farms. Therefore, the prices of crops for small farmers practicing traditional agriculture dropped even more during COVID-19.

I will show you this phenomenon.

(Video 2) Q: Interviewer/A: Jean CARLOS

Q: You mentioned earlier that the prices of agricultural products have dropped considerably.

A: Yes, the prices of yams and cassava have dropped. For example, to sell a sack of yam priced low at 30,000 COP (Colombian Peso), you have to go down to 15,000 COP, 10,000 COP, and so on.

Q: Why is the price going down?

A: It is because of the pandemic.

Q: Why is that?

A: It is because we cannot ship to Barranquilla, the wholesale destination. Without consumers, wholesalers would not buy anything. In the past, when yams were in high demand their price would never decrease. In January and February of the previous year, before the spread of the new coronavirus disease, it (a sack of yams) was selling for 50,000–60,000 COP, with 70,000 COP at the highest.

I do not intend to explain the problems and perils concerning the commercialization of local products by small farmers in this short presentation; I want to state two ideas. First, the role that those small farmers and local rural economies play in guaranteeing food security and autonomy for the country is and must continue to be crucial. Approximately 32% of the food we consume in Colombia is directly produced by small farmers, with

processed food accounting for 30%, extensive livestock farming accounting for 9%, and imported food accounting for 29%. Second, the crisis in these local market economies, exacerbated by COVID-19 in the traditional agriculture economy of the small farmers that has made their product prices drop, as Jean CARLOS says, is a direct consequence of the dominant model of the global food system, which favors capital accumulation, large-scale agriculture, and the corporate capture of alternative food systems.

How can this dynamic be subverted? In the remainder of my time, I would like to show you some of the practices that I have encountered in the field, on how local communities, small farmers, and food producers from this corner of the world have dealt with the difficulties aggravated by the COVID-19 pandemic. These alternatives have emerged spontaneously from localized communities and community processes. Their practices incorporate elements beyond or outside the logic of the market and the current global food system.

For example, the simple process of how small farmers store and consume the crops that they harvested year-round can be seen in the case of Amadeo and Angela.

(Video 3) Q: Interviewer/A: Amadeo/B: Angela.

B: The rice has been freshed and saved in a tank.

Q: Can you show me what is inside the barn? Oh, I have stayed here before.

B: Yes, you have. This rice is what I brought out yesterday; it will be dried in the sun and then put through the rice mill. It was full, up to here.

Alternatively, small farmers' strategies to deal with food shortages due to COVID-19 or any other threats to food security rely heavily on kin-based relationships or on expanding their social networks to include distant relatives or friends, contesting the real spatial-temporal constraint of their location in a rural setting.

This is explained by Alberto.

(Video 4) Q: Interviewer/A: Alberto/B: Vilma.

Q: These are not just for you; who else are they for? (Watching many big bags of yams)

A: They are for children and relatives.

Q: How many people does this food cover?

A: Well, I would say we are supporting approximately 30 people. First, we share food with the children, who share it with their relatives living in the city. The recipients then distribute it to their respective relatives. She (Alberto's wife, Vilma) has four children, two of whom live in Bogotá, so the food will be delivered there and distributed as well. This is the breakdown of 30 people, but it could be more. My daughter is in Cartagena and she takes two large sacks of yams with her.

Q: Did she take such big bags?

A: Yes. I don't know how many people can be fed there by a sack of yams.

B: Here are the bananas.

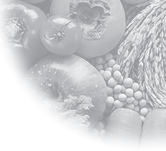
A: We are now shooting a video.

B: Oh, are you?

Q: Yes, we are filming you! Are these yams?

A: Yes, they are.

Moreover, small farmers' strategies to resist the crisis in traditional agriculture and farming also show interesting conceptions regarding the temporality of the current crisis and alternatives to overcome it. Jean



CARLOS, when asked why he continued to farm in such a difficult time, said this:

(Video 5)

“This is the tradition of farmers. I have some land to grow cassava and yams there. If you leave a yam alone for too long, it will sprout leaves and become spongy: the same goes for cassava, which needs to be harvested. But then, from the spongy crops I take out the seeds and grow them somewhere else, thinking that we are not selling them this year because the price is low, but next year the price might go up. The price of crops can go down and then skyrocket. Therefore, there is no need to despair. If we do not sell, we at least always have something to eat and store seed for the future.

Therefore, it is beneficial to keep farming to guarantee your livelihood and preserve the seed for a new harvest.

In conclusion, what significance do these examples have in subverting or complicating the logic and progression of the current global food system? I believe they offer a model of thinking outside or beyond the capitalist logic governing the food chain and global food system. In this regard, we should beware of these unintended, ignored, uninteresting, too local, context-specific, or anecdotal practices, and start sharing them with other people. These initiatives and practices are established as opportunities to consider other food options and alternatives.

Well, that is it. Thank you very much. I will be happy to accept all your comments.

Second Lecture for Session 1: “Food Security and Distribution in the Era beyond COVID-19”

Prof. Dra. Wânia Rezende SILVA

(Social Science Department, Maringá State University, Brazil)

At the beginning of March 2021, during the first Symposium of Food and Agriculture Beyond Pandemic, which was held at Ritsumeikan University, I shared a general overview of the events in Brazil, particularly in 2020 in Brazil, particularly of 2020. As things have changed over the last year, I would like to point out that some references may not be relevant at this time but the ideas still are.

This discussion on the pandemic's consequences in Brazil covers three three key points that are related to each other: 1) it begins with the political and economic crisis plaguing Brazil since 2014 and its implications vis-à-vis the pandemic; then, 2) I will provide examples of actions taken for the provision of safe food from 2020 until now, and finally, 3) I will discuss some actions that can guarantee nutritional and safe food in Brazil as a norm, and not just during a pandemic.

Since 2014, Brazil has been battling a political crisis that has affected many aspects of its citizens' everyday lives. The instability has pushed the economy down, increased unemployment, and decreased income and access to basic foods and services (Silva, 2020; Barbosa Filho, 2017).

At the beginning of March 2020, COVID-19 became a serious problem here and, at the same time, financial support decreased, in addition to the Bolsonaro government dissolving social policies as well as some federal government agencies and councils such as the National Council of Food and Nutrition Security established in 1993 (Medida Provisoria, 2019).

According to ONU (Organização das Nações Unidas) and Oxfam, Brazil currently has 9 million people in extreme poverty, with children and elderly people being the most vulnerable (ONU, 2020; Oxfam, 2020).

The pandemic has highlighted and worsened inequalities, particularly those related to sanitation, access to fresh water, and consequently, safe food. As much as 16% of the population does not have access to water through the general supply network, 37% live in areas lacking a sewage collection system, and 5.6% live in a property or space with more than three people per bedroom. Poor communities in big cities have it far worse—one in five people cannot eat regularly because they do not have a job, and 2% of children in families receiving minimum wage—approximately \$191 per month in Brazil—did not get three meals a day the past year, mainly because many public schools were closed, and so, they missed out on the school lunch mandated under the School Feeding Program. The middle and upper classes, however, have been eating better, having begun to cook at home and buy fresh products from local networks. The poor, meanwhile, can afford only what their income allows—a small amount of industrialized and processed food to “fill the belly,” and sometimes from some solidarity economy networks (National Food Insecurity Survey, 2020; Rodrigues et al., 2020).

Regarding point two Regarding point number 2) that I mentioned earlier, that is, examples of actions taken for the provision of safe food, there are some levels of society that have supported a solidarity economy, and these differ according to region, education, and mobilization, which shows Brazil's diversity. One of the actions taken during this pandemic, particularly in the last year, has been the establishment of an organized process involving cooperatives, universities, and non-governmental agencies—together, they implement university institutional projects called “extension projects” based on academic knowledge (research) and the union of local producers and consumers, promoting quality of life and safe food in poorer rural areas and cities (Renex, 2021).



There is a level of solidarity also among the population and small producers in surrounding suburban areas, small communities, and neighborhoods; it is based on established traditions or developed relationships. This is crucial in Brazil because, in some places, it is the only way people can get something to eat or have a better quality of life. Because these areas are far from the cities, most public policies do not reach these poor communities. This has been the situation in Brazil for long and persists even today in this pandemic moment.

Finally, during the pandemic, we witnessed a movement that spread amid the social isolation, through mainly social media and the efforts of youths—the majority of them are producers as well as consumers of a variety of food, from simple lunches to the traditional Brazilian rice and bean meal; however, such a solidarity network does not reach the very poor and hungry, because of unequal access to the Internet, for example. Furthermore, rice and beans became more important as commodities because of the high US dollar, and they have now been included in the agribusiness network instead of the internal food market (Abromovay, 2021; Ferreira, 2021).

What then is needed to guarantee safe food for all? Governments and policymakers urgently need to work on a complementary vision and overcome the false dilemma of investments and emergency measures—this has damaged public and social policies and been used as an excuse for budget cuts, particularly related to health, education, and food.

Brazil has had effective public policies for nutritional and safe food, and so, we do not need to begin from scratch in this area. There are councils and agencies that have made a difference when it comes to alleviating hunger and poverty, such as the National Nutrition and Food Security Council (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional) set up in 2006, the National School Feeding Program established in 1955, and the Food Purchase Program established in 2003.

All of them have promoted access to food for disadvantaged people and familiar agriculture that has been responsible for 17% of the internal food market. In addition, we also have some public institutions and research organizations such as the Oswaldo Cruz Foundation that have shared reflections on and proposed solutions to many of the prevailing food problems, including how we need to safely invest in food (Pineda, 2020).

In short, we know how to do it. While there are some points that may guide us in this pandemic situation, the question is this: are those points important to the government? The social movements and NGOs are a fundamental strategy, instruments and pressure to recover all these public policies to fight against the pandemic and its consequences for poor and disadvantaged populations (Martinelli, 2020). The methodology is known; it is ultimately a matter of political choices and pressure from civil society and resistance, minority identities groups.

Finally, as the pandemic highlights the inequalities among locals, regions, and nations, we must urgently reflect on and push for actions toward a more responsible, equitable, and sustainable market through better international declaration, food stocks, and commercialization. After all, we all live on the same planet.

While there have been some useful actions taken in Brazil, those are no longer sufficient to solve all the problems without public policies, and I believe this is ultimately a global problem with regional local differences according capital, access to technology, education, policymakers and culture.

Bibliography

- Abromovay, Ricardo, Fight against monoculture arrives at the Nobel Summit. *Outras Palavras*, 03/03/2021.
- Barbosa Filho, FdH. A crise econômica de 2014/2017. *Estudos Avançados*, 31 (89):51, 2017.
- Ferreira, Carolina. Nicolleti et alii., 2021, Influence of nutritional status on eating habits and food choice determinants among Brazilian women during the COVID-19 pandemic. doi.org/10.1101/2020.11.03.20225136.
- National food insecurity survey, Brasil. in [Ihttp://olheparaafome.com.br/VIGISAN_AF_National_Survey_of_Food_Insecurity.pdf](http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_AF_National_Survey_of_Food_Insecurity.pdf), 2020.
- Medida Provisória, n. de 1º de janeiro de 2019 - <http://www.planalto.gov.br/ccivil>, 2019.



ONU (Organização das Nações Unidas), <https://news.un.org/pt/search/fome%20aumenta%20brasil2020>, 2020.

Oxfam, Brasil como epicentro da fome: meios para impedir uma catástrofe. <https://www.oxfam.org.br/blog/epicentro-da-fome>, 2020.

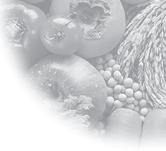
Pineda, Adriana Marcela et alii. Reflexões sobre o sistema alimentar de três países da América Latina e seu impacto na saúde e nutrição. Observatório brasileiro de hábitos alimentares, cadernos Obha, out, 2020.

RENEX, www.renex.org.br, 2021.

Rodrigues, Michele Bittencourt, J. P. Matos, Paula Martins Horta The COVID-19 pandemic and its implications for the food information environment in Brazil. *Public health nutrition*, 24 (2);321 doi: 10.1017/S1368980020004747, 2021.

Silva, Rodrigo Abade. Economia Brasileira pré, durante e pós-pandemia do covid 19: impactos e reflexões. Observatório Socioeconômico do Covid 19, Universidade Federal de Santa Catarina, 2020.

Martinelli, Suelen et alii. Strategies for the promotion of health adequate and sustainable food in Brazil, in Times of covid, 19. *Rev nutrição*;e200181, 2020;33.



Third Lecture for Session 1: “Food Security and Distribution in the Era beyond COVID-19”

Thi Kinh KIEU

(Lecturer, University of Danang-University of Science and Education, Vietnam)

Hello, everyone, my name is Kinh and I am from Vietnam. I am elated to be a part of this international symposium and give my presentation on the transformation of the food supply chain in the era of the COVID-19 pandemic.

In my presentation, I will first discuss the highlights of the pandemic in Vietnam and then explain our traditional food supply chain and how the pandemic has transformed it. Finally I will discuss some problems that alter the internal transformation process.

Let me begin by introducing myself. I obtained my bachelor's and master's degrees in environmental engineering and then came to Japan for my PhD study. After completing it, I returned to Vietnam to work at the University of Danang-University of Science and Education; my research focuses on Education for Sustainable Development, particularly at the higher education level, and I am involved in various research activities, incorporating the university curriculum and integrating the environmental assessment of the neighborhood development project results into the education program. I also take my students to various places to widen their vision of sustainable development and give them a chance to observe sustainable leadership. Recently, I had the opportunity to work on several volunteer research projects to promote citizen science in Vietnam and translate academic knowledge into non-academic information to share and work with local communities.

Regarding the COVID-19 pandemic in Vietnam, till February 24th 2021, there were around 2,360 cases per week; in addition, there were 35 recorded deaths and approximately 1,600 recovery cases. You can see the detailed trends in this graph.

The first COVID-19 case was detected in Ho Chi Minh City on January 21st of 2020. As you may know, Vietnam successfully controlled the spread of infection by strictly implementing lockdown and social distancing.

So far, Vietnam has seen three waves of the pandemic. The first was from January 21st to February 25th 2020 with most cases being people traveling from China; in the second wave, the first case was suspected to have been in a hospital in Da Nang City and it led to community transmission of COVID-19; and the latest wave was just before the Lunar New Year in Vietnam and cases are still being detected daily.

Now, let us look at the traditional food supply chain in Vietnam. Traditionally, people have gone to the market daily to buy fresh food, which I think is the case in some other developing countries in South Asia as well. However, people living in big cities, especially the younger generation, have not been able to uphold this practice because of the modern lifestyle and long work hours.

In this diagram, you will see that food from farms is sent to supermarkets and wholesale markets, and some small-scale farmers may bring their own products to the local market. It can be said that before the pandemic, wholesale or local markets provided more than 30% of the total food required. However, lockdown and social distancing meant people could not go to markets as usual and the strict regulations made it difficult to transport agricultural products from city to city and region to region. Subsequently, e-commerce and digital supply chains mushroomed and became popular in urban cities. A national survey was conducted on food delivery, you can see the data here; its report indicated that within the first three months of the pandemic, that is, from late January to March of 2020, 75% of the people had used food delivery services, and of these, 24% were new, that is, first-time,



users; among the existing users, 70% had reported increased food delivery service usage in the past 60 days, probably due to the pandemic.

Online purchase of food has significantly increased and become a trend in Vietnam. For example, Lazada, an international e-commerce platform, has reported that in just the last three months, its fresh food industry has grown by 200% and its number of new sellers has increased six times.

Basically, e-commerce platforms or digital supply chains have pros and cons.

On the one hand, they promote economic growth and create new job opportunities, especially for the younger generation, as well as save consumers' time; on the other, they give rise to problems such as packaging waste—you can see in the image here the plastic waste generated from the delivery process, which has a serious impact on the environment.

Furthermore, the development of Lazada and other international e-commerce platforms may decrease consumption of locally grown food and agricultural produce from the local farmers, especially small scale farmers. Online shopping will also reduce social capital and communication between the buyer and seller, and may also increase consumption—after all, it is convenient and trendy, is it not? With just a click, you can have so many things; in fact, many people become addicted to shopping because of online shopping. Another problem, especially in developing countries, is the risk of proliferation of fake products, which remain popular in Vietnam.

Considering all this, what is the next step? Personally, I think we must adapt to new challenges, and to ensure food on every table, we must further the development and build resilience. More importantly, the COVID-19 pandemic should enable policymakers in different countries, including developing and developed, to consider policies that help develop a more resilient food security system. Finally, coming up with solutions to reduce waste, especially plastic waste, from packaging and ensuring that it does not end up in our oceans requires considerable contribution from and awareness among people.

That is all for my presentation today; thank you very much for your attention. If any one has any questions or comments, or would like to discuss a point, I am happy to oblige. This topic is new for me, so I apologize for giving a general presentation with academic and statistical data. Thank you once again.



Fourth Lecture for Session 1: “Food Security and Distribution in the Era beyond COVID-19”

Sayaka SANO

(Associate Professor, College of Economics, Ritsumeikan University)

“Food Security from the Perspective of Food Bank Activities during the COVID-19 Pandemic in Japan”

Good morning. I am Sayaka SANO of the College of Economics at Ritsumeikan University. Thank you for giving me the opportunity to present at this International Symposium.

The main theme of Session 1 is food security and distribution during the Covid-19 pandemic. My topic is the food security network from the perspective of food bank-related activities in Japan under this pandemic.

First, under Covid-19, the employment environment in Japan has worsened significantly. According to an article in the Nikkei Shimbun dated January 29, 2021, the average effective job offer ratio in 2020 was 1.18 times, down 0.42 points from the previous year. The effective job offer ratio is a measure of how many job offers from companies exist for every one person looking for a job at Hello Work nationwide. The number of effective job seekers who are willing to work is 1.8 million, while the number of effective job offers from companies is 2.16 million. While 2019 was the third highest level on record at 1.6 times, 2020 is said to have been the lowest level since 2014. In particular, this is the largest drop since 1975, the year of the oil shock. According to the government’s Labor Force Survey for 2020, the average number of people on temporary absence from work (i.e., laid off, etc.) that year reached a record high of 2.56 million. With the government’s spring emergency declaration, this soared to 5.97 million in April, the highest number since the survey began in 1968. The unemployment rate also worsened for the first time in 11 years since the bankruptcy of the Lehman Brothers (the so-called “Lehman Shock”) in 2009, to 2.58%. Considering that the unemployment rate dropped to 5.1% at the time of the Lehman Shock, the temporary absence rate seems to be stabilizing, but the situation remains unpredictable.

In addition, the number of suicides increased dramatically in 2020. Over the past decade, the suicide rate had been decreasing, but now it has worsened for the first time in 11 years. Especially the increase in the second half of the year, from August to December, suggests that the prolonged corona pandemic may have led to an increase in suicides due to economic factors. The government is also very concerned about the increasing number of suicides. The number, especially among women and young people, is increasing. In general, many males commit suicide in Japan; yet while the number of male suicides has decreased for 11 consecutive years, the number of female suicides has increased. One reason is the large number of women employed in face-to-face-type service industries including restaurants, and so on, which have been particularly hard hit by the pandemic. Here, 70% of non-regular employees are women. Women are also more likely to work in the fields of nursing and childcare, and so on. Considering all of these negative factors, instability and harsh situations in working environments may be contributing to the increase in suicides.

In Japan, gender roles are fixed, even within the family. So, for example, when schools are closed due to a declared state of emergency, women are also overwhelmingly more likely to bear the increased burden of caring for children at home. In other words, the pandemic directly impacted the structural gender gap that has existed from the past, accelerating the social isolation of women and leading to an increase in suicide among women. In

this sense, the pandemic has greatly exposed the structural disparity issues that have been hidden in Japanese society until now.

In a questionnaire survey of two-parent households conducted by Nara City, more than 50% responded that their income had decreased. I just mentioned that there are many female workers in the food and beverage industry, and the number of women in this industry decreased by 1.54 million from April to December last year, which is about 1.8 times that of males. In this sense, it is highly likely that the employment environment for the socially vulnerable is even worse than the figures suggest.

When asked what kind of support these persons are actually looking for, they respond, of course, financial support, and secondly, free groceries. The worsening employment environment and increasing social isolation caused by Covid-19 have thus increased the need for food safety networks for vulnerable populations.

The pandemic has brought another surprise, namely, unexpected food surpluses. In particular, due to school and business closures, a large amount of perishable foods, such as milk and vegetables, which were not previously in surplus, no longer had markets. I think this reveals the inherent difficulties in adjusting the production of agricultural products.

In this sense, on the one hand, we need a food safety network for the socially vulnerable in the face of the worsening employment environment, and increasing social isolation and loneliness, which I discussed earlier. On the other hand, we are experiencing an unprecedented and unexpected surplus of food. We need a system that can quickly and somehow allocate and distribute surplus foodstuffs. It is necessary to build a food security network that can link all of these together, and food bank workers are currently involved in related activities toward achieving this goal. Today, let me introduce two cases, Food Bank Biwako and Food Bank Nara.

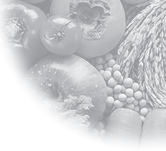
You should note that our university is located in Shiga Prefecture, where Lake Biwa is located, and Food Bank Biwako and Food Bank Nara are organizations that are active near our university.

Food Bank Biwako began its activities in 2018, and became a general incorporated association in October 2020. This originally started as a volunteer group of the “Pure Land” (or Jodo) sect of Buddhism and was called the “Omi Ichimatsu Movement.” Initially, people related with the Buddhist temples of the sect donated rice they received as ritual offerings. Food Bank Biwako is active in seven municipalities in Shiga Prefecture.

Basically, this group collect surplus food, and they also collect donations from corporations, JA agricultural groups, co-ops, and other organizations. Secondly, they distribute the donated food to a nationwide organization called the Japan Food Bank Association. Thirdly, they collect donations from individuals, or conduct food drives to collect donations from individuals. To collect donations from individuals, we have set up 20 food boxes in the prefecture.

For example, when schools were temporarily closed in Shiga Prefecture, about 1,200 kilograms of surplus foods were distributed in-prefecture to 14 schools for foreigners, children’s cafeterias, orphanages, and self-reliance support facilities. Food Bank Nara, which I will introduce shortly, is also distributing 18 tons of surplus food in five cities and four towns. In this way, support is being provided to the socially vulnerable by making good use of surplus food. Similarly, the Higashiomi Single Parent Support Project has been running monthly activities since June last year to provide food support to single parent families and single people who need care. Initially, we provided support to 40 households, but as word of mouth spread about our activities, the number of households we distributed to increased every month: (238 households in September). In these activities, Food Bank Biwako is mainly responsible for collecting foodstuffs, while Councils of Social Welfare are responsible for providing information and announcements to those who want to help, and other NPOs are responsible for distributing the foodstuffs.

In addition, the city of Takashima is implementing the “Sanpo-yoshi Rice Share Project,” in which a portion of



hometown tax payments are donated to the food bank. For example, if a person donates a hometown tax 22,000 yen, they can receive a gift of 15 kg of rice. In this case, this person agrees that Takashima city will donate 5 kg of that rice to the food bank. Rice donated in this way is delivered to those in need of food, such as children's cafeterias and childcare centers.

Food Bank Nara started its activities in 2017, and in October last year, it signed a project agreement with Nara City, and opened a Food Bank Center. It is estimated that there are 3,500 households, or more than 2% of all households in Nara City, that are raising children under social and economic difficulties. For 500 of these households, the Food Bank Center here distributed 5 kg of foodstuffs per household in December. In addition to rice, other foodstuffs are distributed, including instant foods, confectionaries, and so on. For this, the city and the food bank basically work together, with the city in charge of informing the households about the food bank and the application process. The City is also cooperating in food drive activities. Thus far, 1,185 kg of donations have been received from 105 organizations. However, this was still not enough to distribute to all 500 households, so Food Bank Nara donated foodstuffs collected from other sources to cover the shortage, and held food banks at five locations in the city. There were 867 applications for the food banks, with a multiplier of about 1.7.

So, what can we learn from the activities of Food Bank Biwako and Food Bank Nara? First, when we think of building a food security network, the food bank project serves as the network hub. Activities that were limited in the past were expanded via strengthening of cooperation with various public organizations, including the city and social welfare councils. While expanded in this way, activities have also been more pinpointed to specific targets. In this way, the food banks are beginning to serve as food safety nets for their communities.

However, in terms of organization, these food banks are still extremely fragile. This fragility is manifest in the lack of human resources, and in the difficulty of maintaining the organization itself in terms of finances and administration. Going forward, means must be found and implemented to deal with such organizational issues.

Second, to expand food bank activities, it is necessary to have the continuous participation and support of various actors. Particularly in regard to the provision of foodstuffs, it is important to consider how to involve private companies, such as food companies, in project planning and implementation, as individuals alone are inevitably insufficient. Further, building stronger partnerships with public organizations such as the city and social welfare councils will help to reduce the number of missed opportunities.

Third, the issue of food security is not just about securing quantity. Qualitative aspects of the food safety net also need to be considered, as well as food sovereignty issues. In the future, it will be important to discuss these issues more extensively. I'm a bit overtime, so I'll end my presentation here. Thank you for your attention.

Panel discussion of Session 1 "Food Security and Distribution in the Era beyond COVID-19"

ARATA: We have completed all four lectures of the first session. Now, we will begin the live panel discussion. The moderator of the panel discussion is Dr. Maria YOTOVA, Associate Professor at the College of Gastronomy Management. The commentator is Dr. MATSUBARA, Professor at the College of Gastronomy Management.

YOTOVA: Good morning everyone, and good evening to the participants from Brazil, Colombia, and Chicago. I delightedly look forward to a very fruitful discussion on the topics and issues that were raised in the first session. I think that all the presenters focused on two main issues. First, the COVID-19 pandemic has deepened the social, gender, and economic inequalities. The pandemic has made inequality more evident. However, the other aspect of the pandemic is that it has contributed to strengthening local networks and initiating new projects and strategies to cope with issues concerning food security and sovereignty. I would like to ask Professor MATSUBARA to share with us his insights on the four paper presentations before we move on to further discussion. This will be followed by comments from the audience and questions to the panelists.

MATSUBARA: Hello, everyone. I am MATSUBARA from the College of Gastronomy Management at Ritsumeikan University. Today, we heard from four speakers regarding the theme of food security and distribution in the era of COVID-19 and beyond. First, I would like to express my gratitude to the four lecturers who spoke today. They were LATORRE-sensei from Colombia, Wania-sensei from Brazil, Thi Kinh-sensei from Vietnam, and SANO-sensei from Japan. Until now, there have been very few opportunities to discuss the food-related problems that occurred in various countries amid the pandemic in this manner. Therefore, the fact that we have established a forum to discuss what is happening in each country is valuable in and of itself.

Today, the main theme is food security and distribution. I think distribution plays a very important role. In particular, we learned about the producers' situation and the difficulties faced by small-scale farmers. We also learned about the consumers' situation and their daily lives. We have learned that consumers are struggling more, and that the existing disparities are expanding. The role of distribution is to link products with consumers. How to connect these two is a crucial issue related to the role of distribution. However, I think the COVID-19 pandemic has caused a situation in which distribution in conventional markets does not function properly. Until now, food has been supplied through wholesale markets, retail markets, and the food service industry, but these markets temporarily stopped functioning properly amid the spread of COVID-19. This is a very serious problem.

Amid the pandemic, there has been an increase in distribution that does not go through conventional markets, which we call off-market distribution. This includes various types of distribution. As Kinh-sensei from Vietnam mentioned, various kinds of sales are made through the internet and such transactions are increasing. They are also increasing significantly in Japan. A growing number of people are ordering products over the internet and buying directly from the producers. However, this option is only available to those who can pay. Simultaneously, the burden on the environment, such as various kinds of wastes, is also rising as a result of such activities. For example, as Kinh-sensei from Vietnam mentioned, the amount of packaging waste is clearly increasing.

Another big problem in Japan right now is the shortage of drivers; more specifically there is a shortage of people who can make deliveries. Thanks to the people who support the basic logistics of society, we are able to supply food properly, but I think this is becoming increasingly difficult.



Another issue that is becoming important in non-market distribution is to directly connect producers and consumers. This involves directly connecting producers and consumers using communities as the base; particularly, this involves voluntary organizations. In terms of voluntary initiatives, we heard today about food banks. In Japan, for example, the number of “children’s cafeterias” (*kodomo shokudo*) is increasing. Children’s cafeterias provide meals to children who do not have enough food. Voluntary organizations, especially community-based organizations, are opening an increasing number of children’s cafeterias. My university is located in Shiga Prefecture, which is the birthplace of children’s cafeterias. Japan’s first children’s cafeteria was born in Shiga Prefecture more than 10 years ago. They are now spreading throughout Japan.

Simultaneously, there is a surplus of food in the form of agricultural products that cannot be sold, yet there is an increasing number of people who are struggling. Further, efforts to connect the two sides—producers and consumers—are expanding. This is a significant change.

Universities are also involved in this. For example, Ritsumeikan University, where I am from, has another university in Kyushu called Ritsumeikan Asia Pacific University. It is an international university where 50% of the cohort are international students. The university has a voluntary program to provide food to international students. The project is called APU Hands. It is truly the university’s “hands.” We extend our helping hand and provide food. The problem is that these voluntary groups are not organizationally very strong. First, they lack enough people, and second, they lack enough money. Hence, they have to rely on volunteers. Therefore, there are great limitations. I also think that there are huge differences from region to region with respect to the efforts that are being made.

As Wania-sensei from Brazil noted today, unless public policy plays a proper role in this area, food will continue to not reach those who need it the most. How to solve this problem is an important theme, and I think it is crucial from the perspective of food security. In this respect, a most important issue is what role national and local governments play in this process.

Today, Sano-sensei discussed the initiatives of Food Bank Nara. In December 2020, Nara City Hall established a food bank center in cooperation with Food Bank Nara and began providing food to people in need. Therefore, I think it is important for local governments to consider what they can do and what role they can play.

As you can tell from today’s discussion, the situation differs greatly from country to country and region to region. In today’s panel discussion, we would like to discuss the problems that are occurring in each country and region in terms of food security and distribution. We would like to hear your thoughts on what role public policy should play in solving these problems. That is all I have to say. Thank you very much.

YOTOVA: Thank you very much, Professor MATSUBARA! I think that was a wonderful summarization of all the papers that were presented in our first session. Now, I would like to open the floor for discussion, and of course, comments and questions from the audience would be appreciated. Please write your questions and comments in the chat. I will try to read them aloud and incorporate them in the discussion. Meanwhile, I would like to ask our presenters to follow up on Professor MATSUBARA’s comments and discuss some of the issues that were raised regarding the presentations. One of the most important challenges is the expansion of local and informal networks that support food security. Thus, we will begin our discussion on this issue with Professor LATORRE from Colombia.

LATORRE: Hi! Can you hear me well?

YOTOVA: Yes, perfectly.

LATORRE: Okay. Could you please repeat Professor MATSUBARA's question?

YOTOVA: Yes. We will start by discussing the further expansion of local networks that support food security and the effective utilization of such facilities. Thereafter, we will examine the public policies that are required to strengthen these networks.

LATORRE: Okay. Thus, from his comments, it can be inferred that there is an urgent need to support community initiatives that bring producers and consumers together. It is advantageous to develop a direct market rather than to go through intermediaries. I am speaking from the perspective of the local producers of this country, particularly this region. However, a major challenge is exporting products without intermediaries that affect the prices. The video that I showed described one of the solutions to our present situation, wherein there does not exist a direct link between producers and consumers, and the prices keep dipping every now and then. In cities, consumers are willing to pay a higher price for products; however, they are probably not purchasing the products and food directly from the producer. In terms of policy change, this is one of the major challenges that we still need to work on.

YOTOVA: Okay, Professor LATORRE. I am sorry to interrupt you. Next, we will discuss policies. You raised a very important issue about the loss of a direct link between producers and consumers. This is one of the biggest problems in our industrial food system. Professor Kinh spoke about the rise of e-commerce. At the same time, she said that social capital, such as communication, is lost in the e-commercial trading system. Professor Kinh, could you please elaborate on this?

KIEU: Thank you for the introduction, Professor Maria. I have two comments; one of my comments is a direct answer to your questions about social communication during the quarantine. Usually, in many Asian countries, especially developing countries, we have local markets where small-scale farmers bring their products and sell them directly to the local consumer. The trade involves conversation, dialogue, and active interaction between individuals, who seem to enjoy these informal situations a lot. However, due to the pandemic, people purchase food online; hence, I wonder if it would be possible to create a forum that promotes not only direct marketing as Professor MATSUBARA mentioned, but also active interaction between producers and consumers, as e-commerce do not provide much scope for interaction. This is my idea.

Professor MATSUBARA also mentioned volunteer groups in his comments. Civil society organizations play an important role in ensuring safety and security during the pandemic. For example, in Vietnam, we do not have a food bank, instead we have a "Rice ATM." Rice ATM is a machine—similar to an ATM—from where people can collect rice every day, free of cost. In order to collect rice, people are supposed to queue up in front of the machine and maintain a two-meter distance from each other. This ensures that everyone gets sufficient food. Food shortage, especially in the urban areas, is another issue that we face during the pandemic. Urban areas are more vulnerable to issues pertaining to food safety and security than rural areas. However, owing to strict rules, the surplus produce from rural areas could not be directly distributed to the consumers, which resulted in food wastage. I learned about a policy in China, according to which they have created a special 'green zone' and established 'green lines.' The aquafarms and agricultural lands are considered as green zones. These are protected by the local and central governments. The green line establishes a direct link between the consumers in the urban areas and the green zones. The concept of green line ensures food security and reduces the wastage of agricultural products in rural areas. This is my comment. Thank you.



YOTOVA: Yes, thank you very much. It was a very good explanation, and I am extremely inspired listening to your ideas on measures to reduce food wastage in the future. Professor SILVA also mentioned the expansion projects, which include the involvement of volunteer groups, academia, and of course, farmers and consumers. I think that all these actors are presented, and maybe Professor SILVA, you too could elaborate about these expansion projects, which are a form of solidarity economics or a sharing economy system, and once again, some of these commenced before the pandemic.

SILVA: Thank you, 'ohayo gozaimasu,' and good night to the ones who are here. It is a pleasure to be here and learn about the important developments in various countries. Listening to LATORRE, Kinh, and Sayaka make me think that we have certain things in common. However, in the rural areas and big cities of Brazil, the pandemic paved way for a kind of solidarity. Sometimes, small communities that know each other well, fail to work together. However, during the pandemic, they started to work together to exchange food and products. This sort of communal support is very important. However, one point that I would like to mention is that I really believe that such communal support must be practiced all over the world, not only in Brazil, where the aforesaid activities are known as extension projects. I also believe that universities play an important role in society, particularly during the pandemic situation. This is because professors and students from various sectors of the society can unite to work together in universities. The civil society, producers—particularly familiar producers, industries, and students, all play very important roles within the society.

Here, we have students not only from universities but also from high schools because this project requires everybody's participation. Of course, it is difficult to deal with so many different people from various fields. However, our extension projects require an exchange of knowledge. The purpose of this project is to not merely to deliver academic knowledge but also listen to the community. If we want to give them advice, first, we must understand their potentials as well as requirements. Some of the local communities are aware of their potential, while some are not.

In Brazil, people lead a simple life and are unaware of the varied types of foods available. They are also oblivious to the prospects of industrialization. Professor Sayaka-san is aware of this problem as she has been to Brazil, and I hope she can return to work with us again. However, it is easier for educated people to understand and demand public policies, but it is not as easy for everyone. Therefore, the universities, and particularly the professors involved in the research of such topics, can address these issues by demanding better policies. We must give back to society through the knowledge that we have acquired. This is particularly because, in Brazil, most research and extension projects take place in public universities, which can be considered the most optimal universities. Therefore, I think that we owe this to the society—to give back through our knowledge.

YOTOVA: Yes, thank you for bringing to our attention the roles played by the government, state, and regional authorities, and also highlighting the importance of our roles as researchers and faculty members of universities. We should ask ourselves, "What can we do? How can we contribute to these networks?" Before Professor Sano further elaborates on the issue, I would like to address the questions raised by the audience. Joan Marquez has asked the following questions: "Can we take advantage of the economic stimuli of different countries to address the issues pertaining to food sustainability? Japan and many other countries are working on many projects, how can these projects address the issue of food sustainability through the measures adopted by them?" Now, Professor Sano will respond to these questions.

SANO: First, it was very enlightening to hear about the situations in various regions. Thank you very much. I

realized once again that the issue of food security is something that every country needs to address, regardless of its level of development. Particularly, it has been said that there is little disparity in Japan. However, disparity has grown since the collapse of the bubble economy. The issue of a safety net is now being examined amid the COVID-19 pandemic as disparity widens.

In order to secure a sustainable food supply, it is important for each country to first work on its own food sovereignty, as you have pointed out. It is also important for various actors, such as national and local governments, and NGOs, to create a framework in which they can work together by leveraging their strengths.

Earlier, Wania Silva-sensei talked about the extension program at a university in Brazil. I think we could share the knowledge of higher education with everyone, or utilize the manpower of students for food bank activities. For the future of society, it is important that people offer their strengths as members of society. In such a case, I think it will be very important to consider what role the corporate sector will play in the future, including funding. That is all.

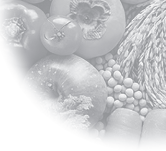
YOTOVA: Yes. Thank you very much. I have one question about sustainability. “Professor Kinh mostly spoke about sustainability issues caused due to the increase in food wastage. How can we support the various sections of the society affected by the pandemic using the economic policies that have already been implemented in different countries? How can we make use of these funds to ensure sustainability?” Professor SILVA, would you like to add something?

SILVA: As I have already mentioned, public funds were granted to ensure food sovereignty, manage food wastage, and provide nutritional food. However, the present problem is that we do not have enough financial resources to fund these public policies, and hence, they have been revoked by the new government. Some of these public policies were implemented in the middle of the last century. Unfortunately, it is very difficult to mention these public policies here without naming the government in question, particularly because the agrobusiness is doing well as of now. Moreover, the value of the dollar is very high, and they are exporting soyabean, rice, and corn. As far as the internal market is concerned, there has been a sharp rise in the prices for rice—20%, soyabean and oil—20%, and beans—15%, since last year. Therefore, in the current situation, it is very difficult to address the issues concerning public policies, because we do not want the government to put this on their agenda.

YOTOVA: Yes, it is unfortunate that there are loopholes in the public policies. It appears that, according to you, in Brazil, there exist neither government measures nor sustainability projects.

SILVA: However, the sources of the unique solution to these problems are the universities. The pandemic has shaken up civil society, which still does not completely comprehend the severity of the situation. Hence, I believe that the universities must help deal with this situation. I would like to add that sustainability is a political choice and a movement, and I think that we have to change our previous lifestyles, particularly those in the central countries. We must lead a sustainable way of life. Eating everything, not just commercialization of food, but culture and how people eat in Vietnam, Colombia, Japan, and Brazil. That is very different, so for sustainable views also with this.

YOTOVA: Yes. Professor Kinh also pointed that out. In recent times, due to e-commerce, consumers have better access to food. However, people are ignorant of sustainability issues and are exploiting resources. Our daily



choices cause problems that are even more apparent. Professor LATORRE, could you elaborate on these sustainability issues from the point of view of Colombia?

LATORRE: Yes, I agree with Professor Rezende. The food policy implemented by the current government is degrading the ecosystem, destroying people's livelihood, and increasing food import. Food security is not guaranteed in the country. Therefore, in terms of policy, the Covid-19 crisis raises a pertinent question regarding the development of a diverse and sustainable regional and local food reserve to prevent food shortages, which we do not possess right now. However, I believe, with the crisis, this issue should become a key topic of debate.

I would like to point out that there are a lot of issues that need to be discussed. Some issues have already been mentioned, such as guaranteeing an official price system, especially for perishable agricultural products. This is a very sensitive issue, especially for small producers. Within the market system, as you might notice, production is taking place in an economically adverse environment; hence, an official price system would help—immensely and indubitably.

In addition, the development of this reserve system would allow us to initiate discussions on supporting national food production instead of importing. I mentioned in my talk that we imported 14 million tons of food last year. This is 30% more than the food we consume here. Hence, it is essential that we discuss food production, the importance of a healthy diet, and the need for an inclusive economy that integrates peasant women and small-scale agriculture. Therefore, I think that this could be associated with many aspects that can be discussed and addressed in public policy discussions.

YOTOVA: Thank you very much for sharing your thoughts, ideas, and the projects that you are working on. We are running out of time. I really want to continue this discussion, but we have only one minute left for concluding statements. Professor MATSUBARA, could you please relay the final summary or message?

MATSUBARA: Thank you very much for coming today. I believe that the fact that so many members from Colombia, Brazil, Vietnam, and Japan were able to discuss this issue together is in itself an important achievement of this symposium. At the same time, I believe that this is still only a starting point. We are now at the starting point, and I would like to continue these discussions in the future.

Many issues have been raised today, particularly the issue of sustainability in the final section, and the issue of food reserves. We also heard about small-scale producers or small farmers. In various countries, farmers are still producing food even amid the pandemic. Therefore, food is secured at the production level. The problem is that it does not reach the people who are most in need of food. This middle part is not functioning well. Specific problems may differ from country to country. However, I think it is important to find a way to connect the two sides—producers and consumers—and the people who are in need. We are running out of time. This concludes my comment. Thank you very much.

YOTOVA: Thank you so much, and I would like to say that some of the issues on linking producers and consumers will be discussed in our session for students. Therefore, if you have some time after 10 minutes, we have only 7 minutes or so—we start this session at 11:55 am. Professor MATSUBARA, Professor SANO, Professor LATORRE, Professor SILVA, and Professor Kinh, I would be delighted if you could stay back for a while. If you have time, our students would like to discuss certain issues from their perspective. They are a very lively group, so I would be very delighted to have you comment on their presentations and give them some advice for further improvement. Thank you very much for your great papers. We had some very important



discussions. I really hope that we develop these ideas in the future in some way. This cooperation, as Professor MATSUBARA mentioned, is only the beginning. So, thank you very much.



First Lecture for session 2: “New Ways of Eating and Food Business in the Era beyond COVID-19”

Takeshi SHINMURA

(Executive Vice President of Ganko Food Service co., Ltd. /

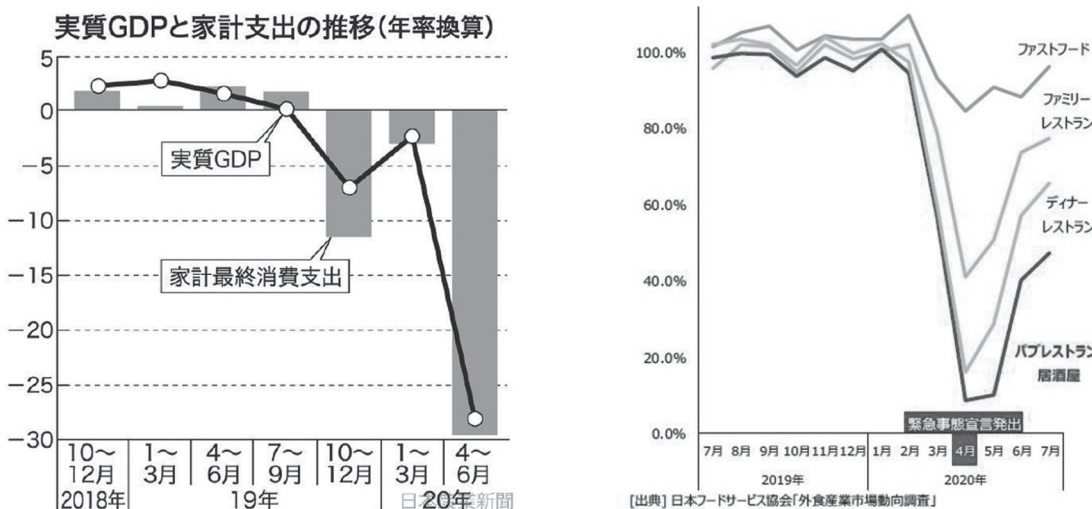
Visiting Professor, College of Food Management, Ritsumeikan University)

"The Current State and Outlook of the Food Service Industry Amid the Pandemic"

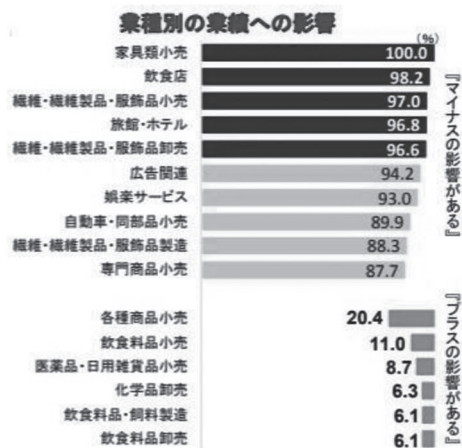
Hello, everyone, I am Takeshi SHINMURA from Ritsumeikan University. My presentation today is about how the COVID-19 pandemic has impacted the restaurant industry and food businesses.

We can see the pandemic's impact in Japan by looking at the GDP movement, which is shown here. The graph on the right shows how the restaurant industry has responded to this 20-30% decline in Japan's GDP.

■ How much impact did the Covid 19 pandemic have on the food business?



You can see that when the Japanese government had declared an emergency in 2020, the demand for izakaya, pubs, and restaurants had dropped by 90%, while that for having dinner at restaurants had dropped by approximately 80%. However, based on this graph, the impact on the restaurant industry cannot be explained in a one-size-fits-all manner—one of the characteristics of this impact is that the negative effects for what is considered as “everyday food” are less than those for items that are not everyday food (i.e., fair-weather food). Another aspect is that, as has been said in recent years, taking droplet infection into consideration, it has been confirmed that the negative effects have been relatively greater for restaurants serving alcohol. In sum, it can be said that the food service industry has suffered heavily.



Teikoku Databank: Impact by Industry



Japan Center for Economic Research: GDP forecast

Next, I would like to take a look at the impact on a more segmented basis. The graph on the left suggests that the restaurant industry has been the worst-hit, but that is not the case, and there are others that have suffered more. For example, furniture retailers. Furniture items are durable consumer goods, as opposed to the food service industry's nondurable consumer goods; thus, in a sense, the impact on the furniture industry has been worse than that on the food service industry because furniture items are considered non-essential and non-urgent compared with food items. It can thus be said that the durable consumer goods industry has been the worst-hit.

Industries that have suffered negative effects similar to those suffered by the food service industry are the tourism and hospitality industries.

Food is a basic human need, so what about the source of demand for food? It has had a positive impact on supermarkets and mass merchandisers. Considering that the food service industry is based on the total population multiplied by the number of times people eat, it will not decline—we can see that there has been a major shift, from eating out to eating in or having ready-made meals.

As you can see in the graph on the right, according to the predictions of the Nikkei Center, the pandemic situation in Japan is expected to persist until 2024. Currently (as of March 2021), it is reported that the state of emergency in Japan will be extended.

According to restaurants and food service companies, the situation will probably remain difficult, with sales continuing to decline until the emergency is lifted—we have already heard that in Japan's restaurant industry, interest-bearing debt has increased to 4.5 times the pre-COVID level. This means that we have no choice but to operate in a situation where the risk of bankruptcy is higher.

The next page summarizes the non-financial, non-monetary impacts. In my opinion, the biggest change for food businesses has been that what used to be the right thing to do is not anymore. In Japan in particular, customer service is based on "Omotenashi" (hospitality) and "Fureai" (contact) —through face-to-face communication, we have tried to gain an advantage over others; the emphasis has been on face-to-face sales in not only restaurants but also supermarkets and department stores. Herein lies the major paradigm shift, because this has now become a business where people do not (and cannot) come in contact with each other. We used to view people as "assets," but now, we seem them as "risks." I think this is a very significant change in the environment. So far, "the staff do not come to serve us" was a common complaint, but now, the in-person service itself, which we have been trying so hard to provide, has become a cause for concern. Trying to deal with this situation



caused by COVID-19 has led to great confusion.

One more thing that comes to mind when I look at the situation on the ground is that the fluctuations in demand are too rapid. For example, in February last year, after the Chinese New Year, there was a 20% drop in demand, and then prime minister Shinzo ABE called for the closure of schools. In the following two weeks, sales dropped by about 50%. It has been said that the food service industry is one with relatively low volatility. For example, in the field of economics, the beta of stocks is very low. In other words, it is a business with relatively low volatility in terms of economic fluctuations and demand, but we are now confronted with an unprecedentedly rapid change in demand. The main point here is that society has been changing at too fast a pace for the food service industry to keep up.

On the one hand, the restaurant industry, which provides places to eat, is likely to collapse; on the other, there is expected to be a shift to ghost restaurants and other businesses online, but this will take time. I think this is what has happened in this industry over the last year, with the practice of eating out diminishing rapidly.

There have been many changes, but the first one that I would like to mention is the introduction of rapid modifications in production technology in the food service industry. Considering the emphasis on face-to-face service in Japan, consumers and service providers experienced an unconscious sense of crisis regarding the use of technology, including robots, as a customer interface; it was a time of change when people wanted to be in touch with each other.

In such a situation, interaction through robots and digital devices progressed rapidly. My specialty is digital transformation (DX) in the restaurant industry, so in this sense, I can say that, until recently, society adopted a relatively cautious, if not negative, approach toward the introduction of such digitalization and technology, but now, it has changed suddenly. If we look at it positively, we can say that there is going to be a rapid increase in the use of technology in the restaurant industry.

The other thing is that we are witnessing rapid DX not just with respect to physical technology such as robots but also in business models. I have brought photos from some ghost restaurants. Running a food business used to involve being an establishment that people visited to buy products or eat, with online orders and takeout being the secondary options. However, with the rapid penetration of DX, we are now in a society where many organizations, including Michelin-starred restaurants, are providing online service.

What has facilitated this is the improved delivery methods. Drucker once predicted that the penetration of the Internet society would be the result of improvement in payment and logistics in the physical space, and I think platforms such as Uber Eats, DIDI, and Delivery Hall have all come together at once to accelerate this.

However, we must be careful when making predictions about whether such things will continue to evolve and whether DX, technology, robotics, and so on will be introduced in restaurants. This is because, as President Deguchi of APU said in his lecture, humans have faced many infectious disease epidemics in our long history. This slide shows the history of the fight against infectious diseases in the last 2,000 years. Humans have overcome many such as plague and the infamous Spanish flu. Paradoxically though, even after facing several such diseases, we have not given up on eating together, sharing meals, shaking hands, or hugging as means of communication.

It is true that there is debate on whether there will be rapid changes in business models in the “With COVID/After COVID” era, and it is also true that the DX I mentioned earlier will take root to an extent. However, considering human history from a long-term perspective, it is predicted that humanity will once again seek out restaurants—that is, places where people can dine together—while accepting some DX, rather than allowing a complete transformation. In other words, the restaurant industry is expected to evolve to incorporate DX and other technologies as society changes while returning to the original practice, which humans have not abandoned in their long relationship with infectious diseases—communal dining. As such, I think we should give



thought to how the food service industry should be.

I would like to conclude by explaining how the restaurant industry should evolve considering the pandemic. While the pandemic has taught us that evolution in response to changes in society is a must, if we look at the situation from a long-term perspective, what the pandemic indicates is that demand is likely to decrease in a society with a declining population, not only in Japan but worldwide. Therefore, if sales were to fall by 20%, 30%, or 40%, it is quite possible to predict the situation 100 or 200 years from now. Thus, we must think about the future of the food service industry and how it should respond to declining population. Naturally, this is a progressive and unavoidable phenomenon, and micro-enterprises must consider how to adapt to the possibility of the food market shrinking over the very long term, that is, 100 or 200 years into the future.

We should also consider whether food businesses should be confined to the food service industry or go beyond it. For example, until now, logistics has entailed transportation of goods. However, with drones set to diversify means of transportation, it is possible that the distribution industry will go beyond distribution and enter other areas. Therefore, we should take the pandemic as an opportunity to think about whether food businesses (which are based on an industrial model with food as the platform) should limit themselves to food or develop complex business models that incorporate the life sciences and healthcare.

In any case, we are facing a major social revolution due to the COVID-19 pandemic, and I think we should contemplate how we can evolve our ways of doing business and the technology in the food service industry by taking a proactive approach. I look forward to discussing this topic further with you during the panel discussion later. Thank you very much for your attention today.

Second Lecture for Session 2 “New Ways of Eating and Food Business in the Era beyond COVID-19”

Kunihiro MANABE

(Director, World One, Inc. and Academic Researcher, Graduate School of Agricultural Science, Kobe University)

"Measures against COVID-19 and Future Development of Local Collaborative Restaurants"

You can obtain the PDF of the PowerPoint presentation from the following website:
<http://bit.ly/beyondpandemic> (Password: Foodbeyond)

I will give a presentation on "Measures against COVID 19 and future development of local collaborative restaurants."

We, World One, Inc., have a mission to "connect the hometown and the city, and boost local communities in Japan." We are running restaurants with a special feature, regional collaboration. I will explain in more detail later, but in terms of image, we run restaurants that are like Japanese "antenna shops," conveying the local food and food culture of a particular region. We have 32 restaurants nationwide, with the head office in Kobe and antenna shop-type restaurants in Tokyo and Osaka in cooperation with local communities such as Tosashimizu City in Kochi Prefecture, Aomori Prefecture, and the San-in region.

We have concluded "Regional Collaboration Agreements" with such unique regions in Japan. We have signed cooperation agreements with seven regions, while operating stores in those regions. Although we have not yet signed agreements with others, such as Hokkaido, Niigata Prefecture, and Okinawa Prefecture, marked in blue in this document, we have a strong relationship with them. Though we have not yet set up stores in Hokkaido, Niigata Prefecture, Okinawa Prefecture, etc., we are holding fairs such as the Niigata Fair and the Hokkaido Fair and events for a limited period at the stores we already have, to introduce the local food.

What are the characteristics of community-based restaurants? How do they differ from ordinary local cuisine restaurants? The most obvious characteristics are as follows.

First of all, we use the name of the region, such as "Tosashimizu World" or "Aomori Nebuta World" as the name of the restaurant. Our company's name is "World," but it is not the brand name of a company like Watami or Shirokiya restaurant. We use the name of the region itself. In our restaurants, we also try to reproduce the characteristic ingredients of the region as much as possible. For example, in Tosashimizu, live fish caught off the Cape Ashizuri is a characteristic ingredient. That is why we have fish ponds in the restaurants. We try to reproduce the original state of local ingredients as much as possible through such arrangements.

In addition, our customers often tell us that including the photos of people who have helped us in the store in an interesting concept. This includes fishermen, farmers, local government officials, and people from economic organizations such as the Chamber of Commerce. Even after a store is up and running, we have local fishermen come and hold tuna cutting shows and farmers hold marches. In this way, even after the store is open, we try to maintain the relationship with the local people and communicate the food and food culture of regions such as Tosashimizu to the people in the city.

In collaboration with Aomori Prefecture, we held a tuna cutting show at a shop in Aomori. Food is closely tied to the local culture. For example, the Nebuta Festival is one of the most important festivals for local people in

Aomori Prefecture. Therefore, we brought Nebuta (designed lantern used in the Nebuta festival) from Aomori and used it as an aesthetic object in the shop.

This is a short academic summary I have prepared. As I mentioned earlier, I do not think there is a big difference between an ordinary local cuisine restaurant and our store noticeable at a glance. However, if we organize them slightly, these characteristics become significant. At the top of the table is Company W, our company, "World One." It shows the division of roles between World One, City Hall, the Chamber of Commerce and Industry, producers, and other related people.

Normally, restaurants have circles in all of these sections. Essentially, they do everything themselves. What is unique about us is that we do not have a circle in purchasing to search for ingredients or gather information about the area. What I mean by this is, even though we have a person in charge of purchasing, we do not have a special person, like a buyer in other companies. Normally, in the case of large chain restaurants, such buyers are always setting up their antennas throughout the country and searching everywhere for the next product to hit the spot. We do not really think about focusing on a particular region or chasing trends but connecting with local producers and government officials as we go about our daily business. As we continue to do this for a couple of years, we meet people in the region who say they have such types of products or want to sell them. Ingredients are basically introduced to us by the local people. They also help us gather information about the area, a big feature of our foodservice business.

Therefore, when it comes to the development of the menu, the local people tell us how the food is eaten in the local area or which popular restaurant's menu is a must-try. We try to develop menus more suitable for urban people and finally commercialize them.

In addition, the local government and economic organizations help us by sending information to local people, distributing promotional materials to people from the area who have moved to the city, and sending them to our mailing list. We manage the shop through such cooperation and sharing of roles.

This is a schematic diagram of the scheme, but I omit the explanation of this slide. We have been working on this kind of community-based restaurant since 2015.

We have had Covid-19 since 2020, and we have had to deal with many things because of it. Is this creating a new food system related to the community? I think we are not yet at that stage. However, since 2015, we have been working on the idea of a new food system and a new way of cooperation between regions and cities, so I think the most important thing is to continue the current company even with a pandemic, and somehow continue the operation. Although sales have been reduced by a third, I believe, if we continue to operate without stopping our business here, we will be able to support the local community; so, we will somehow continue to operate under these circumstances.

This summarizes how we plan to manage our business; it is also a deep reflection of what Covid-19 means to us. I prepared this document immediately after the state of emergency was declared in April 2020, when I summarized the direction in which World One should go. Many things have been said about Covid-19, but specifically, Covid-19 stopped the movement of people and stopped the contact between people. It is often said that the economy stopped due to Covid-19; however, this movement and contact is the source of value, especially in the service industry, so I think that when these two stopped, the tertiary industry stopped, and the economy stopped.

Let us consider what is happening now. If you look at the left side, you can see that online meetings have become the norm. Remote work is becoming increasingly common. I think this will continue to take root in the future, and I believe that the movement and contact of people will not return to the way it was. Society will change in this way. In fact, more than half a year has passed since then, and I think it is becoming more like that.



On the contrary, the vulnerability of densely populated areas and the dangers of dependence on imports are well spoken of in the restaurant business. I have also come to feel the need to reevaluate rural areas and farming and mountain villages, local production for local consumption, and manufacturing.

Covid-19 will not end soon. Although a vaccine is finally under development, we will have to live with the virus for some time to come. While the movement of people and their contact with each other is decreasing, there is a need to rethink rural areas, villages in agricultural areas, and mountainous areas. So, how should we think? Until now, we thought of the food and beverage industry as a service to directly interact with people. Now, this is not enough to survive. However, there is no need to deviate from the regional cooperation and hometown we have always valued.

This is a more specific summary. We have also implemented various reforms to respond to the pandemic. The most important aspect is reducing costs. How do we manage our cash flow so it does not run out? I thought we were wasting money on promotional media that we had been using unconsciously and on utility costs, for example, so I thoroughly separated those things. Ultimately, however, there were some things that we could never separate. What remained until the end was the personnel costs of the employees and the rent. Of course, we could have restructured the company, but we believe that people are our most valuable asset, and the president's policy was never to lay off employees, so we realized that people and space are the foundation of our business, and we could not separate them.

Therefore, we thought that the biggest theme in the future would be how to make the most efficient use of the people and space. In terms of utilizing the space, we need to utilize the time slots that have not been used before. Izakaya is usually open from evening to night, so how can we use the time from morning to noon? During those hours, we need to use businesses other than Izakaya. Therefore, it is necessary to add new functions to this place.

On the other hand, in terms of utilizing human resources, if people who used to work only in the kitchen or only in the hall can move back and forth between the two, they can manage their shifts more flexibly and share tasks. I believe multitasking is a new way of being for a company. In April 2020, we decided on a company policy where employees should be able to handle all kinds of tasks while operating a multifunctional place.

In the past, employees have been doing a single job, as shown in the lower left quadrant, and the company has been operating a single business called Izakaya. The following is our thought process. First, employees should be able to multitask and increase their productivity, which will take us to the lower right quadrant. Furthermore, by making the company itself and the shops multifunctional, we will establish a complex business model. That is how we thought of changing the company. Therefore, we started various services, such as delivery services, marches, and bento businesses. In this way, everyone started to work on something other than the kitchen and hall of Izakaya. As our employees gained various skills, we strengthened our prepared food business, delivery business, take-out business, and, more recently, our e-commerce business. In this way, we are increasing the number of services, from food and beverage services, while maintaining the locality at the core.

We have more ideas for future research. To date, we have offered local ingredients in the form of food and beverage services. However, our main mission is not just running an Izakaya or a restaurant but thinking about how to support production areas and connect producers with cities. Therefore, in the future, we will take a different approach, which we call the "local micro factory concept." We will set small manufacturing bases in each region and inherit the really wonderful food culture from all over the country, creating new value. We would like to expand our business from the tertiary industry upstream of the secondary industry.

The local food processing industry is facing the same situation as the primary industry, such as agriculture. Even though there are equipment and techniques, we cannot inherit them if there are no people to use them. We



believe we can create employment in the local community by taking over these businesses and even building a small factory. In the future, we intend to expand our base in the local community as a new way of doing business since we already have bases in the urban area.

With that, I would like to conclude my presentation. Thank you very much.



Third Lecture for Session 2 "New Ways of Eating and Food Business in the Era beyond COVID-19"

Fitrio ASHARDIONO

(Assistant Professor, College of Policy Science, Ritsumeikan University)

Agriculture beyond COVID-19: Specialty Products Using Terroir Approach

Good afternoon to all the panelists and the participants.

In this session, I would like to share my research on "Agriculture beyond COVID-19: Specialty Products Using Terroir Approach". My presentation consists of five parts and each part will be briefly discussed one by one.

The first part of the study is on the "Current Agriculture Outlook". In this part, I would like to elaborate on some of my arguments that the current large-scale monoculture processes, although beneficial to ensure food security, create other issues such as the imbalance between fertilizer supply and crop off-take at the same time. In addition, monoculture is prone to pest damage. Therefore, large amounts of pesticides are required, which usually end up in the waterways. It is important to note that the heavy mechanized machines are usually used in monoculture cultivation, and they usually run on fossil fuels. This contributes to the release of greenhouse gases at all stages of agricultural production. Therefore, it can be stated that monocultural production is commonly associated with water and air pollution, loss of biodiversity, and land degradation.

Before the current environmental targets were set, agriculture production has been largely focused on the principle of high input and high output to achieve maximum profitability. However, because of this target, farming has also come under pressure to achieve the desired environmental goals. Generally, during the high input high output calculation, there is a lack of deep understanding of plants or animals to achieve optimum response to cultivation input.

Therefore, to make agricultural production more sustainable, it is necessary to consider the economic value of environmental burdens, such as pollution, and the evaluation of resources for the ecosystem services that are usually taken for granted.

Now let us move to the second part, which is "Agroecology and Terroir". In this section, I will discuss some of the definitions. In general, economists refer to costs that do not appear in the calculation books as indirect or external. These costs can be in the form of environmental burdens, local ecological resources, and the valuation of existing ecosystem services.

One approach to address the environmental and sustainability issues in agriculture production is to deal with the social and economic aspects in a holistic and systemic manner. This includes understanding the organization, communication and coordination among stakeholders related to agricultural production, as well as analyzing the farmer-consumer relationship.

Agroecology itself involves scientific methods and implementation of ecological principles in the design and management of agricultural systems, thus ensuring the sustainability of ecosystem resources.

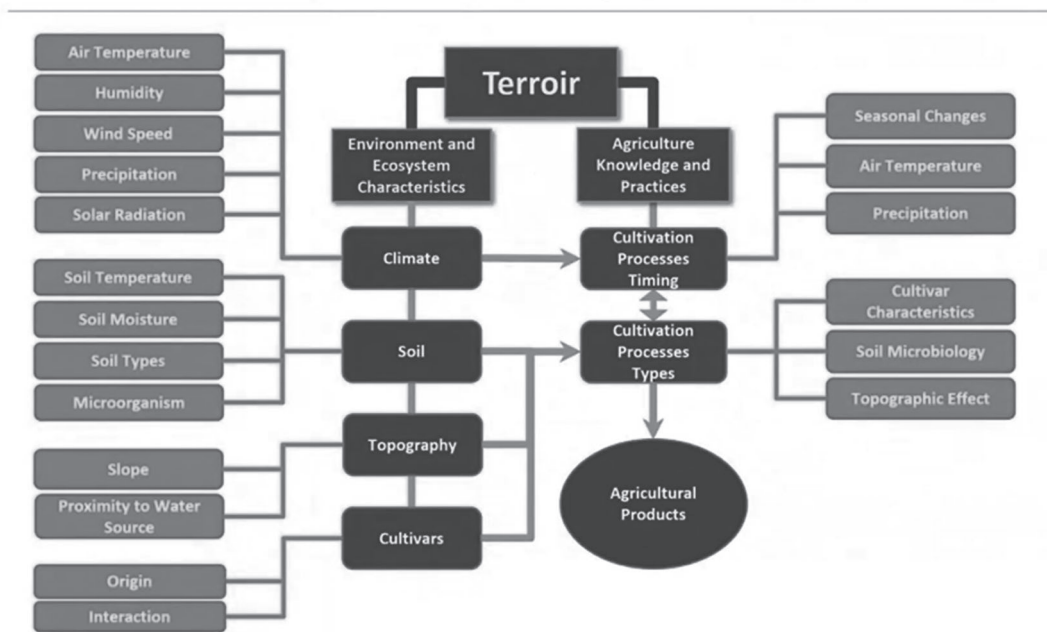
Building on this previous research, I would like to highlight the importance of the interconnected nature of local stakeholder relationships between landscape identity and territorial resources which are embedded in local or regional food systems.

In general, Agroecology focuses on three major domains: adaptation of agricultural practices, conservation of

biodiversity and natural resources, and the development of food systems embedded in the territories. I would especially like to highlight the third domain and associate it with the concept of terroir, which is derived from the wine industry. The concept of terroir in the wine industry describes the relationship between the characteristics of an agricultural product and its geographical origin, and the product association with human factors such as history, socioeconomics, and winemaking techniques, which are also part of terroir. It is also linked to the physical properties of a particular area, and therefore, it can be implied that the special quality of an agricultural product is determined by the characteristics of the region of origin of the product.

Summarizing the definition, it can be stated that terroir explains the relationship between the local natural environment and ecosystem characteristics, and between the local agricultural knowledge and practices, where these two factors (i.e., environment and agricultural knowledge) directly influence the characteristics of an agricultural product. The chart shown here clearly explains all the relationships.

The Framework of Terroir Concept



Now let us move to the third part, which is “Changing Environment: COVID-19 and Climate Change”. I would like to discuss more on the impacts of these phenomena.

As highlighted in the previous studies on climate change, tropical regions are the most vulnerable to climate change, where the temperature variation is projected to increase, with a tendency of local temperature to increase. In addition, in other parts of the world, climate change is expected to lead to a significant increase in precipitation patterns, an increase in severe weather events, and an increase in temperature.

As you can observe here in projected warming data from 2010, there is quite a significant temperature change of 3 ° C worldwide. This projection was made 11 years ago, which, at the present rate, might be even worse.

Therefore, increasing temperature and changing rainfall are very harmful to the growth of any agricultural crop. In one of my research case studies on the tea industry, the findings show that these factors directly affect



the quality and quantity of final tea products. Not only tea, but also in other case studies that I considered, such as coffee cultivation, show that the changing climate behavior may alter the precipitation patterns and increase the temperature to the extent that coffee cultivation will no longer be beneficial.

The increasing temperature, climatic variability, and all these correlated events will negatively impact crop production in terms of yield, forest harvest, and biodiversity, not only for tea and coffee, but also for other crops.

Until now, we have looked at the impacts of climate change. Further, let us understand the impact of the COVID-19 pandemic. It can be observed that the community is facing further economic pressures caused by lower sales as well as unemployment. The pandemic has hit the global market; therefore, the local market has also been affected by lower demand for agricultural products although the production volume remained the same.

Further, let us take a look at the example of coffee production. There is less demand for coffee products because of the economic downturn. However, coffee-producing countries like Indonesia and Vietnam continue to produce coffee, contributing to further imbalance in supply and demand.

Moving on to the next section on “Field Observations”, I would like to share some of my observations and case studies.

The first case study is on the “Tea Cultivations in Uji Area”. Uji is located in the southern part of the Kyoto prefecture and is a well-known tea cultivation region. With a long history of tea cultivation from 1191 AD, this region still utilizes traditional tea cultivation methods, and harvest is only conducted once a year. As shown here, one of the traditional methods they follow is the leaf covering method, which uses black vinyl covering, while others retains using the straws and reeds. However, they still carry out manual leaf plucking, which is quite unusual in Japan as most of the tea cultivation regions use machines to pluck the leaf. Moreover, the farmers still utilize organic fertilizer, which is prepared by mixing different organic materials.

Going forward, I have summarized some points based on the field observations. During tea cultivation, farmers take into account the environmental and ecosystem factors, all of which are based on inherited cultivation knowledge, and because of this distinct practice, tea has unique quality characteristics. Generally, tea growers do not sell their tea products; instead, tea wholesalers purchase these unprocessed tea leaves, process the leaves, and sell the product as their brand. The changing climatic conditions have become more apparent, but fortunately, the tea growers are able to adapt using the traditional cultivation techniques, although these are only short term solutions. However, the tea farmers at the moment, despite having issues with climate change, are facing the successor issue, coupled with steadily declining economic conditions due to the decreasing purchasing value from the wholesalers. Therefore, in the past years, the sales of unprocessed tea leaves have decreased, but interestingly, wholesalers are still able to sell the tea products at unchanged prices. The COVID-19 pandemic has further exacerbated the situation due to lower demand from tea wholesalers.

The second case study is of coffee cultivation in the Solok region in Indonesia. Some of the best-known coffee products are from Sumatra Island in Indonesia. Solok coffee, a popular brand in domestic and international markets, is from Sumatra Island. Historical evidence showed that in this region, coffee cultivation started in the early 18th century, and was introduced by the Dutch traders. The plantations in this region are located at an elevation of 1500 m. The Solok area consists of three separate administrative areas: Solok Municipality, Solok Regency, and South Solok Regency.

From the direct observation, it can be inferred that the farmers have only inherited the coffee cultivation from the previous generation. Earlier, coffee was not the major crop, and the farmers cultivated cash crops such as shallot, tomato, and potato. Some farmers also intercropped coffee plants with other crops such as sweet potato, chili peppers, and passion fruit.

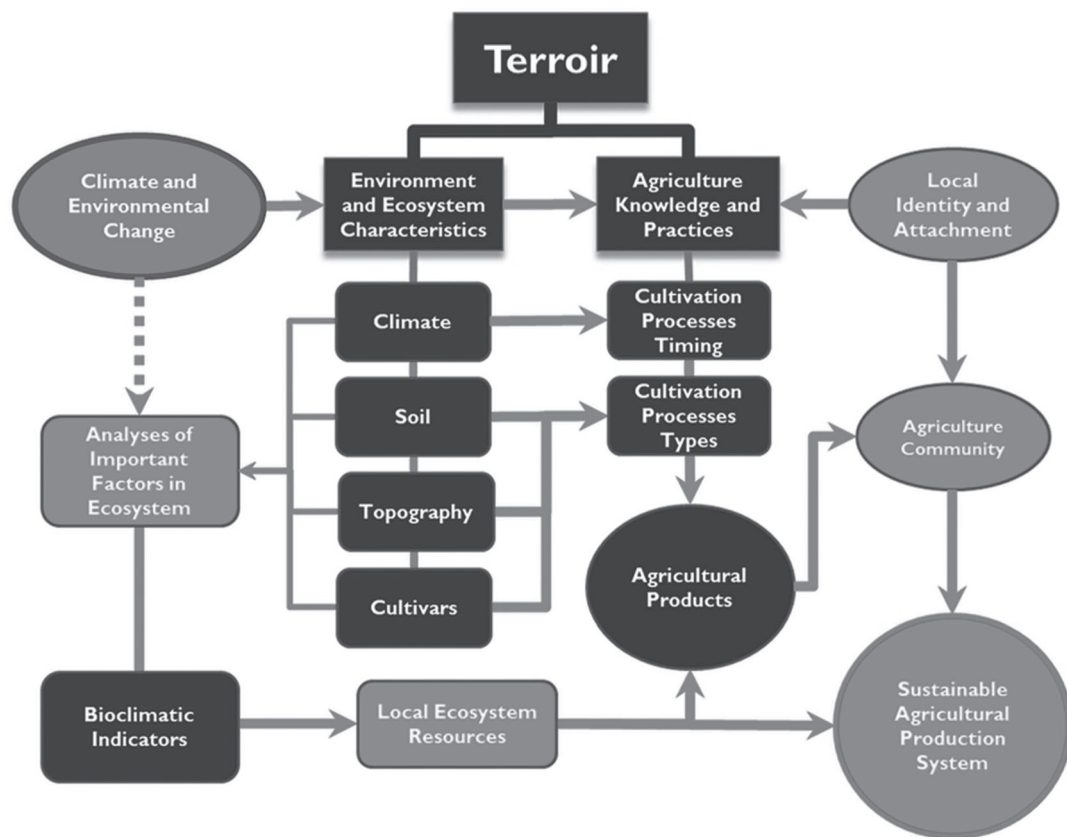
Similar to the farmers in the Uji area, the farmers in this area also do not process their coffee cherries. Instead, the Solok Radjo Farmers’ Cooperative purchase and process the coffee cherries from the farmers in the

region. The Cooperative carries out different processing methods for different coffee varieties based on the market demand and local climatic conditions. During these processes, coffee cherries are selectively chosen based on the plantation area to further differentiate the quality characteristics of each coffee plantation area.

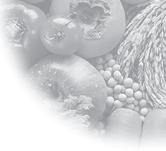
Briefly, it can be stated that coffee products are known to have special quality characteristics. These are mostly achieved by the present cultivation method, where the coffee plantation itself is merging or the coffee cultivation is carried out in the forest. Farmers have been cultivating coffee for several generations, and also intercropping coffee with other cash crops. On the contrary, post-harvesting is mainly carried out by the Cooperative. Until now, changes in the climatic conditions have been observed; however, farmers think that this phenomenon is still negligible, furthermore the farmers are not yet receiving significant economic benefits from the coffee cultivation. At present, the COVID-19 pandemic has further brought some significant changes to the domestic market demand.

To summarize, it is very important to consider the relationship between the existing traditional agricultural knowledge and the local environmental ecosystem to address the current issues of the agricultural production systems. Additionally, it is also important to understand the special characteristics of the agricultural product, which are specific to the region in which it is grown, and the future and economic projections of the region.

The important factors can be identified by digital measurements using the digital to analog approach. The local cultivation methods can be analyzed by observations as well as focus group discussions among the farmers. Other factors having a direct influence on cultivation, such as local identity and place attachments, especially the timing and types of cultivation processes also need to be clearly understood.



Terroir-based Adaptation Framework



The interconnection between all these factors is shown here as a development of the terroir-based framework. The values of bioclimatic indicators, as shown in the previous chart, are a critical source of information regarding the local ecosystem services and real biophysical conditions of the plants. By complementing their local agricultural knowledge with bioclimatic indicators, farmers can be able to predict the level of productivity and further enhance the quality and characteristics of their agricultural products. Bioclimatic indicators can help farmers to conduct effective and optimal cultivation processes, swiftly adapt to climate change, as well as ensure the sustainability of cultivation in their region, especially in the current pandemic situation.

From the social survey, it is also observed that the tea growers in the Uji Area and the Solok coffee farmers are highly dependent on wholesalers and processors; therefore, they are very vulnerable to price variability. The terroir-based adaptation framework can also be utilized to characterize the environmental potential of a region that is strongly linked to the qualitative nature and character of agricultural products. It is also the basis to evaluate the quality of agricultural products, leading to the classification, categorization, and delineation of terroir boundaries, especially when used for Geographical Indication (GI) applications.

As you can observe here, simply applying the terroir concept can help in the climate change adaptation policy. At the same time utilizing the GI framework can have some direct connection with consumers, which will then positively impact the market demand and market price.

Improvements in agricultural product distribution and marketing can also be achieved by optimal and effective use of ecosystem resources, product traceability, direct consumer relationships, increased product values and recognition, economic benefits to the rural community, and increased community awareness regarding climate change.

Finally, it is important to state that the local government and agricultural institutions need to provide comprehensive support to farmers in the post-harvesting period, as well as recognize the importance of the ecosystem services and terroir characteristics of local agricultural production to create a more localized, effective, and optimal adaptation approach.

That brings us to the end of my presentation. Thank you very much.

Fourth Lecture for Second Session: "New Ways of Eating and Food Business in the Era beyond COVID-19"

Giacomo MOJOLI

(Designer of ideas, one of the inspirers of Slow Food thinking.)

"THE BEAUTY OF FOOD IS AN AGRICULTURAL ACT"

No expert in food or, even less so, in economics could have imagined what has happened and what is now happening because of this dramatic pandemic.

The world has changed, and so have our eating habits, the way we think about food, and how we consume it. There are many things that we have been forced to do, but also others that we have learned to do or rediscovered, that were part of a tradition, even an "ancient" world of cooking food.

It is not to think that it is right and good to return to the past simplistically, to certain past customs. What we have learned is that it is right to do things well and to take the right time to do them properly. In short, we have understood that the quality of things is also derived from the time and tranquility with which we can accomplish them.

Today, we have had to learn to be resilient about using an overused term.

However, the real bet for the future to understand what we have to do is to think of regenerative and creative resilience. When things improve, when science allows for a more effective response to the COVID situation through vaccines, we will no longer have to go back to doing the same things we did before, but we will need to start having new and innovative attitudes, even toward food and its production.

Concerning food, we will have to come up with a strong idea capable of improving and transforming the current situation, as well as the situation before the pandemic.

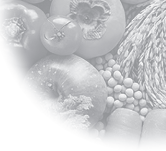
To do this, a keyword for all those involved in food is competence. The COVID situation has taught us that to properly deal with this problem, we need precise and scientific expertise. In the future, the same must apply to those who intend to deal with food and gastronomy. It is necessary to study, it is necessary to have a lot of experience, it is necessary to know in depth the arguments of a cultural discipline as important as gastronomy.

The same applies to a term that everyone uses today: sustainability. A word that requires a great deal of planning knowledge and that I now consider no longer difficult or laborious to implement. Sustainability is a prerequisite for all sectors of production, from fashion to design, to food and growth.

So, what kind of sustainability should we discuss? Ethical and aesthetic, economic, ecological, social, and innovative sustainability on a global, East-ethical scale. In short, sustainability, besides being right, is also beautiful for those who support and realize it. Concrete and intelligent sustainability, pragmatic and, above all, true and feasible for many people, not for the elite

For those who deal with food and nutrition today, it is necessary to start with a thought that I call "Pantry Theory." That is the place that once, in every home, represented a space where food was put, the packaged products that were needed for the food economy of a family.

How was it possible to set up and manage the pantry? Analyze the items in the pantry regularly. In this way, it was possible to understand how many and what kind of products there were, which ones were expired or about to expire, and which ones had to be eliminated or consumed immediately. From this analysis, we derived the choices of new purchases or changes. New ideas to reserve new products to be introduced inside the pantry.



The most important thing was to decide how the different products could be connected, not only in terms of quality but also in terms of types, cooking methods, etc. In essence, the important question was: how can I connect new things with those that are already in the pantry?

From this, I deduced that the great future challenge for food will be to design, plan, and manage a CIRCULAR GASTRONOMY. Fortunately, like the economy, it is increasingly moving toward a circular economy.

I think that food will increasingly become a mirror of our general habits and a reflection of society. It will become a thermometer and a tool to better understand the choices we have to make in the economic, agricultural, social, cultural, and even political fields.

Future food research will require a new model of thinking. This new paradigm will have to be guided by "good, clean, and fair," but this thought alone will no longer be enough.

Something stronger and more visionary will have to be added to this strategy.

- (a) Food must be imagined as a common good for all, rather than just a few. Quality, including good, clean, and fair quality, cannot be just for the "few."
- (b) The food of the future must not only be of high quality but also require quality and innovation (research, contamination between sciences, and different disciplines). We will need food that is not only nutritious but also can be stored well and for longer periods, which is easier to distribute and has less impact on the environment.
- (c) New spaces must be designed in which food is produced and consumed. The homes of the future will have to have new places, temperatures, light, ventilation, and more, depending on the food consumed and stored in the home. Can a small space be designed to appear bigger?
- (d) How will restaurants be designed, furnished, and made functional while still beautiful? They must be welcoming, convivial, safer, and address health issues, safety, and pleasure at the same time.

To consider the food of the future, three priorities and three models were established:

(1) What will the food we consume inside our homes look like? The pandemic has taught us to use our hands to devote more time to cooking. However, it has also taught us that raw materials should be better preserved and more resistant to degradation over time. They must have a new model of conservation that is sustainable but functional.

What tools are needed inside a house to cook bread, pizza, rice, soups, and tea? What tools are used to store them? What wrappers are used? What temperatures are used?

A house that is traditional in some ways and very innovative in others.

(2) How will the food be distributed? How will they be delivered home? Delivery, but also a lot of logistics and project culture Quality and entrepreneurship.

(3) The food industry, an intelligent and farsighted industry, will have to raise its level not only in terms of quality but also in research and innovation. Bringing technology into everyday life.



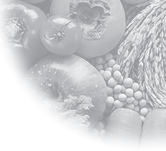
Some keywords that I would suggest to understand the situation and what to do for the future are:

- (a) Durability/durability. Everything we think and everything we design for the future must last over time. Every food-related idea must be able to leave a mark that lasts over time.

- (b) Versatility. Restaurants should have multiple functions: meeting places, sales of products, circulation of ideas, and lifestyles. A showcase for learning to cook and respect food. The challenge is: TO MAKE SIMPLICITY EXCEPTIONAL, because simplicity is not easy.

- (c) Beauty. Everything we do in the future, besides being good, intelligent, and sustainable, must be Beautiful. When something today is beautiful and well made, it means that it is objectively sustainable. BEAUTY is a prerequisite for doing things that last over time. Things that are correct and meaningful do not have to be aesthetically ugly.

In conclusion, the food I imagine should be unique but also universal.



Panel Discussion of Session 2

"New Ways of Eating and Food Business in the Era beyond COVID-19"

YOSHIZUMI: Now, we would like to move on to a live-panel discussion for session number 2. This is a live session. We would like to invite the facilitator from the College of Gastronomy Management, Professor Masayoshi ISHIDA, and the commentator is Professor Hiroko TANAKA.

ISHIDA: Thank you very much for the kind introduction. I am a Professor at the College of Gastronomy Management at Ritsumeikan University. My name is Masayoshi ISHIDA. Hello to everyone.

Thank you very much for the lectures. I reflected on the comments: There were a lot of inputs from the lecturers, Professor SHINMURA gave a highly detailed lecture on what Japan went through during the COVID-19 pandemic, and Director MANABE talked about companies and firms that were successful during this pandemic. From Assistant Professor Fitrio ASHARDIONO, we learned about worldwide activities, and from the former Vice President of the Slow Food Association, Mr. Giacomo MOJOLI, we learned a lot about Italy. Giacomo's talk about terroirs may have been slightly difficult to follow.

My expertise is Italian food, and I am also a slow food activist, so I invited Giacomo to this symposium because I wanted to include something Latin.

I thought of introducing another interesting topic to the discussion. It is true that we have been talking about food proprietors and sustainability, but I thought I would invite another person from Italy. She is a tourist guide who experienced difficulties in her job because of the pandemic. As tourist guides work outdoors, members of the guides' association in Rome were getting desperate, and some of them held events to explain the culture from their balconies, etc.

Today, we have Ms. Junko MATSUI from Florence, and we are going to talk about what happened to the guides during the pandemic. Today, our session will focus on gastronomy, new ways of eating, and the food business. I would like to ask her to talk about some of the activities carried out during this period as an example of success because she has often been conducting gastronomy tours. Let's call Ms. MATSUI. MATSUI-san, good morning

MATSUI: Good morning to you. Is my voice coming through?

ISHIDA: Thank you for joining us early in the morning from Italy.

MATSUI: Thank you very much for having me.

ISHIDA: It is very difficult to be a guide in Florence, isn't it? It is difficult for a Japanese person to obtain a license. You have to be able to explain the entire Uffizi Gallery without seeing it. What was your life, like during the COVID-19 pandemic?

MATSUI: Well, I live in Florence in central Italy and, as you can imagine, Italy being a tourist destination, 10% of the production capacity of the city of Florence is made up of the tourism industry. The city has now become empty. There were no tourists. Currently, museums are closed because of their timings. As this situation has persisted for a long time, restaurants and people in the travel industry are worried about the future.



ISHIDA: There are no tourists at all in Florence?

MATSUI: Since we are in Europe, there is no need to use airplanes to cross borders. Therefore, if it is not from the red zone or orange zone, and if the regulations are relaxed a little, people come in by car from surrounding landlocked countries. They mostly visit during the spring and summer. However, if you want to fly in from Japan, China, or the U.S., I guess there are numerous hurdles.

ISHIDA: Matsui-san is in Tuscany. When it comes to gastronomy in Italy, it is Tuscany, isn't it? I have heard that Tuscany is the most frequently searched word in the world on the Internet. I guess Tuscany is a place for which people have high expectations. Ms. Matsui, I heard that you launched an interesting project during this period. Could you tell us about it?

MATSUI: Sure. I would like to briefly introduce myself again. My name is Junko MATSUI, and I live in Florence, Tuscany, Central Italy. I have been living here for 28 years and have been working as a tourist guide for 27 years. As an Italian interpreter, I have been providing local materials and coordinating field trips, mainly for research on agri tourism and research on Italian cases based on the theme of regional development by Japanese universities.

Because of my profession, I was always in pursuit of how to introduce things and people in an attractive way and how to deepen mutual understanding between Italian and Japanese experts.

Based upon this experience and because of the very special circumstances of the pandemic, I started my own online tour last fall. The content of the online tour is slightly different from the usual tour in which the tour guide travels around the surrounding tourist attractions with the tourists. Instead, I visit the Italian producers and talk to them about their daily work, lives, and families. I show you the real situation of the production sites, the real tasting scene, and the various stories behind the products. So far, we have introduced wineries, olive oil producers, their production sites, artisan workshops, and a wife and her family who run a B&B in the Italian countryside. We focused on these sites in these tours.

We have been running these tours for about three months since September 2020, and the total number of participants in the paid programs has been over 100. We had approximately 200 people in total, including the free programs. One of the most impressive results of these tours was that people who liked the event incorporated them into their family reunions and meals. Many families enjoyed new ways of eating together by preparing foods that were related to the foods featured in the tour.

For example, ahead of the tour, we tell people about the wines that will be featured, and they would buy the wine and enjoy it while watching the production site through the screen. When we told the story of the butcher, they enjoyed the tour while eating meat. There were also many people who wanted to buy the products of the producers who were featured in the online tours and live streams. In the video that I will be showing later, there is a scene of bottling olive oil. It is only five seconds long, but people were so impressed by it that they bought dozens of bottles. This is an example of the power of video.

The most impressive point in the comments we received from the participants was the empathy they felt for the people they met through the screen. The sense of trust in the people and products that comes from peeking behind the scenes at production sites in distant countries that they cannot normally see and witness themselves. Then, there is the fun of actually tasting the ingredients on the spot in real time while watching the story of the product through the screen. I really feel that everyone has enjoyed these experiences.

In addition, it seems that ideas for the next travel plan become more specific, like you want to go see this or



that, go here, or meet this person or that person, not because it is trendy nor because it is written in a magazine, but because of your own sensitivity and stance. The purpose of the trip was clear. This satisfies the desire for such a knowledge. I am very impressed by this.

We are currently exploring the possibility of collaborating with Japanese restaurants to provide meals for online tours in Japan. For example, we would like to offer a service that provides a meal that goes perfectly with the wine featured on the online tour.

Although we have discussed this with only a few restaurants, we have received positive feedback that it could be an effective way to increase the profitability of their restaurants and that they would like to please their regular customers by hosting online tour events in their restaurants. We also hope to please our regular customers by conducting online tour events at restaurants.

Well, I think it would be easier to understand if you see a visual of what I just talked about a little bit, so please watch a 3-minute video here.

Video: [(subtitles) Wine producers online tour.]

Matsui: "I'm drinking this, guys. Are you drinking?"

【Tasting scenes presented by the producer】.

【I enjoy a glass of wine with tour participants.】

Matsui: "This is the second bottle of reserve wine."

【The shop was established during his grandmother's time.】

Matsui: "He created this fusion of local cuisine and latest gourmet cooking himself."

【Here are some dishes you can only eat here】

【The story of a butcher who have contributed to the revitalization of the local economy.】

Character: "The average age of a butcher shop owner in Japan is 70 years. The aging of people working in the butchery is a global issue. I am 65 years old now, but am still considered a young man. What saves the community is a sense of solidarity with the region. Solidarity with those who share a community is crucial."

"During the Renaissance, the most important thing was not to be rich, but to have access to 'information' and to be able to 'use' it.

【A story of a tiny little producer.】

【Example of a small producer with eight hectares of vineyards】

【Online tours can convey a production site in real ways.】

【Talking about agri tourism has the potential to inspire people to travel and visit lodges.】

Character: "This picture is of me and my grandfather."

【You will feel as if you know this family】.

【Even in faraway lands, you can feel the air of the living people】.

Character: "I am his son and my job is a tourist guide."

【Visit to an olive oil production site.】

【Reunion scene while actually enjoying the tour. Year-end party with an online tour.】

【Everyone bought a bottle of wine to attend】

ISHIDA: Thank you for Ms. Matsui. It is interesting. If we work together with importers, we might be able to talk to the people in Tuscany while we are drinking their wines at home. Thank you very much for connecting with us from 10,000 km away.

I would like to invite our commentator, Prof. Hiroko TANAKA, who specializes in food distribution and



marketing. Please comment on what has been discussed so far. I apologize for the many topics. Thank you.

TANAKA: Sure, hello, everyone I am Hiroko TANAKA. It is nice to meet you all. As it is a very tight schedule, I would like to talk very quickly and shortly to save time for the panel discussion. My expertise is in marketing, so I would like to talk about what we want in terms of marketing. Marketing is the process of determining what we want, and companies and various other organizations respond to it. I have heard today's panelist lectures from this perspective.

Though the COVID-19 pandemic has totally changed our lives, for me, the pandemic was really like a single rest note, like when you play castanets and you hear a "plunk" then '!'. It is like when you take a break in life. It was not imaginable for me because I usually keep running, but I think it gave us a break, and everyone stopped and thought about many things. In particular, Prof. Giacomo Mojoli used the word "review," and that is the most important thing. I think it is very important to slow down, stop, and think.

I would like to comment on each lecturer, but the time is limited. I think that these lectures are catalysts. We can choose and capture what we want from what we have talked about. I think it will help develop various companies and create next-generation business models.

I had exactly the same idea that Ms. Matsui discussed earlier. I did it once at a restaurant. At that time, we did not have Zoom, but we connected via Skype, and the person who was actually making the food from the field said, "This is how we make it. Cheers!" and we toasted. It was fun, and I think this is a new business.

I will turn it over to Prof. Ishida as I believe I have talked too much.

ISHIDA: Thank you for your comments. I have never seen Prof. TANAKA standing still even once. Thank you for your hard work in this regard.

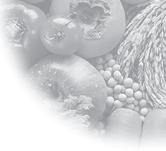
I am sure you have had many things like this, with all kinds of inputs so far. From here on, I would like to talk to Prof. SHINMURA, Mr. MANABE, and Prof. Fitrio. I hope that you will talk in a casual manner. If you would like to comment on what we have discussed so far, or if you have something to add, or if you would like to initiate a discussion, I would like to hear from you. Thank you very much. Prof. SHINMURA, if you do not mind, I would request you to initiate the discussion.

SHINMURA: Yes, this is SHINMURA from Ritsumeikan. I am also involved in several restaurant businesses simultaneously. As I joined in the last minute, I was unable to listen to all of the presentations, but when I think about what the past year has been like for COVID-19, I feel that we have probably evolved over the past several hundred years.

What happened in Japan in the past year was that, for example, the demand for restaurants disappeared at once. And where did the customers go? Naturally, they visited supermarkets and retail stores. Uber Eats and other delivery services came to fill in the gaps, but what came out of that was that when individually packaged food is delivered throughout Japan, a mountain of waste is generated. If we do this, we will encounter new problems.

If the pandemic had not occurred, businesses such as delivery would slowly emerge in one year. Slowly, people start working at distributed locations. But COVID-19 has sped things up, and the real world has not caught up. This has led to various distortions, and I think we should consider how we can correct these distortions.

This may be a digression from today's discussion, but I was doing some research on the battle between humans and viruses the other day, and I discovered something interesting. It has been shown that 8% of human



DNA is acquired from viruses. We are attacked, both physically and socially. However, the macro system of human beings and the micro system of human beings are trying to create antibodies against this. As we increasingly adapt to the virus, we also evolve the world system and our individual lifestyles, and I think we are doing this rapidly.

What is the most important characteristic of viruses acquired by mammals and humans? This is the fertilization process. What I mean by this is that when fertilization occurs, for example, there are different DNAs in males and females, and those with different DNAs do not fuse. Rejection occurs. However, there is an egg and sperm that taps together. Oh, no. That's strange. Our DNA is different. The fertilization process is the same as that of the virus that causes COVID-19. This is the same process as that for the virus that causes COVID-19. Therefore, the term "with COVID-19" is often used, and in this sense, we human beings, as individuals, companies, and society, naturally need to find ways to adapt to viruses and work from there to evolve to a higher level. However, the evolution process is extremely complex. I think we are witnessing this.

Our company has also suffered a heavy loss with sales down by several tens of percent, but we have to think that we are experiencing a phase of birth pain to create more value as a company, as individuals, and as a society. This means that we should consider the fact that sales are falling as a positive sign. This is a bit of refutation, but that is all. Thank you for your time.

ISHIDA: Thank you, Professor SHINMURA. There were many things that happened, and you faced many difficulties, but I think it was a wonderful story because it was like you were trying to make a new positive breakthrough. So, under the term "evolution," the restaurants were forced to evolve in a positive way. In this context, Mr. Manabe talked about the same thing earlier, so I would like you to talk about it a little here, as well.

MANABE: Sure. As explained in the earlier lecture, our original mission was to connect producers and consumers through our stores, and we have been working on various initiatives, but this time we are taking on challenges that go beyond the stores. On Saturday, February 27th, we conducted an online tour of Tosashimizu City, just as Ms. Matsui introduced earlier. Though we are in the restaurant business, we have a strong relationship with Tosashimizu City, so we decided to take on a challenge that other restaurant businesses cannot. We asked the local government for help and were able to broadcast an online tour of the newly built aquarium after it closed, as well as a local sake brewery to help us introduce their sake. The local Sake brewery was also asked to help us introduce their sake. We also had local fishermen come, and they showed "wara-yaki straw grilling of bonito." I think this is unusual, but we conducted an online auction. When we held the auction, 50 people participated, and we made approximately 400,000 yen in sales.

While people have not been able to go to the countryside for a year, the need to connect with each other or know the countryside has been bubbling up. This was the first tour that we planned, and we did not know how it would turn out, but it was very well attended, and people were very happy. At the auction, the price was going to be higher than what you would normally pay by mail order, and if the price went any higher, we would have had to ask people to buy it by mail order because it was cheaper.

I realized that new value is created when people connect with each other, and I thought that we would like to accept more challenges outside of our stores in the future.

ISHIDA: Thank you for your comments. How can I say... I thought the fish in the fish tank that you showed in the photo earlier looked like an aquarium, but it was actually connected to the aquarium as an event, was it not? I think that is really cool. I think that by putting it online, there is something special that everyone can enjoy.

When Matsui-san was talking about her tours, she told us that you could take people to places that you would not be able to see if you did not go online. It is true that if you took 20 people to a small sake brewery, wine brewery, or cheese factory, it would get in the way of work and might be cumbersome for them. What about MATSUI-san?

MATSUI: That's right. For example, in the case of cheese factories, there are time limitations, such as we must be there at 9:00 in the morning, and there are space limitations in terms of the number of people. For example, when you come to Italy from Japan, you have to deal with jet lag, and you have to spend many hours on a plane, so the time you can actually physically visit places is quite limited.

Therefore, even if you come for an inspection or for an important purpose, there is a limit to what you can do in the field. However, with the introduction of the online system, you can prepare in-depth exchanges in advance. So, when you actually visit the site, you can get a lot more out of it than before, and you can have deeper exchanges. I think it is very different when you go to meet someone after having met them online rather than meeting them for the first time. I think you can make very good use of that.

I feel that we can communicate in many new ways now. For example, what I tried the other day was like this. You can see the scenery of Florence behind me right now, and if online, I can show historical changes at a moment by showing a black and white photo of what this scenery looked like in the 1800s.

ISHIDA: Thank you for your comments. I feel that there must be a gap between the information and experiences you can get by actually going out physically and the experiences you can obtain from books. Depending on the method and purpose, I think that online is good. In the case of Tuscany, I think some people want to walk around and get to know the terroir quickly, and others want to know the terroir as if they were going through an encyclopedia. I am sure there are people who think it is too difficult to go there by foot. Could you give us some comments on your discussion around terroir, Professor Fitrio?

ASHARDIONO: I featured terroir in my presentation because this pandemic created many problems, just like a prelude to climate change. In the future, going forward with this situation, I think it will worsen.

Therefore, the linkage between terroirs and agricultural products is important. It is not just a concept; it can quantify the terroir factors. The quality of the agricultural product and taste can be quantified; if so, if we are to see some other changes in the future, we will have historical experience, as mentioned by Ms. MATSUI about Florence in the past. For example, wine, the taste of wine in the past and 10 years from now, will be similar.

Anyway, because of climate change, everything will change in the future and we need to respond to that change. Because of that, if we have the Terroir approach, then we can think of some baseline figure to think about the future, how it is going to change can be visible and quantifiable; thus, we will be able to cope with the changing agriculture society in the future. Thank you.

ISHIDA: Thank you for your comments. I think this idea of terroirs is difficult to discuss in Japan. As Professor ASHADIONO mentioned earlier, the word "terroir" originates from the world of wine. Indeed, I have the impression that wine is a drink that is easily influenced by terroir. Does not Sake, for example, have regional characteristics? Yes, it has. It has regional characteristics, but not like wine. In the case of wine, the vintage, year, year the grapes were picked, where the wine was made, and soil on which the wine was grown are all factors that could be incorporated into the taste of the wine.

So, I wondered where to start when talking about terroirs in Japan. However, I think today's talk about Uji tea is probably the right place to begin. According to experts, Uji tea is made by creating a special shadow like



the one you just showed me, but I think that terroir does exist here.

The contents of the lectures you gave this time were generally very advanced and concrete, but the last talk by Giacomo MOJOLI was quite conceptual. He was talking about the future of the restaurant industry and what it would be like in the post-COVID-19 world, and as someone said earlier, it would be a little different from the conventional food and beverage industry. Who stated that? I wonder if different types of businesses will be incorporated into it, or if they will think about people's health, or was this something Mr. MANABE said? I think it is going to develop a little more than the way restaurants have been in the past. I think it will become a different place. If we talk about this theme, would anyone like to comment?

MANABE: In his lecture, Professor SHINMURA mentioned the possibility of expanding into other areas, such as health.

ISHIDA: Oh, I apologize. It was Professor SHINMURA. What kind of impression do you have of Giacomo MOJOLI's talk as a person who is actually in charge of restaurants?

SHINMURA: I think it is difficult. The other day, I was giving keynote speeches with President DEGUCHI of the APU. We were asked about what would happen after COVID-19. My answer was the same as President DEGUCHI's: "In the long run, things will return to normal." As I stated in my lecture, if you ask how many pandemics have occurred in the past 200,000 years, there have been nearly 1,000 pandemics. What kinds of behavioral patterns have we developed in the face of the deaths of tens or hundreds of millions of fellow human beings? We have developed a culture in which we eat together, shake hands, and embrace each other before the COVID-19 pandemic. We are surprised by this pandemic because it is the first time that are witnessing it as individuals. When we are only one hundred or thousands of generations of humanity, we should not expect it to change our culture drastically in the long run. This is my opinion.

But as I said before, there is the word "evolve," and as you said, through this web meeting, I can talk with the person who said "Good morning" in Florence, and now I am in Tokyo, and we can talk online like this. This is called a 0-night/2-day meeting at international conferences. I've done it once. We could not meet without doing so much effort to travel for zero nights and two days. However, we can now meet without stress and without wasting time before and after meeting. We experienced such a change over a very short time.

Now, I do not think we can go back from the world that has become very convenient. Last year, I had a conversation with Roger Porter from Harvard, he said that once a person has experienced something like this, it is impossible to return. This type of action takes root. Thus, things such as remote and teleworking will become established in society.

In the midst of this, people are still trying to meet face-to-face. I am not an expert in this field, but it is often said that saliva is important for communication. We often say that we spit and froth at the mouth, but the fact is that this is where emotional substances are in, and it is important that we exchange saliva when we interact with each other in order to understand each other's emotions. There may come a time when a computer will emit an angry substance from your terminal when someone becomes angry (laugh). However, the benefits of a physical meeting cannot be surpassed by computers.

So, I think we have to combine teleworking or meeting on the web with meeting in real life. The food business is a zero-sum game of eating in, taking in and eating out. That is why we have divided the food business into three categories: eating out, taking in, and eating in. However, the food business will grow if it can grasp the trends of where it is growing and where it is falling, and respond accordingly. That's my assumption.

ISHIDA: Thank you for your comments. It is true that the first thing that came to mind was a society that had become somewhat inconvenient, and it made everyone feel uneasy; but when I am actually working in the management of our university or giving classes, sometimes I think it is more interesting to do things with this zoom or remotely.

Prof. SHINMURA stated earlier that he did not expect people from Florence to come, but I also thought it would be interesting, so I invited about 30 people from all over Italy (to the class), and our seminar was like having foreigners year-round. I felt like I was sitting in front of the control room in Star Trek. When I sat here, I felt like the whole world was coming to me.

There is still some time left, so I would like to ask you if there is anything you would like to share with us in relation to food during the pandemic.

MANABE: I can really relate to what Prof. SHINMURA was saying. We are an Izakaya (Japanese-style pub), so I think the style of the Izakaya business is changing. Accepting large banquets was the way Izakaya developed after World War II as a way for companies to communicate between employees. Therefore, I think the way we accept large banquets will change as the way we work changes.

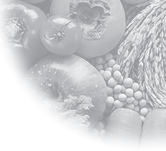
However, the benefits of sharing a meal with other people and being able to feel the temperature around the table have not been lost, so I do not think that the restaurant industry itself will be lost. Online services have become very convenient, but it is difficult to feel the temperature, so the real thing is still effective in allowing people to feel the temperature of the food on their tongue or to touch it, so I think the restaurant business will survive.

Leaving aside the topic of restaurant business, I can also relate to Prof. SHINMURA's story. Viruses themselves have been with us for tens of thousands of years, so I do not think the idea of living together will change in the future. However, with climate change and population growth, I feel the conditions are changing. We are no longer in a situation where we can unconditionally cultivate more land, as we have done in the past, and the same is true for water. Small-scale farmers and family farmers are more efficient in terms of energy and land productivity, so I think we need to rethink these aspects.

ISHIDA: Thank you for your comments. Thanks to the inability to meet people anymore, it has become especially nice to meet people. There are times when I feel like we should go out for a drink after a meeting, but it is a year of trying to hold it back. I think that technology affects our feeling of distancing when talking remotely. Initially, I used an old PC; therefore, the images were very rough. When the image is rough, it looks very far away, doesn't it? However, last year, I realized that when you start using a good camera with a good connection, you suddenly felt like you were close by. Therefore, I put on a good web camera and used an iPhone. It is much easier to hear when I am giving a language class, and I feel like I am there with them.

However, there is definitely the benefit of having a sense of temperature. I think that the moment the pandemic ends, everyone will start to leave. What do you think about that Tanaka-Sensei?

TANAKA: That's right. Let me change our topic slightly. While this pandemic is rapidly transforming the way we work, one of the things that was often mentioned in the food business was the concept of the third place, which became very popular when Starbucks came out. I think it was the idea of having a home, a place to work in, and another place to be comfortable. I think that this was the basis of this concept. What I realized this time, especially when my family stopped working in April and May of last year, was that I do not want to be with my family 24 hours a day, no matter how close we are. You need 1, 2, and 3, right?



Thus, working remotely is fine, but I still need 2. I do not want to work at home. Thus, local communities are likely to become important. An office-like space to work somewhere in the community, not working at home. Local people gather there to work, and food is served. Otherwise, if you stay at 1 (home) for 24 hours a day, it is not good for numerous reasons, for instance, the possibility of getting into quarrels, etc.. You have to go out at least once a day, and the place you eat changes. Nowadays, company canteens are in a very difficult situation because the percentage of employees who come to work is declining, but I think those people should be going to the local community.

ISHIDA: Thank you for your comments. I understand how much you feel. Even before the pandemic, I was working in a foreign country for a living, so I used to do a lot of work via Skype or messenger, seeing another person's face remotely on a daily basis. At first, I thought it might not be a good idea, or that it would not work well for my privacy, but I was in the middle of raising my child, so I experimented with working while my child was running around in circles and babbling. So, no matter how many important people came to me on Skype, if I continued to work while my child was here, foreigners did not complain. If you do this in Japan, you will probably receive a lot of criticism, and people will say, "do not mix public and private activities." I feel that we can change the way we live our daily lives and our privacy. Even though the way we eat has changed a lot, has it not? We have come from a time when everyone was happy sitting on the floor around a small low table at home, and we were glad to have a color TV that we watched together. Currently, everyone is eating alone and taking it for granted. Therefore, I think that things that we take for granted will gradually change in this way.

The first time I used Skype, or the first time it became possible to have multiple conversations online, I wanted to try it, but I did not know who I would do it with. If everyone doesn't follow, you have to say, "Let's do it together."

Therefore, as Professor Tanaka stated earlier, I think we have stopped for a while. We have worked hard for a century or two to make society run, to make the economy run, and to make all sorts of things prosperous, but I think we are now at a moment when we have to return and look at ourselves. I wonder if we will be able to find a new direction by doing so, and I really hope that this direction will be a comfortable, beautiful one, as Giacomo MOJOLI mentioned earlier. His words are vague, but I feel that it is somehow coming into focus.

We are under strict orders to finish on time, so if there is anything you would like to add, please do so.

ASHARDIONO: I do not mean to add anything, but you mentioned Uji tea earlier. Today's presentation is not about the Uji tea brand but about the tea grown in Uji City. That is all.

ISHIDA: Thank you for your comments. We will now close this session. Thank you very much for your comment. So, MATSUI-san, your day starts now, right?

MATSUI: That's right. It is 8:12 morning. Good-bye.

PANEL DISCUSSION of Session 3 "Gastronomic Arts and Sciences in the Era beyond COVID-19 — Construting International Research Network"

YOSHIZUMI: We are going to start the panel discussion of Session 3. Now, over to the facilitator, Professor Mariko ARATA from the College of Gastronomy Management.

ARATA: I will serve as a facilitator for this session. The theme of this session in Japanese is "Biyondo korona jidai no shoku kagaku, kenkyuu kouryuu netto waaku no kouchiku ni mukete," but the English translation was incorrect. The poster mentioned "Gastronomy Science Beyond the Pandemic," however, shoku kagaku should be translated as "Gastronomic Sciences" or "Gastronomic Arts and Sciences." Since this is how we communicate at our university, I would like to correct the title. Please accept my apologies.

The third session is a panel discussion. We invited faculty members from the College of Gastronomy Management at Ritsumeikan University. The college started three years ago, a new department, and faculty members from various fields are researching Gastronomic Arts and Sciences as an interdisciplinary study.

We have completed the first two sessions of this symposium, which reflected the results of the Meridian 180 online forum. In this session, we would like to share our vision, such as the future of our department, that is, the College of Gastronomy Management. How can the Gastronomic Arts and Sciences develop in the future? How can we use an interdisciplinary field to build a network of research exchanges that transcend various barriers of industry, government, and academia?

Firstly, we will hear from three commentators: Professor Toshio ASAKURA, our current dean; Professor Koji AMANO, the dean to be from April (2021); and Associate Professor Daisuke YASUI, who will represent the younger generation. First, Professor ASAKURA, please share your thoughts.

ASAKURA: My name is ASAKURA, Dean of the College of Gastronomy Management at Ritsumeikan University. We established this college to fulfill our mission of "challenging the formation of a Center of Excellence for Gastronomy Education and Research in Japan" under the broad theme of "turning 'Gastronomy' into 'Arts and Sciences,'" and that is the theme of my greeting.

Until recently, the study of food in Japan was relegated to the Faculty of Home Economics, which studies culinary arts and nutrition, and the Faculty of Agriculture, which focuses on food production. In 2014, Ritsumeikan responded to this situation by establishing the "Research Center for International Gastronomic Science" to conduct comprehensive research on food. In April 2018, when the College of Gastronomy Management was being established, this research centre was renamed "Research Center for Gastronomic Arts and Sciences."

Initially, the college was called "The College of Gastronomic Sciences," but after consulting the Ministry of Education, we renamed it "The College of Gastronomy Management." In 2018, we opened this college to seek comprehensive gastronomic research in Japan for the first time.

The catchphrase is "Make the world tasty and interesting." The following is an introduction to the articles on the current homepage.

<http://www.ritsumei.ac.jp/gast/>

As Professor AMANO will take over as Dean in April 2021, the contents of the website will also change and need reviewing.

Our college's educational philosophy is to cultivate a deep knowledge of gastronomic sciences based on



economics and business administration to develop human resources with advanced management skills and practicality, who can provide solutions to human food problems beyond the scope of conventional wisdom.

Eating is something you do every day, so usually, you do not give it much thought. However, it is critical because it is a daily practice. Besides familiar issues such as life and health, everyday food is also linked to politics, economics, diplomacy, the environment, and energy. Moreover, the mechanisms of capitalism and issues such as inequality and poverty are also included.

We came up with the idea of "Gastronomic Arts and Sciences" as a discipline that comprehensively studies these issues surrounding food from the three academic fields; humanities, social sciences, and natural sciences. Students at the College of Gastronomy Management study these gastronomic sciences comprehensively with a broad educational perspective from following three areas; economics and business administration (management) as social sciences, culture (study of the humanities), and technology (part of the natural sciences). These three areas of study are not divided into courses or departments but rather into a single faculty because we want our students to develop the ability to think broadly with a multifaceted perspective of the food world.

Our college is the first to be dedicated to "Gastronomic Arts and Sciences" in Japan. Since this is the first, it is number one. However, to maintain our best position in Japan, students and faculty members should polish themselves through collaboration. Furthermore, to establish a comprehensive study of food, we need to establish a system in cooperation with the Research Center for Gastronomic Arts and Sciences that covers Ritsumeikan University. We would also like to collaborate with people studying food and foodways worldwide to explore the big dream of "making the world delicious and interesting." That is all for me. Thank you very much.

ARATA: Thank you, Prof. ASAKURA; the subsequent comment comes from Prof. AMANO.

AMANO: Good afternoon. I appreciate you taking the time to listen to the thought-provoking discussions and informative lectures. My comment is from the perspective of the "three greeds related to food."

Firstly, we are greedy for a volume of food; in other words, we have an "appetite." It is related to the survival instinct; we will not survive until we integrate the necessary nutrition. The utilization of fire is the basis of cooking. People started using fire because of its merits, such as disinfecting food and reducing food's volume by heating and enable to eat a larger amount

The second greed is a desire for deliciousness. In other words, we want to feel joy by eating delicious food. It is because of people's desire to live healthier and to have nutritious food. Humankind is said to have a desire for deliciousness because we intuitively feel deliciousness when eating nutritious food.

The third is the pleasure of eating together with somebody. We dine in the same place, chatting and laughing as we eat, so interacting with other people helps develop an appetite. In other words, communication is the best nutrition. One theory posits that cheerfully enjoying food with others makes it easier for nutrition to be absorbed into the body.

Thus, various people have studied the first two, the desire to have a quantity of food, and the desire to have delicious food. However, I believe that the third one, to enjoy the food with somebody, has been scarcely studied. Therefore, the advanced Gastronomy Arts and Sciences should accelerate the research in this field, producing better outcomes by exchanging ideas with other experts.

Professor SHINMURA stated that COVID-19 had a significant impact on the food industry, such as providing a space for people to enjoy dining or restaurants. To satisfy the first and second desires to ensure the quantity and deliciousness of food in the post-COVID-19 era, one has the option of using e-commerce and delivery services, which we call digital transformation (DX) in the food business.

However, it is still difficult to satisfy the third desire of enjoying food with somebody, or “co-eating” with DX. In this beyond-COVID-19 era, it will be a challenge to think how to share the sense of atmosphere and feeling of temperature in this digital manner. We can share thoughts through digital signals over the Internet. It allows the exchange of audiovisual information. However, how can we exchange information about taste, smell, or tactile information like texture? Furthermore, while dining together, exchanging detailed information about the atmosphere and temperature will be a challenge for the future. It is my conclusive comment after hearing discussions and presentations throughout the day.

In Japanese, we have a phrase that says, “to eat the rice cooked in the same pot.” We believe that we are in the same boat because we eat the same thing. This might be a major research topic for us. Unfortunately, our faculty members have not had face-to-face gatherings for over a year. Therefore, we need to find other ways to build trusting relationships.

Thus, in the era beyond COVID-19, we would like to promote studies about co-eating or the pleasure derived from eating together as research on the edgy gastronomic arts and sciences. I believe that we have various approaches, such as research on the historical-cultural background of co-eating, a study proving that eating while enjoying a chat with somebody is a good way to have healthy digestion because much saliva is produced, or an examination of how to run an innovative food business in a way that allows the enjoyment of co-eating despite non-contact to avoid infection. Therefore, a multidisciplinary research exchange network should be utilized to establish new ways to enjoy food together, especially in the era beyond COVID-19. If that is the case, I am optimistic about the future of gastronomic arts and sciences. That is all for me. Thank you.

ARATA: Thank you, Professor AMANO. My specialty is cultural anthropology, and talking about co-eating or “commensality,” I think one of the major areas of interest in cultural anthropology is commensality.

We had dinner together while preparing for the Meridian 180 online forum. We held a trial meeting over a meal in a restaurant, communicating via Zoom to maintain a physical distance but still eating the same food in the same space. Unfortunately we had some mechanical troubles at that time because we were unfamiliar with the equipment and systems, but I believe it has enough potential.

Now, we would like to invite Associate Professor Daisuke YASUI.

YASUI: I am YASUI. Thank you very much for inviting me. I majored in sociology, and now I am learning about food studies, which are interdisciplinary approaches to food and eating. Today, I would like to share some observations from the perspective of food studies.

For the past two decades, food research has gained worldwide popularity in higher education and research institutes. Some universities in the United States and Europe have food studies departments and courses, and numerous textbooks and articles have been published about food research in these courses. In Japan, this trend has birthed the College of Gastronomy Management.

Now I would like to talk about how to develop further research exchanges.

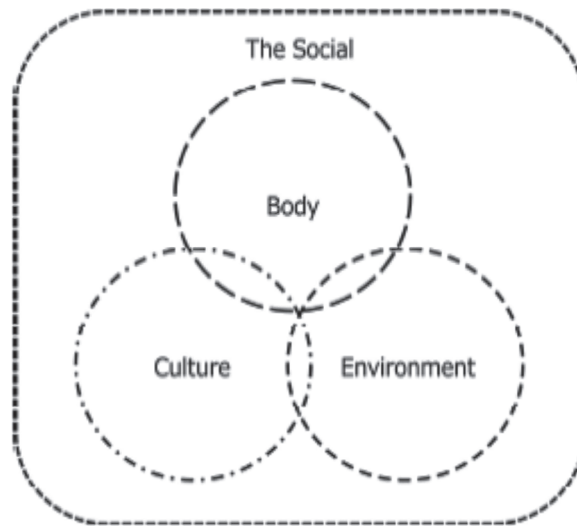
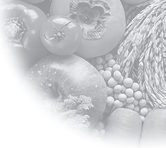


Figure 1. The Scopes and Spheres of Food Studies (Hamada 2016: p.34)

Food studies are defined as studies that consider the relationship between food and human eating experiences from various perspectives in a wide range of food systems starting from production to consumption. Today, numerous presentations talked about different approaches. Food and eating are complex aggregates that overlook several elements.

Figure 1 shows a frequently used framework to explain food studies; Body, Culture, and Environment (Figure 1). These three elements overlap, and we should consider food in the context of society as a whole (Social). For example, the concept of health can be considered in nutrition science. Moreover, we can have a cultural perspective, such as consumer culture, which seeks slim and lean bodies. Alternatively, we can consider environmental viewpoints that allow overeating. Thus, food can be analyzed from various perspectives using diverse methods.

We can analyze eating from different perspectives. Therefore, food studies aim to understand eating by using various approaches and integrating them to address the issue of food and eating in the modern world. It necessitates an interdisciplinary research network, which requires overcoming several obstacles. I would like to highlight these two observations.

The first comment concerns interdisciplinarity itself. Food studies involve several academic disciplines that aim to tackle the issues of food and eating, but combining multiple disciplines is not simple. In existing academic and university schemes, it is challenging to connect the natural sciences, such as nutrition and food science, with social sciences, such as agriculture and economics, and humanities, such as folklore and anthropology (Hamada 2016: 35).

Interdisciplinary research is the creation of new academic areas. However, it is not created from scratch but based on the researcher's knowledge and recognition of the existing academic system while developing one frame with two or more disciplines. Therefore, we need some expertise while learning and acquiring knowledge of other disciplines. Proceeding with interdisciplinary research requires mastering one's specialty, such as sociology, and gaining the same level of expertise in different fields. Acquiring another expertise is frequently equated to learning a second language. It is not impossible, but not simple either (Hamada 2016: 37), and requires a certain level of effort. For the first purpose, I want to inquire about the cooperation system we should adopt for interdisciplinary food studies.

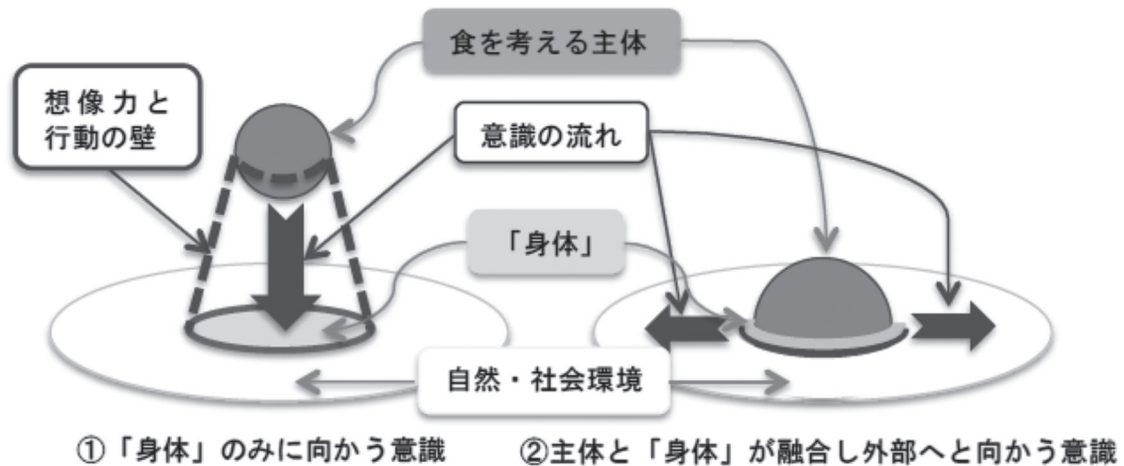


Figure 2. Range and barriers of consciousness in food selection (Akitsu 2018: p.127)

Further, we talk about the problems faced by Japanese society in pursuing food research. I mentioned the three elements of food studies; Body, Culture, and Environment. “Body” signifies food pollution, food safety, health, etc. “Environment” signifies animal rights, human rights, environmental protection, etc. However, the food discussions in Japan are generally biased toward the body and health. The news also focuses on the food issues related to health and nutritional aspects, whereas the social or the environmental aspects are ignored [Figure 2]¹⁾.

Currently, the COVID-19 and Stay Home campaigns have provided momentum to the idea of rethinking food. However, the Japanese interest is limited to one’s body or family, without reviewing the society or the environment. (Akitsu 2018: 125-128).

For my second observation, I want to inquire about broadening our bodily interests to social and environmental issues or approaching our bodily issues from social and environmental perspectives.

Therefore, I commented on the above two points. Research networks are vital for food studies, but what is their feasibility, and what to do about them?

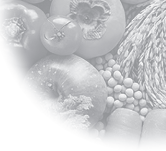
That is all from me. Thank you very much.

ARATA: Thank you. That was a comment from Dr. YASUI, who has compiled a comprehensive overview of the vast field of food studies based on his extensive research. He edited a book on food studies, now published and accessible. I believe he raised some thought-provoking issues.

In the case of interdisciplinary research, I believe that an individual does not necessarily require in-depth interdisciplinary knowledge, because collaborative research and joint studies have great potential. To some extent, we can learn from each other by bringing together people with varying academic specialties. We do not necessarily have to reach the same level of knowledge and expertise, and I think interdisciplinary research has ample prospects as a whole.

There are up to 35 faculty members at the College of Gastronomy Management. Today’s speakers are just a small part of that group, and I think this gathering of researchers from various fields has birthed and is going to give birth to numerous new ideas.

There are four other panelists, who are also members of the faculty. I would invite them to share their views and examples of work resulting from collaboration in our college. Associate Professor Tomomi NONAKA, a social systems engineering expert, will speak first.



NONAKA: Hello, I am NONAKA of the College of Gastronomy Management at Ritsumeikan University. Can you see my slide? I want to share something.

As Professor ARATA mentioned, I intend to show some examples of educational projects related to gastronomy. One is named the “GAstroEdu Project.” Professor Masayoshi ISHIDA, Professor Tomomi HONDA, and Mr. Yoshio KOIWAI from TNC have joined us.

Videos are also available; let me show them first.

(Playing the video titled "Tomato Adventure," connecting Japanese elementary school students with Italy)
<https://www.youtube.com/watch?v=F2OExtyleRA>

NONAKA: Thank you very much.

I want to show you the slides once again. It is the online-specific engagement about creating education for connecting the world. We are taking this challenge to learn about food comprehensively in a short period.

This workshop started in May with school members, followed by a workshop for a primary school in August 2020. Workshops for junior high school students were also conducted in January, February, and March 2021. The scope includes primary students, junior high school students. However, we may provide workshops to university students in the future using Professor ISHIDA’s network. Besides, several past educational institutions are working significantly in such projects to accommodate their knowledge and expertise in this network. Therefore, we put together a workshop using such networks.

Since I specialize in system engineering, my role is designing from an engineering sciences perspective, whereas Professor ISHIDA and Professor HONDA have their specialties and roles. Therefore, we wish to create something good by combining our expertise. My purpose and interest lie in design engineering. For example, Professor HONDA specializes in culinary; therefore, she is working extensively for creating workshops by collaborating her specialty’s point of view with Professor ISHIDA. We are talking about having an exciting workshop to stimulate students’ curiosity to join our network.

So far, I have shared our cases with you.

ARATA: Thank you. The video clip was exciting to watch!

Next, we invite Prof. Takeshi TAKADA to share his insight. He is studying urban industrial policy and tourism community development.

TAKADA: Thank you. I was also excited to watch the clip. I want to discuss network creation from a regional perspective. We have seen many cases of creating a network of research, industry, consumption, and governments, and those voices need to be incorporated by looking at the presentation.

In this COVID-19 pandemic situation, we must think about it promptly. In that sense, the voices from the field must be grasped quickly for sharing their perspective with us. Communication or exchange of information between producers, businesses, and consumer governments is critical. Furthermore, since each researcher has a related field, they may act as intermediaries to create a network between regions in some cases.

Thus, this is a short case study. However, when the state of emergency was declared last April, I asked students in my seminar to explore the web for information on restaurant support and share it with other students using the cloud-based learning management system called “Manaba.” Further, we compiled this information and provided it to shopping malls and local governments as required.

One of the pieces of information we provided is as follows: Because of COVID-19, various restaurants started

offering takeout but lacked appropriate sales channels. One of our students found a case of a local supermarket providing local restaurants the space to sell their box lunches. We shared this information with others. Last month, a person from one of the shopping arcades informed us that she used this information to suggest doing something similar in her town and a local supermarket implemented it.

During the COVID-19 pandemic, I realized that the people at each site were looking for information that might be useful. Rather than simply disseminating information, we need to verify its effectiveness and propose improvements through research exchanges between industry, academia, and the government. I believe that doing so will effectively fully utilize this type of network.

That is all I have to say. Thank you very much.

ARATA: Thank you for your comment. Professor YOSHIZUMI and I conducted various surveys with the students while preparing video clips for this symposium, and we also devised a method of connecting the people involved. Since academic people do not have a stake in the business, we are well-suited to serve as an intermediary in such networking.

Okay, our next speaker is Prof. Yuji WADA, and he is studying psychology and cognitive psychology. Professor WADA, please begin.

WADA: Yes, hi, hello. I am WADA. This symposium was extremely interesting. There were several wonderful attempts to overview the changes in food, humanity, and local gastronomy amid the COVID-19 pandemic. Among those, I was impressed with the students' presentations during lunch break. When they were first-year students, two years ago, they underwent a training course in Obama, in which they were asked to write down the contents of their presentations on a mock-up sheet of paper before giving them. Compared to that, both the content and quality of the presentations have greatly improved with the support of the College of Image Arts and Sciences. I was deeply moved.

In this extremely dynamic session, talks by Prof. ASAKURA and Prof. YASUI gave an overview of gastronomic arts and sciences, and attempts such as Tomato Adventure were also introduced. It was like Google Earth, in which you can view the gastronomic sciences from a high point, and you can go down to various places on Earth by focusing on specific items as in the case of Tomato Adventure.

Conversely, as I listened, I thought that if you want to transform the gastronomic arts and sciences into an academic system that connects them, you need to understand each concept's current scale and location. This is true for the audience, and for the people who are actually conducting the research.

Such an overview is what our graduates and ourselves should adopt in the future. As in the words of Prof. Ishida, we are like soccer midfielders; we would like to acquire the ability to overview the field as well as to pass the ball to play the game as a player, and sometimes even score goals. I think that people like Prof. TANAKA who are actually active in marketing have such abilities, and I want to learn from them.

I feel that the Japanese people as a whole should have this kind of perspective, beyond the College of Gastronomy Management. For example, people who are trying to promote organic activities often say that pesticides pose a great health risk, but when analysing the risk scientifically, you find that this argument is inappropriate. I think it is important for them to maintain an appropriate awareness from a scientific standpoint in developing such arguments.

I have been conducting most of my experiments in the laboratory, but I am also making card game materials to help junior and senior high school students acquire such risk communication skills. We conducted workshops using card games at junior high schools. We have also made an online version of the game as we have been



restricted in our actions and in meeting face-to-face. This game is made of quizzes. The questions include “what effects would eating food with food additives every day have on the body?” We conducted research beforehand to find the questions that many people make mistakes in answering based on cognitive biases. We want them to actually experience the mistakes and identify the correct answer, so that they can realize that their preconceptions could be often wrong.

Thus, based upon the discussion we have had so far, I myself would be happy to be in a position to develop gastronomic sciences in the future, which result from the fusion of many sciences. Therefore, it is necessary for me to understand these fields. Prof. ARATA stated that we do not necessarily have to reach the level of a specialist in other specialties, but if we do not gain some knowledge, I think we will begin to resemble an emperor with no clothes.

I would like to use an example from the words of David MARR, a British neuroscientist, who proposes that we need three levels to understand information processing in the brain. These levels are computational theory, representation and algorithms, and hardware implementation. I think it is useful for gastronomic sciences, which involve many different research fields, to consider these three levels in each field.

For example, David MARR says something like the following: “Trying to understand perception only by studying neurons is like trying to understand bird flight only by studying feathers, it never works.” To understand bird flight, you must understand aerodynamics, and only then can you understand the structure of feathers and the meaning of differently shaped wings. In the example of bird flight, computational theory would be aerodynamics and representation, algorithms would be movement and flight, and hardware would be the structure of the bird’s wings. I hope that in gastronomic sciences, the various sciences will build up in unison in this way as well.

After the pandemic, once the vaccine has spread sufficiently, the era of post-COVID-19 or with-COVID-19 will come. In recent cases of infectious diseases in Japan, the new strain of influenza has already become an integral part of daily life, and I think COVID-19 will become a part of our lives as well. As the new strain of influenza was spreading, alcohol disinfection gained popularity. Consequently, the number of food poisonings decreased considerably. Before the Yukke incident (a serious food poisoning incident caused by Yakiniku chain restaurants in 2011), when grilling meat, people used to pick up raw meat and eat cooked meat with the same chopsticks. After the incident, people began to use tongs (to pick up raw meat) and use chopsticks when eating. In this way, our lifestyle is gradually changing due to social events, but some aspects remain, such as still wanting to meet face to face. At this point, I agree with Prof. SHINMURA.

This time, I think the pandemic will leave a deeper mark because it is prolonged on a global scale. We also understand that online meetings can make spatial and temporal constraints unnecessary. There is no need for a face-to-face faculty council. The COVID-19 pandemic has clarified these aspects.

In Japan, the Cabinet Office is currently working on a large-scale project called “Moonshot,” and one of the tasks consists in achieving a world in which people are free from the constraints of bodily space and time. For this purpose, brain scientists, robotics engineers, and information engineers are leading the task.

Just as the DX of food Professor AMANO mentioned, we have lost some things by being unable to meet face-to-face, but we have also gained others. This may not be the same as setting the agenda for the Moonshot R&D system, but innovation of this type is expected of the Moonshot, or even innovation that reconstructs the body, mind, perception of time, and communication. This can consist, for example, of reconfiguring our perception of the body, mind, and time through the use of a single body avatar by multiple people. I think that this kind of innovation can be used for food communication in the future.

Our research group was also aware of this, and for example, to transmit smells, we created a device that

presents pseudo-retronasal smells from a nostril. Retronasal smells are important for eating, which is timed to coincide with exhalation.

Moreover, Prof. AMANO stated earlier that transmission is weak in the sense of smell and taste. Therefore, we have achieved this by storing olfactory and gustatory information in a form, and morphing chocolate that looks sweet and chocolate that looks bitter. I think it would be quite interesting to visualize this in real time during a meal.

Furthermore, as a science of appearance, for example, when yogurt is mixed, people tend to find it slightly weird if it has a bumpy texture. This results from a phenomenon called tryphobia, in which people feel discomfort upon seeing a collection of small holes. The same mechanism applies to the appearance of yogurt. We conducted an image engineering study to determine how to overcome this and formulated an efficient solution, which was applied by a dairy product manufacturer.

Food has many different functions. As Professor AMANO said, in addition to efficiency, taste, and convenience, there are many pleasures in eating, and the COVID-19 pandemic has made us rediscover these things. From now on, we would like to consider how to present these things properly.

I think the fields of study that can play major roles in developing such things are not only agriculture and nutrition, but also information technology and brain science. We need to collaborate using this type of technology. I think it would be important to involve people with such scientific capabilities as our colleagues in the College of Gastronomy Management. That is all I have to say.

ARATA: Thank you Prof. WADA for sharing a very broad perspective. We are running out of time. We would invite Professor ISHIDA to summarize today's discussion in Theme 3.

ISHIDA: Thank you very much. It is ISHIDA again.

After listening to today's discussion, it is understandable that the field of food and eating touches every corner of the world. Our department has just completed its first three years. It will reach its completion in the next academic year (2021/2022). Thus, we may look back and see what we have accomplished.

There is a mysterious word that was mentioned multiple times in this symposium; "Gastronomic Sciences." The word was first coined in Italian, "Scienze Gastronomiche," later translated into English as "Gastronomic Sciences." In Italian, it is difficult to distinguish whether it is plural, but in English, it is plural. Therefore, we are talking about creating a food research field that encompasses multiple disciplines.

We have received the idea of "Gastronomic Sciences" from the president of Slow Food International, who invented this idea. Besides, I am responsible for the Japanese word "Shoku-Kagaku" because it is my work. Since we do not have plurals in Japanese, I cannot comment. Gastronomic sciences are said to be cross-disciplinary. As apparent from our more than 30 faculty members, we are all involved in various areas. When I worked for Slow Food, I met people from different fields, but we never talked intimately. I do not know if I would have ever met Wada-sensei in my life if I had not come here. I think this is a good harvest.

The first thing we emphasize in the slow food movement is that food is a complex system. It is a complex system that is too rich to grasp. Thus, they argue that we should make an effort not to keep it limited as an academic field. Based on the logic of an activist, they say quite harsh things.

Why are we required to do numerous things? There are various types of people in our faculty. Some study history, others study cultural anthropology, while several others study economics, marketing, folklore, culinary arts, psychology, etc. We engage in a wide range of activities. One can obtain all kinds of information related to food in this place. We claim we are creating an area of knowledge that can be seen from 360 degrees, a platform



for knowledge. What is the difference between that and the field of expertise in twentieth-century style?

However, this is certainly different. Graduates from here do not necessarily become nutritionists or historians. There might indeed be some people who become highly specialized and enter cutting-edge fields after spending four years here, but most people are not like that. As mentioned earlier, the Slow Food Movement has this explanation. There is a term called "midfielder-like." A midfielder is a soccer term for a player who plays in the middle of the field, between the attackers and the defenders. In Japan, Nakata played the role of a midfielder called *centrocampista* in Italian. What does he do? These people know other people very well. They are aware of what the people around them are doing and what they intend to do. That is why people say that he is the commander in chief. While being a commander in chief, Nakata sometimes goes to score goals. That is, he sometimes comes in and takes his turn, showing his expertise.

What is the importance of this idea? Slow Food implies that the academic field of food is developing in the direction of science or natural science. It does not suggest that academic results are biased. For example, the food policy at the EU level is based on factors such as hygiene and the environment, which can be quantified along with proper evidence. We observe that traditional foodstuffs are being lost amidst this. In Europe, the policy favors those who produce more food over small industries. In other words, it is possible for a cheese made in the same way for 200 years to be inspected one day and instructed to close because it should not be aged on such dirty wooden shelves. Therefore, it is preferable to create an environment where people from different fields can participate, rather than just logic and evidence. Hence, I was thinking about restoring balance in the field of food research.

We were talking about midfielders earlier. We can also consider something like an orchestra. The conductor of an orchestra is a person who stands in front of the orchestra and keeps waving a stick, but this person does not just have the skill to keep waving a stick. Why can this man or woman give orders to everybody? One must know how to make all hundred people play a symphony. You must know everything, including the range of the contrabasses, the position of the cellos required for playing, when to change the trumpeters to prevent shortness of breath, the timing of the drummers, etc. That is why the idea of gastronomic sciences was to create people who can conduct a comprehensive review of what others are doing, how people in various fields and areas live, and how they think.

Hence, I wanted to show them (the students of the College of Gastronomy Management) a variety of things. That meant that we had to go in various directions. In my seminar, we invited people from all over Italy, from all kinds of fields. In every lecture we had at least one Italian speaker online. These people included researchers, as well as producers of wheat or cheese. One was a falconer who showed up in Tuscany at 5 a.m. and caught a rabbit. Put another way, they were conducting a reality show about food.

We indeed had a big problem with COVID-19, and it became kind of bleak in terms of teaching as I could not go to the campus anymore. However, I thought about doing something interesting within our reach and capabilities. For example, I was doing something about the history of a small village in Tuscany.

(The moderator interrupts asking for a conclusion)

Therefore, we talked about our attitude toward the field of food, which shows such multiple aspects. Thank you very much for your kind attention.

ARATA: We wish we could speak here for another hour, but we are running out of time and unable to open a discussion with the panel. I apologize for squeezing too much content in this symposium. We are exerting our best, and I hope you root for us.



Note

1) Motoki Akitsu, who created Figure 2, analyzes the current situation in Japan, which has little interest in the natural and social environment related to food selection (Akitsu 2018: 125-128). First, he divides consumer awareness about food choices. He sets the area of consciousness for his or his family's health and nutrition as the area of the objected "body." In Japan, as shown in Figure 2 ①, "the 'body' and the natural/social environment are targeted, creating a gap between the subject who thinks about food and the natural/social environment," and the wall of imagination directs consciousness only to the "body" (Akitsu 2018: 127). Moreover, to overcome this situation, as shown in Figure 2 ②, the subject and the "body" that are overly conscious and targeted must be fused with the natural and social environment. It is necessary to recreate a "more integrated and intuitive relationship" with "the natural and social environment that transcends the 'body'" (Akitsu 2018: 128).

References

- Akitsu, Motoki (2018) "Ethics and Practices to connect Agriculture and Food" in M. Akitsu, Y. Sato and H. Takenouchi, eds., *Agricultural and Food Ethics: emerging perspectives in Japan*, pp.115-144. Kyoto: Showado.
- Hamada, Shingo (2016) "Scopes and Spheres of Food Studies", *Research bulletin of Osaka Shoin Women's University* 6: 33-44.



Closing remarks by Professor Naoto MINAMI, Director of Research Center of Gastronomic Arts and Science

I am MINAMI, director of the Research Center of Gastronomic Arts and Science.

Thank you very much for joining us today for this full-day online international symposium titled “Food and Agriculture Beyond the Pandemic.”

Of course, the COVID-19 pandemic has continued for over a year and society has been damaged in various ways, especially in the food and agriculture field. Many people are taking actions to overcome the challenges that we face.

Today’s symposium discussed new approaches and actions under COVID-19 in Japan, new trials of food banks and food business technical advancements, the struggle of small-scale farmers in Colombia, and the approaches to food procurement in Brazil for the poor, along with examples from Vietnam and Italy. We also introduced interdisciplinary academic exchanges that investigate these issues and related activities of the College of Gastronomy Management at Ritsumeikan University.

For the time being, we believe the COVID-19 pandemic will be suppressed to some extent, thanks to vaccine inoculation. However, as Professor Mojoli said, we do not believe that we will return completely to the pre-COVID state. Human kind is facing serious issues, such as increasing disparities between rich and poor countries, damage to the environment and agriculture, harm caused by profit-oriented food production, and so on.

There is a French philosopher and supreme intellectual figure named Jacques ATTALI. In 2019, he published the book “*Histoires de l’Alimentation*.” In 2020, it was published in Japan as “Shoku no Rekishi (History of Food or Eating).” In this book, he states that eating is the human activity that constitutes the core of history and we need to find the answers to the hard questions related to eating in order to approach the future.

So, just like ATTALI said, we need to look into resolutions beyond COVID-19, which should have cross-border effects, and today’s symposium is the first step. I hope it will contribute to future discussions.

Last but not least, I would like to convey my appreciation to the speakers, commentators, panelists, facilitators, and students who made presentations today, as well as the supporting faculties, the staff, and members who worked on the operating the Zoom webinar. Thank you very much for all your efforts. Finally, my words of heartfelt thanks go Professor Mariko ARATA and Professor Miki YOSHIZUMI for their hard work on holding this symposium.

Thank you very much.

ノースウェスタン大学と立命館大学の協力協定に基づく成果発信プログラム オンライン国際シンポジウム「Beyond コロナ時代の食と農」

開会の辞 1

小 杉 泰

(立命館大学アジア・日本研究所所長)

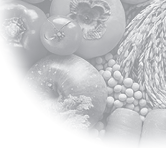
本日の国際シンポジウムは、コロナ禍の状況ということもあってオンライン開催となっておりますが、その分いっそう国際的なグローバルなシンポジウムが可能となり、とても嬉しく存じます。新しいオンラインの集会在たくさん行われる時代となり、デジタル技術の助けを借りて世界中の皆様と一度につながるできるようになりました。その一方で時差がありますので、世界中から同時に繋がると時間帯が大変な方もいらっしゃると思います。それを超えてご参加いただき嬉しく存じます。

シンポジウム開催に当たってご尽力を頂いた吉積先生、阿良田先生、立命館大学マネジメント学部の先生方、スタッフ、学生の皆様、またこのシンポジウムはアメリカのノースウェスタン大学との協力協定に基づいた活動の一環として行われているわけですが、ノースウェスタン大学の先生方、またさらにサポートいただいている数多くの皆様方、日本ももちろんのことさらにコロンビア、ブラジル、ベトナム、イタリアからなど皆様方ご参加いただき、本当にありがとうございます。プログラムを見ても非常に多くの方からご参加・サポートをいただき、勇気百倍です。また食総合研究センターの皆様、センター長の南先生をはじめとする先生方、スタッフの皆様にも厚く御礼申し上げます。皆様と手を携えて、ビヨンドコロナを目指して進んで行きたいと思っております。

アジア・日本研究所と、このシンポジウムの背景にあるメリディアン 180 について、少しご紹介させていただきます。立命館大学には、立命館アジア・日本研究機構という研究機構と、その下にアジア・日本研究所がございます。2015年12月に設立され、満5周年を迎えたところです。先月(2021年2月)はそれを記念する国際シンポジウムを開催いたしました。立命館大学は2006年に制定した立命館憲章で、アジア太平洋地域に位置する日本の学園として、歴史を誠実に見つめ、国際相互理解を通じた多文化共生の学園を確立することを謳っています。そのため、アジア日本、グローバル社会の平和的な発展を期するために、このような研究機構、研究所を設立したわけでございます。全学的な研究所でございますので、全学の様々な部や研究所の先生方と連携してアジアにおける和解、共生、共創を3本柱として、研究と研究成果の国際発信、そして教育と学術の国際連携を推進しております。

この国際連携の中に Meridian 180 への参加も含まれております。これは国際的に研究者・実務者が参加するグローバルな意見交換のプラットフォームで、多言語で討論しその成果をグローバル社会に向かって発信するフォーラムを実施しています。少し聞き慣れない名前かと思いますが、Meridian 180 は経度 180 度線を意味しています。地球は球体ですのでぐるっと 360 度ありますが、イギリスのグリニッジ天文台を起点にして、それが東経と西経とに分かれて 180 度ずつあります。この東経 180 度と西経 180 度が太平洋の真ん中で合わさったところが、この経度 180 線があります。どうしてこのような名前にしたかという、従来の見方では地球の問題が解決できませんので新しい発想が必要ということで、経度 180 度線はいわば西も東も合わせてここに来るわけですから真にグローバルであります。そういうものを作っていこうということです。

ノースウェスタン大学にこのプラットフォームの本部があり、日本からは立命館大学が唯一のパートナー大学として参加しております。今回のシンポジウムに先立って、1月から2月にかけてこのメリディアン 180 で本日のテーマに関わる多言語フォーラムを、吉積先生と阿良田先生を中心に開催していただきました。英語・中国語・韓国語・日本語・イタリア語から、自分が一番使いやすい言語で発信すると、翻訳を通して自由に意見交換ができるようになっております。この先はもっと言語を増やしていこうというふうに計画しています。そういうフォーラムを行いました



成果を今回さらに発展させることを目的に本日のシンポジウムとなっております。フォーラムを通じて新しい人間関係や国際連携が発展するということが含まれております。今日もノースウェスタン大学からリー・ビーネン先生にご参加いただいておりますが、これも国際的なコラボの一環であり大変ありがたく存じます。

食と農は人間の存在に不可欠です。それをこれからどうしていくべきか、特にビヨンドコロナという観点から大いにご議論いただきたい。そして国際発信していただくのが本日の目的であります。さらに明日以降もぜひこれをめぐっていろいろな研究活動を展開していただくことを期待しております。本日のプログラムを拝見すると素晴らしい企画が詰まっております。

メリディアン 180 側から見ても、今回の試みはオンライン国際シンポジウムの多言語化という点で非常に有益な試みがなされており、それも大いに楽しみです。皆様と本日のシンポジウムをご一緒できることを本当に嬉しく思います。改めて皆さまのご参加、ご協力に御礼申し上げて、開会の辞とさせていただきます。どうもありがとうございました。

(ノースウェスタン大学リー・ビーネン先生による開会の辞 2 は、英語のみ)

ノースウェスタン大学と立命館大学の協力協定に基づく成果発信プログラム オンライン国際シンポジウム「Beyond コロナ時代の食と農」

趣旨説明

吉 積 巳 貴

(立命館大学食マネジメント学部教授)

私からは本シンポジウムの趣旨説明を最初にさせていただきたいと思います。

昨年の2020年1月に新型コロナ感染症の問題が世界中で広まり、人の行動が制限されることで、今までの生活や産業に大きな影響が生じました。食ビジネスは特に大きな影響を受けることになりました。生産・卸売・食産業などから成るフードチェーンが大きな影響を受け、食ビジネスの経営が深刻な課題となっています。問題が発生してから1年以上経ち、ワクチンの開発もされて、摂取も始まりつつありますが依然として問題は収束できていません。しばらくこのような状況が続くことも想定し、ウィズコロナの世界、そして願わくば近い将来にコロナを越えた新しい世界において、現在さまざまな困難に直面している食ビジネスの持続的な発展を実現する新しい食マネジメントの仕組みを検討する必要があります。

今お見せしているのは、今日のシンポジウムでご講演していただくスピーカーの居住する国々の感染状況を表したグラフです。感染数の大きな違いはありますが感染拡大のピークはおよそ同様な傾向ではあります。大きく異なるところで言えばベトナムでは感染の拡大が非常に抑えられている点でしょう。また各国の状況や対策については、ご講演やパネルディスカッションでご紹介していただけるかと思います。

こちらのグラフでは去年の2月からの人の動きを表しています。左が飲食と娯楽施設そして右がスーパーとドラッグストアにおける人の動きを示したものです。日本は青色、アメリカは赤、またアジア圏で言いますとインドが紫、インドネシアが水色、シンガポールが深緑で表されています。人数の規模の違いはありますが、どこの国も感染拡大時のロックダウンにより人の動きが大きく減少していることがわかります。特に飲食娯楽施設の減少がスーパーと比べて顕著であることがわかります。ここにある国々の中においてはコロナの抑え込みが先行しているシンガポールでは、人の動きが回復傾向であり、スーパーなどの利用は去年と比べて増加している状況です。

こちらは日本における産業別の就業者数の増減を表したグラフです。上から減少している産業が並んでいます。グラフからわかるように宿泊飲食サービスの就業者数が大きく減少していることがわかります。農業分野も減少しております。一方で医療・福祉・建設業などの就業者は増加するなど、産業ごとに大きな影響の差が生じていることがわかります。このように外食産業を中心に食ビジネスにおいてコロナにおける影響は多大なものになっており、withコロナ社会における持続可能な食マネジメントシステムを検討する必要があります。

そこで本シンポジウムでは、コロナ禍で食ビジネスがどのような問題に直面し、どのようにこれらの問題に対応しているか、その情報を共有し、国内外における食ビジネスに関わるさまざまな分野の研究者実務家と広く意見交換を行いながら、これらの危機に対応した持続可能な食マネジメントシステムの構築に向けた提言や研究の方向性そして人材育成方法について検討することを目的としています。

本日のプログラムはこのようなとなっております。文字が小さいのでダウンロードしていただくことのできるプログラム pdf ファイルから詳細をご覧頂ければと思います。

今回のシンポジウムに先立ちまして今年の1月4日から1カ月間、先ほどご紹介されたノースウェスタン大学が運営しているメリディアン180のプログラムにおいて、オンラインフォーラムを開催しています。このオンラインフォーラムで今回のシンポジウムのテーマについて食ビジネスに関連する国内外の研究者や実務者と議論を行いました。

本日のシンポジウムで、そこで行われた議論の一部を共有するとともに、パネルディスカッションでさらなる議論



を行いまして、本シンポジウムの目的である持続可能な食ビジネスの構築に向けた提言につなげていければと思っております。

本シンポジウムは3つのテーマのセッションで構成されています。

最初のセッションでは「Beyond コロナ時代のフード・セキュリティと流通」というテーマで、コロンビア・ブラジル・ベトナム・日本の研究者の事前録画講演を見ていただき、そしてライブで議論をしていただくことになっております。

その後10分間の休憩と立命館大学食マネジメント学部による研究発表そして立命館大学食マネジメント学部と映像学部の共同プロジェクトである「滋賀の食ビジネス応援動画プロジェクト」で作成された動画を見ていただくとともに、動画で紹介される食品に対するコメントをいただくライブイベントを予定しております。

午後のセッションでは、2つ目のテーマである「Beyond コロナ時代の新しい食ビジネス」というテーマのもとで、日本・インドネシア・イタリアの研究者や実務者の方のご講演および議論をしていただくこととなります。

最後のセッションでは「Beyond コロナ時代の食科学 ——研究交流ネットワークの構築に向けて」というテーマにおいて、立命館大学食マネジメント学部の研究者の議論を行います。チャットで質問やコメントをしていただけるようにもなっておりますので、皆様からのご意見もお待ちしております。

以上、本日非常に長いスケジュールとなっておりますが、シンポジウム参加者の皆さんにとって有意義な時間になれるかと思っております。

第1部「Beyond コロナ時代のフードセキュリティと流通」第4講演

(第1～第3講演は英語原稿のみ)

「日本のコロナ禍下におけるフードバンク活動から考える フードセキュリティ」

佐野 聖香

(立命館大学経済学部 准教授)

おはようございます。立命館大学経済学部の佐野聖香です。国際シンポジウムでの発表の機会を与えていただき、ありがとうございます。

セッション1では Covid-19 禍下での food security と流通が大きなテーマとなっておりますので、私の方からは、日本の Covid-19 禍下でフードバンクの活動から food security network について考えていきたいと思っています。

まず Covid-19 下で、日本の雇用環境は大きく落ち込んでいます。日経新聞の2021年1月29日の記事によると、2020年の平均有効求人倍率は1.18倍で前年比より0.42ポイント低下していきま。有効求人倍率とは、全国のハローワークで仕事を探す1人に対して企業から何件の求人があるかを示す指標ですけれども、働く意欲のある有効求職者数は180万人なのに対して、企業からの有効求人数は216万人だということです。2019年は過去3番目の高水準で1.6倍だったということもありますが、2020年は2014年以来の水準に低下していると言われています。特にこの下げ幅というのは、オイルショックになった1975年以来の大きさだと指摘されています。また同時期の労働力調査によりますと、2020年の平均休業者数も過去最大で256万人に達していて、春の緊急事態宣言、この4月には597万人と、これは調査を開始した1968年以降最も多い状況になっています。失業率もリーマンショックの2009年以来11年ぶりに悪化して2.58%でした。リーマンショック時というのが5.1%まで悪化していたことを考えますと、休業などで踏みとどまっていると言われてはいますが、油断はできない状況が続いています。

さらに2020年というのは自殺者数というのも非常に増加しています。ここ10年の自殺は減少してきたと言われていましたが、11年ぶりに悪化しています。特に下半期の8月から12月にかけて増加していることから、コロナが長期化したことによって経済的要因による自殺が増えているのではないかと指摘があります。自殺者が増加していることに対しては政府も非常に危機意識を持っています。特に自殺者の中でも女性とか若年層が増加しています。一般的に、日本では男性の自殺者が多いと言われていますが、男性が11年連続減少しているのに対して女性が増加しています。これはコロナでは飲食業など対面型のサービスに打撃があり、そうした仕事に従事しているのが女性が多いということも原因の1つではないかといわれています。非正規雇用も7割は女性です。さらに介護や保育の分野でも女性の方が従事者数が多いです。これらのことを総合すると、労働環境の不安定さや過酷さというのが自殺の増加につながっているのではないかと指摘もあります。

さらに日本では家庭内でも性別役割が固定化されています。たとえば緊急事態宣言で学校が休校になった際にも、子どもの養育を家庭でするとなった場合の負担増加も圧倒的に女性の方が多いです。つまり、これまであった構造的なジェンダー格差に、コロナ禍が直撃したことで、女性の社会的な孤立というものが加速し、女性の自殺増加につながっているのではないかと指摘もされています。そういう意味では、これまでの日本社会で見え隠れしていた構造的な格差問題が新型コロナによって大きく露呈していると考えられます。

実際、奈良市が実施した二人親世代のアンケート調査でも、5割以上の世帯は収入が減少しているというふうに答えています。先ほど飲食業で女性の働き手が多いといいましたが、昨年の4月から12月にかけて女性の就業者数は飲食業で154万人減っていると言われており、これは男性の約1.8倍です。そういう意味では社会的弱者の人たちの雇用環境というのは数値以上に悪化している可能性が高いです。



では、実際彼らがどういった支援を求めているのかといった時に、経済的支援はもちろんのこと、2つ目に食料品を無料で受け取れることがあがっていました。Covid-19による雇用環境の悪化や社会的孤立の増加は、社会的弱者の人達に対してのフードセーフティネットワークの必要性を高めています。

もう1つ Covid-19によって起こっていることとして、想定外の余剰食品がたくさん発生しています。特に休校や休業によってこれまであまり余剰食品にならなかったような生鮮食品、例えば牛乳や野菜等が大量に行き場を失っています。これはやはり農産物というのはそもそも生産調整が難しいということが露呈していると思います。

そういう意味では、一方では先ほど言った雇用環境の悪化あるいは社会的孤立・孤独の増加の中で社会的弱者の方々へのフードセーフティネットワークが必要になりつつも、これまでになかったような大量かつ想定外の余剰食品が発生していて、それらを迅速にどうにか流通させる、あるいは分配できるシステムというものがようになってきています。これらをうまく結びつける形でのフードセキュリティネットワークの構築ということが必要になってきているわけですが、そうした中で活動しているのがフードバンクの人々です。そこで今回は フードバンクびわ湖、フードバンク奈良の2つの事例について皆さんにお話をしたいと思います。

ちなみに本学が位置しているのは琵琶湖のある滋賀県なんですけれども、フードバンクびわ湖、フードバンク奈良というのは、本学に近いところで活動している団体です。

フードバンクびわ湖の方は、2018年から活動を始めて2020年10月に一般社団法人化しています。もともとは浄土宗の「近江一栴運動」という、浄土宗のお寺関連の方々がお供えとしてもらったお米を寄付をしていくというボランティア団体の活動から始まっています。フードバンクびわ湖は滋賀県内の7つの市町村で活動をしています。

基本的に彼らは余剰食品を集めていますが、第1に企業、JAや生協等の団体からの寄付、第2に全国の一般社団法人全国フードバンク推進協議会という団体に寄付してもらったものを配分してもらうこと、第3に、個人からの寄付あるいは個人からの寄付を集めるためのフードドライブ活動の実施を行っています。個人からの寄付を集めるために、県内に20カ所フードボックスというものを設置しています。

例えば滋賀県で臨時休校があった時にでた約1200キロの余剰食品を、県内の14の外国人学校、子供食堂、児童養護施設や自立支援施設等に配布しました。あとで紹介するフードバンク奈良でも5市4町で18トンの余剰食品を配布しています。このように、余剰食品をうまく活用することで、社会的弱者への支援を行っています。同様に、東近江ワン・ペアレント・サポート・プロジェクト、こちらも去年6月から毎月1回ひとり親家庭や要介護者を抱える単身者に食材を支援する活動を行っています。最初は40世帯への支援でしたが、口コミで活動が知れわたり、62世帯、100世帯、225世帯、238世帯と、毎月のように配布する世帯が増えています。これらにおいても食材を集めたりするのはフードバンクびわ湖が中心に担っていますが、支援したいへのアナウンス等は社会福祉協議会が担い、食材の配布に関しては他のNPO団体が担う等、様々な団体と連携する形で活動を行っています。

またふるさと納税で「三方良し・お米シェアプロジェクト」ということで、こちらは高島市で行っているものなんですけれども、ふるさと納税での返礼品の一部をフードバンクに寄付してもらうというのもやっています。例えば寄付22000円してもらった時に、高島市で取れる返礼品のお米15キロのうち5キロはフードバンクに寄付をするというような形で、返礼品の一部がフードバンクに渡ることによって、子ども食堂や学童保育とかで食に困っている人たちにお米が届くという形になっています。

次に奈良の事例ですけれども、フードバンク奈良においても2017年から活動を開始した中で、昨年10月に奈良市と事業委契約を締結してフードバンクセンターを開設しています。こちらのフードバンクセンターというのは、基本的に奈良市での社会的・経済的困難を抱えている子育て世代というのが奈良市の全世帯の2%強にあたる3500世帯いると言われているんですが、そのうち500世帯を対象にフードパントリーということで一世帯あたり5キロの食材配布を12月に実施しました。配布されている食材は、お米であったりお菓子であったりインスタントなものであったり、いろいろ配布されていますが、基本的にこちらの場合は市とフードバンクが連携した事業委託をしていますので、対象世帯にフードパントリーの案内、あるいは申込アプリを使っての申込とかは市の方が担っています。また、フードドライブ活動も市役所と協力して行い、105団体1185kgの寄付を受け取っています。ただし、これだけでは500世帯に配布するには足りないのので、フードバンク奈良が他から集めた食材を寄付することということで足りない分

は賄って、市内5カ所でフードパントリーを実施しました。フードパントリーの申し込みでは867件あり、倍率が1.7倍ほどとなっています。

ではこうしたフードバンクびわ湖やフードバンク奈良の活動より何を学ぶことができるのでしょうか。まず、フードセキュリティネットワークの構築を考えた際に、フードバンク事業がフードセキュリティネットワークのハブとなって活動しているということです。市や社会福祉協議会など様々な公共団体との連携を強めることによって、これまではどちらかというと限定されていた活動からより取りこぼしの少ない形での活動への拡張ということが起こり、地域のフードセーフティーネットとしての役割を担い始めています。

とはいえ、まだまだフードバンク組織そのものがやっぱり非常に脆弱的な組織であります。脆弱的であるというのは、人材面でマンパワーが足りないという面や財政的な面においても組織そのものの維持が難しといった点にあらわれています。そうした組織の課題に対し、今後どのように対応していくかが求められています。

二つ目に、こうした活動を広げていくためには、さまざまな主体というのが継続的に参加して支援していくということが必要だということです。特に食材の提供ということを考えたときに、どうしても個人だけでは足りない部分があり、食品企業等をはじめとする企業を巻き込んでどのように実施できるかが重要となってきます。また、市や社会福祉協議会といった公共団体とより強固な連携と構築していくことによって、取りこぼしがさらに少なくなっていくと思います。

三つ目に、フードセキュリティの問題は、量を単に確保するというだけではなく、食料主権の問題や質的な面もしっかりと考慮したフードセーフティーネットにしていく必要性があります。今後においては、より広範囲にわたって議論をさらに進めていくことが重要となってきます。ちょっと長くなりましたがこちらで終わらせていただきます。ご静聴ありがとうございました。



第1部「Beyond コロナ時代のフードセキュリティと流通」

パネルディスカッション

ヨトヴァ：みなさんおはようございます。もしかしたらこんばんはと言う方もいらっしゃるかもしれません。ブラジル、コロンビア、シカゴの方々には、こんばんは。実りあるディスカッションができればと思っております。

今日は複数の問題点を最初のセッションで提起いただいたと思います。まずすべてのプレゼンターが触れていただいたメインの問題についてですが、これは、パンデミックによって拡大した社会的・ジェンダー的、そして経済的な格差に関するものです。以前から存在していた問題がより目に見える形になってきます。

パンデミックのもう一つの側面は、食料不安の問題に対処するための新しいプロジェクトが開始されるなど、地域のネットワークの強化に貢献したことです。今日は、オーディエンスからのご質問やコメント、そしてパネリストからのご意見をいただきながら進めていきたいと思っております。まずは松原先生からコメントをいただきたいと思っております。

松原：みなさんこんにちは。私は立命館大学食マネジメント学部の松原です。今日は、ビヨンドコロナ時代のフードセキュリティと流通をテーマに、4人の方からお話を頂きました。まず初めに、今日お話をいただいたコロンビアのラトレ先生、それからブラジルのワーニャ先生、それからベトナムのティ・キン先生、そして日本の佐野先生の4人の講演者のかたに感謝を申し上げたいと思っております。まず申し上げたいことは、こういう形でそれぞれの国におけるコロナの下で食にどういった問題が起こったかということや議論するという場が今までなかなか無かったと思っております。だから、こういうそれぞれの国で何が起きているかということを出し合って一緒に議論する場を設けること自体が非常に貴重な機会であるという事を申し上げておきます。

それから、今日は特にこのフードセキュリティと流通ということが大きなテーマになっております。それでこの流通というのは、非常に重要な役割を果たしていると思っております。特に、今日は生産者のお話で、小規模な農民がどういった苦勞しているかというお話がありました。それからもう一方では、これは消費者の方、生活している人たちの状況です。生活の困難が拡大している、これまであった格差問題、格差が拡大しているというお話があったと思っております。流通の役割というのは生産と商品をつなぐことです。両者の間をどうやってきちんと繋いでいるかということ、流通の役割で、大変重要だと思っております。ところが、コロナのパンデミックにより通常の市場での流通がうまく機能しないという状況が起こったと思っております。これまで卸売市場や小売市場、外食産業、この人たちを通じて食が供給されてきたわけですが、それがコロナの感染拡大の下で一時的にうまく動かなくなったということが起こりました。これは大変大きな問題です。

それからコロナ渦で、通常の市場を経由しない流通、私たちはこれを市場外流通と呼んでおりますが、これが増えております。その通常の市場を経由しない流通の中身も色々あるんです。これはベトナムのキン先生が言われたように、インターネットを経由した様々な販売で、これが増えております。これは日本でも非常に増えております。インターネット注文をして直接生産者から購入する取引をするということが増えております。ただこれはもう一方ではそういうものにお金を払って買うことができる人でないと利用できない。それからさまざまなこういうことをやることによって、もう一方でいろんな廃棄物とか環境への負担も増えております。これは、ベトナムのキン先生が言われたように例えばパッケージの廃棄物が増えてることが明らかです。

それからもう一つ日本で今大きな問題になっているのは、ドライバーの不足です。つまり、配達をするところで働いている人たちが足りないということです。そういう社会の基本的な物流などを支えている人たちのおかげで食がちゃんと供給できているんですけども、そういうところが厳しくなっているということが起きていると思っております。

それからもう一つは市場外の流通で、今重要になってきているのは、生産者と消費者を直接結びつけるということです。これはコミュニティをベースとして、生産者と消費者を直接結びつける。それから特にここではボランティアの組織ですね。ボランティアな取り組みでは、今日はフードバンクのお話もありました。それから日本では例えば子

ども食堂が増えております。子ども食堂は、食が足りない子どもたちに食事を提供するという取り組みです。これもボランティアな組織が、特に地域をベースにして子ども食堂がたくさん増えてきております。私の大学があるのは滋賀県というところですが、滋賀県は子ども食堂の発祥の地で、十数年前に日本で最初に子ども食堂が生まれたところなんです。それが今、日本全体に広がってきています。

一方で、余剰な、つまり売れない食料、売れない農産物が発生し、もう一方で生活に困難を抱える人たちが増えている。この両者を結びつける、生産者と消費者を直接結びつける取り組みが広がってきているというのも、大変大きな変化ではないかと思っております。

それからあと大学で、例えば私がおります立命館大学は、九州に立命館アジア太平洋大学というもう一つの大学を持っています。ここは留学生が50%を占める国際的な大学なんですが、この留学生に食材を提供するというボランティアの取り組みを行っています。これはA P Uハンズという名前なんですけども。まさにA P UのHands(手)ですね。そういう食料を供給する「手」を提供するという取り組みを行っています。問題は、こういうボランティアな組織は、どうしても組織面でそこまで強力でないということです。まず人が足りない、お金が足りないということですね。組織的にそんなにかっちりしたものではないので、ボランティアの人たちにどうしても頼っているということです。こういうことだけでは大きな限界があります。それから地域による取り組みの差もすごく大きいと思います。

そういう点では今日のブラジルのワーニャ先生からも問題提起があったように、公共政策がここでちゃんと役割を果たさないと、本当に必要としている人たちに食べ物が届かないという事が続いていくと思います。ここはどのように解決していくのかということが大きなテーマで、フードセキュリティという点から言うと非常に重要だと思います。そういう点では、政府それから地方自治体がどういう役割を果たしているのかということがまさに一番問われていると思います。

それで、今日佐野先生からもフードバンク奈良の取り組みを紹介されましたが、これはつい最近2020年12月に、奈良市役所がこのフードバンク奈良と一緒に協力してフードバンクセンターを作って、そこが困っている人たちに食料を提供するというのを始めました。だから、そういう形で地方自治体でもちゃんとできること、どういうふうに役割を果たしていくのかということは重要だと思っております。

今日の議論でもわかりますように、状況は国、あるいは地域によってかなり大きな違いがあります。今日のこのパネルディスカッションの議論では、それぞれの国、地域で起きている問題、フードセキュリティあるいは流通で起きている問題を出していただいて、こういう問題を解決するために公共政策はどのような役割を果たすべきなのかということについて、皆さん方からいろいろお考えを伺うことができればと思います。私のコメントは以上にさせていただきます。どうもありがとうございました。

ヨトヴァ：松原先生ありがとうございました。非常に素晴らしいサマリーでした。色々な講演者の方々の内容を要約していただきました。ではここで議論を始めたいと思います。コメント、質問、何かございますか。いろんなご意見を聞きたいと思います。質問コメント等々があったらチャットに書いてください。読んでいきたいです。そしてそれを議論に取り込みたいと思います。

一方で講演して下さったみなさま、どうぞ。松原教授のご意見に関して何か問題提起をされたいということがありましたら、どうぞご発言していただきたいです。まず、最も大事なことは、いろいろな地域での状況を理解するかということです。そして、食の安全保障を支える地域のネットワークをいかにしてより効果的に広げていけるか、特に非公式なネットワークをいかにして拡大できるか、という点についてご意見を伺いたいと思います。これが重要な点だと思うので、コロンビアのラトーレ先生、何かご意見ありますか。聞こえますか。

ラトーレ：質問がよく聞き取れなかったところもあります。松原教授の質問、どのようにお答えしたらいいでしょうか。

ヨトヴァ：どのようにすれば、食の安全保障を支える地域ネットワークをより効果的に使い、さらに拡大できるので



しょうか。そしてこのネットワークを強化するためにどのような公共政策が必要なのでしょう。

ラトーレ：コメントから感じるのは、喫緊の課題としてはコミュニティをいかに繋げるかということ、そして生産者・消費者を繋げるためのイニシアティブをいかにまとめていくということです。そのためには、中間流通を飛ばした、より直接的な市場が必要ですね。私からは、この国この地域の非常にローカルな食の生産者のことについてお話ししましたが、最大の課題の一つは、仲介役が入ることによって価格に上乘せをせずに、どうすれば海外に輸出できるかということです。

お見せした動画が物語っているように、これがあれば少なくとも、現在のように何かあるとすぐに価格が下がってしまうような状況、消費者と生産者の直接的な関係を持てなくなるような状況にはなりません。そして、直接に生産者と消費者の関係づくりをすることが大事だと思います。消費者は都市部ではより高いお金を払って製品を買っていますが、こういった製品や食品を、それらを生産している人々との直接的なつながりのない状況で買っていますよね。おそらくそれが政策を用いて解決していくべき一つの大きな課題だと思います。

ヨトヴァ：ラトーレ先生、ありがとうございます。政策については後ほど議論したいと思います。今ほど非常に大事な言葉、「つながり」というのをおっしゃいましたよね。おそらく我々はつながりを失いつつあるのでしょうか。それが現在の食システムのもつ最大の問題の一つです。キン先生の方からはEコマースが増えている、またそれと同時に人間関係資本が失われ、コミュニケーションが減っているという風におっしゃいましたよね。キン先生、少し深掘りして説明していただけますか。ありがとうございます。

キン：二つコメントがあります。先程の質問に対しては、まず、隔離の期間がありましたので、社会のコミュニケーションが影響を受けました。多くのアジアの国、特に途上国ではそうだと思うんですけども、地元のマーケットがあります。小規模の農家はその農産物を持って行って地元の消費者に直接に売る市場ですよ。こういったそれぞれの触れ合いというのが減っているんですよ。多くの人にとって非常に楽しいひと時だったのに、パンデミックによってオンラインで買わざるを得なくなってしまっているんです。

松原教授もおっしゃいましたが、例えば何かフォーラムを作って場所を提供して、直接に消費者と生産者を結ぶような関係作りができればと思います。そしてコミュニケーションを促進できればと思います。より安い価格を求めて、ウェブサイトなどオンラインで買うというのは、なかなかそういったコミュニケーションの促進には繋がらないので、そういうフォーラムが1つのアイデアです。

また、松原教授がおっしゃいましたが、ボランティアもとても重要だと思います。市民者間の組織は非常に重要な役割を持っていますよね。食の安全保障は特にパンデミックの時代に大事になりました。例えばベトナムではフードバンクはないんですが、お米が無償でもらえる「ライス ATM」があり、多くの人長い列を成しました。そしてこういった方法で十分に食が行き届くようにしたんです。そこでもって食が確保できたんです。パンデミックの間、都市部では農村部に比べて特に食の安全保障の面で脆弱ですよ。農村部では沢山の農産物が生産されていますが、それを流通に乗せることが出来ないのです。それによって食の無駄が出てきてしまいました。例えば、中国では特別なグリーンゾーンという政策もとで、グリーンラインが作られました。グリーンゾーンというのは、感染状況が落ち着いている農村で、畑で農作業に関わる活動を可能にするということです。それによって都市部への食料の供給が守られていったんです。中央、そして地方自治体の主導で作られたグリーンラインを通じて、直接に農村の生産者から、都市部へ物が運べるようになりました。非常に速い対応だったんです。そして食の安全保障が確保されたんです。そうすることによって、農産物の無駄をなくすようにしたんです。私のコメントは以上です。ありがとうございました。

ヨトヴァ：ありがとうございます。非常に深く分析説明していただきましてありがとうございました。シルバ先生からも食料供給に関わるすべての関係者を結びつけようとするようなエクステンション・プロジェクトについてお話をいただきました。すなわちボランティアグループやアカデミック世界の研究者、また農家や消費者といった関係者を

包含するような活動についてです。それは、連帯やシェアリングとも関係しており、パンデミックの前から進展してきている傾向ですが、そういったことについて情報を共有していただければ幸いです。

シルバ：はい、ありがとうございます。皆さんおはようございます。ブラジルはもう夜になってるんですけども、今日参加できて非常に嬉しく思っています。何か共通のものがあると思います。パネリストのそれぞれのお話を聞いて同様の問題があるのではないかと思ったわけです。ブラジルについてですが、このパンデミックの中で重要な点は連帯という考え方です。つまり農村部、あるいは都市部の周辺部分、ここには小さなコミュニティがたくさんあります。各コミュニティ、皆さんよく知っているんですけども、一緒に活動することも、しないこともあるわけです。しかし、パンデミックの時は物々交換などで協力や連帯が必要になってきました。例えば、食の交換で食料を分かち合うというのは非常に重要になってきたわけです。私が信じておりますのは、世界中でこれができるということです。ブラジルだけではなく、他の国との交流ができるということです。エクステンション・プロジェクトを通じてそれが可能になるのではないかとということなんです。大学といいますのは、特にこのパンデミックの中では大きなハブだと思うんです。教職員あるいは学生が結束する、そして多くの社会のセクターと協議をする、市民社会、生産者、特にそういった生産者の人と連携をしていくということ、その中で学生も非常に重要な役割を果たすと思います。学生というのは大学生というだけではなく、例えば高校生もその対象になるでしょう。もちろん、決して簡単なことではありません。多くのいろいろな人と関わらなければならないので大変です。そして知識もそれぞれ違います。エクステンション・プロジェクトの中で私たちがやりたいのは知識の交換であり、交流です。ただ単にコミュニティに対して大学から知識を与えるだけではなく、彼らの声を聞くことも大切です。そのうえで、必要であればアドバイスをすることです。まず、最初に彼らが本当に何を必要としているのかを理解し、どういう知識やポテンシャルを持っているのかを見なければなりません。なぜなら、現地の人たちはそのポテンシャルをどのように利用できるかわからないこともあるからです。ブラジルでは教育を受けていない人も多いです。彼らは非常に簡素に暮らしているわけです。例えば、ある食べ物についてどのように生産・加工し、食べてもよいのかわからない人たちもいます。このことについて、佐野先生はブラジルに来たことがあるのでご存知だと思いますが、教育を受けている人たちにとっては、そのような公共政策がもう少し理解しやすいと思うんです。しかしながら、教育を受けていない人にとっては、相当難しいわけです。

例えば、大学の教員、私のような教員がこういった課題に取り組んでいかなければいけません。そうすることにより何かができると思うんです。そういった社会に対して貢献していかなければいけません。ブラジルではこのようなエクステンション・プロジェクトに参加する研究者、特に公共の大学、公的な大学に所属する人が多いです。つまり非常に大きな公立大学から参加する研究者が多いです。ありがとうございます。

ヨトヴァ：そうですね。政府だけではなく、州や自治体の役割も大きいと思います。また、私たちのような大学教員、教職員も積極的に関わり、その立場から貢献していく必要があるわけですね。こういったネットワークに対して貢献していくということが重要なんだろうと思います。

聴衆の方から1つ質問が来ておりますので、佐野先生にコメントいただく前にその質問に答えていただきましょう。ジャンマルケスさんからの質問ですが、国によって色々な経済の違いがありますが、フードサステナビリティという問題にそれぞれの国はどう貢献できるのでしょうか、という質問です。日本もそうですけれども色んな措置をとっています。しかしながら食糧の自給性はどのように確保することができるのでしょうか。それでは佐野先生から何かコメントいただけますか。

佐野：まずは、みなさんから色々な地域のお話を伺って大変勉強になりました。ありがとうございます。フードセキュリティの問題というのは、発展度合いに関係なくどの国にも必ず必要なことだということを改めて考えさせられました。特に、日本の場合、格差が少ないと言われてきましたが、バブル崩壊以降、格差が拡大してきており、その格差が拡大してきた中で、セーフティネットのあり方が再度問われているというのが今回のコロナ禍で起こっている



と思います。

持続的な食料供給を確保をしていく時に、まず重要になってくることは、これまで皆さんが言っていたように、その国の食料主権についてしっかり各国が取り組んでいくこと、そして政府、地方自治体、NGO等、各様々な主体がそれぞれのアドバンテを生かしながら連携して取り組んでいけるような枠組みを創造していくことが重要だと考えます。

先ほどワーニャ先生よりブラジルの大学のエクステンションプログラムの取り組みのお話がありましたが、高等教育の知識をより皆にシェアをしていくこと、あるいは、学生のマンパワーをフードバンクの活動に活かしていくといったことも可能だと考えます。それぞれの持っている優位性を社会の構成員の一員として提供していくことが、これからの社会にとって大事なのかなと思います。そうした場合、やはり企業という主体が今後どのような役割を担っていくかということを考えることは、資金面も含めて、非常に大きな意味をもつのではないかと考えています。以上です。

ヨトヴァ：ありがとうございます。サステナビリティの観点からもう一つ質問があります。キン先生のお話にもありましたけれども、食の廃棄が増えている一方で、貧困の人たちも増えているということでした。各国ではさまざまな経済政策が実施されていると思いますが、それをどのように効率よく活用できるのでしょうか。もうすでに予算や資金というのがあるわけですね。サステナビリティを支えるために経済刺激策などの政策をどのように活用したらいいと思いますか。

シルバ：食の主権や廃棄削減にかかわる政策について過去にあったものを紹介させていただきました。また栄養食、食の栄養についてもコメントさせていただきました。問題は経済的資源が足りないということです。公共政策を実施するために十分は資金がありません。1950年ぐらい、もしくは50年ほど前にはあったものは、今は完全に途絶えてしまっています。なので緊急課題として、政府に予算を見直すように要請しなければいけないという状態です。今は農業ビジネスが良いっていうのはありがたい話です。ドルも高く維持していますので、大豆や米、とうもろこしを輸出できています。しかし国内市場を見てみると、価格が上がっています。昨年と比べて、米が20%、大豆油もほぼ20%、豆もほぼ15%上がっています。公共政策が重要な役割を担えます。これを政策に含んでいないというのが問題です。ここが矛盾だと思います。

ヨトヴァ：つまり、政策の中に矛盾があり、そこが問題だということですね。ブラジルでは、政府の政策でサステナビリティを支えるというものが今はないということですね。

シルバ：でもやろうと思えばできます。大学からも支援ができるはずですよ。なぜなら市民社会もパンデミックで影響を受けています。パンデミックが真剣な問題かそうでないのかわかっていませんけれども、社会はコロナに怯えています。大学も何かしたいと思っているんです。今をなんとか凌がなければいけない。耐え忍ばなければいけないです。サステナブルについて申しますと、これはいつも考慮しなければいけないことです。すべてがサステナブルでないと困るわけですから。これは政治的な選択であり、ムーブメントです。私たちは、過去に行ってきた生活の仕方を変えてきました。特に中米の国では、ご存じの通り私たちにはサステナブルな生活の仕方があったのです。コーンやいろいろなものを食べ、作り過ぎの問題とかも自分達で解決できます。ベトナムやコロンビア、日本、ブラジルでの食のあり方というのは異なります。なのでサステナブルも異なると思います。

ヨトヴァ：そうですね。キン先生からもおっしゃってくださったと思います。消費者は便利になったと、Eコマースによってアクセスがしやすくなり、過剰消費にもつながったと感じていると思います。消費者のサステナビリティに対する考え方や責任、そして自分たちの選択がサステナブルに貢献しているかっていう意識が足りてないのではないかというのは問題だと思います。ラトーレ先生、サステナビリティについてどうお考えでしょうか。コロンビアとし

てはどうでしょうか。

ラトーレ：ワーニャ先生のおっしゃる通りだと思います。ヨトヴァ先生のおっしゃったことにも同意いたします。一貫した食の政策っていうのも課題だと思います。特に今の政府は一貫していないと思います。例えば、食の安全保証がない段階で食の輸入を促進しており、エコシステム、そして人の生活をおびやかすような政策をとっています。なので、コロナ禍における政策というのは大きな疑問符がついています。多様性のある食の備蓄というのがなく、コロナ禍によって議論の主題に上がってきている問題です。その他にも色々な議論が湧き起こっています。例えば、農産物や腐りやすい食品の価格を保証するようなシステムが整備されておらず、特に小規模生産者の仕組みがありません。今のマーケットシステムでは小規模生産者は、経済的にネガティブな環境下で生産を強いられています。もし、公的な価格システムがあれば、その小規模生産者を支えられるかもしれません。また備蓄システムがあれば、国の生産をどう支えるか、輸入に頼らず国内の生産をどのように支えるか。例えば4000万t、私たちが食べる食品30%にあたりますけれども、それらを失っています。備蓄が必要です。またヘルシーな食事、健全な食事の議論も必要だと思います。よりインクルーシブな、包括的な包含的な経済、人、女性そして小規模生産者さんをみんな包含するような仕組みが必要です。中にはよりきめ細やかな議論が必要だと思います。

ヨトヴァ：ラトーレ先生、ご意見とご提案いただきありがとうございます。この議論をぜひぜひ続けたいところではあるんですけども、あと一分ほどしかお時間がありません。なので最後のお言葉ということで、松原先生から最後に一言をいただけますでしょうか。まとめもしくは新しいメッセージでも結構です。

松原：今日はどうもありがとうございました。コロンビア、ブラジル、ベトナム、日本からという形でこれだけのメンバーと一緒に議論するということが、これ自体が今回のシンポジウムの重要な成果であると思っております。と同時にこれはまだ出発点だと思います。スターティングポイントに立っていますが、こういう議論は今後もぜひ継続していきたいと思います。

今日はたくさんの論点が出されたように思います。特に最後のところでのサステナビリティの議論や、あるいは食の備蓄の議論です。それから小さな規模の生産者、小農民ですね。各国でコロナの下でも農家はちゃんと食料の生産をちゃんと続けているんです。だから生産レベルではちゃんと食料は確保できている。問題は、それが食に困っている人たちになかなか上手く届かないということです。この中間のところがどこかうまく機能してないわけです。その具体的な問題は国によって違うと思うんですけども、両者を、つまり生産者と消費者を、必要としている人たちをどう繋げるかということは大事なポイントであると思います。時間が来ましたので、私はコメントを終わります。ありがとうございます。

ヨトヴァ：松原教授、まとめをありがとうございました。生産者と消費者をどのように繋げていくかということについて、また次のセッションの大きなテーマの一つですので、議論できればと思います。松原先生、佐野先生、ラトーレ先生、ワーニャ先生、キン先生、学生発表に対してもご意見をいただきたいと思います。またシンポジウムの参加者の皆さんからもご意見や、議論の発展のためのコメントをいただければ非常にありがたく思います。

今日はこのパネルディスカッションにご参加いただきありがとうございました。今後も継続的に議論を発展させていきたいと思います。松原先生からもおっしゃっていただきましたように、これはまだ出発点にしかないので、継続的な議論ができればと思います。



第2部 「Beyond コロナ時代の新しい食とビジネス」 第1講演

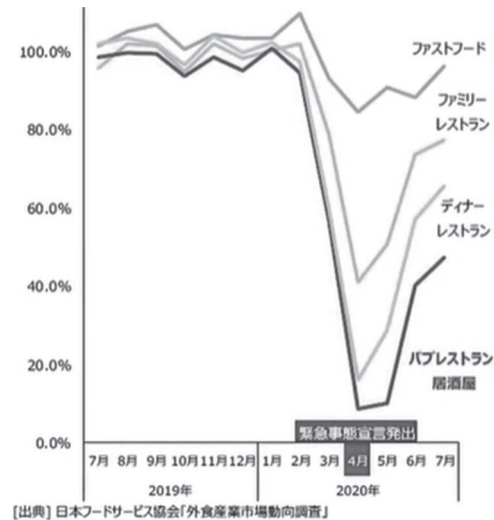
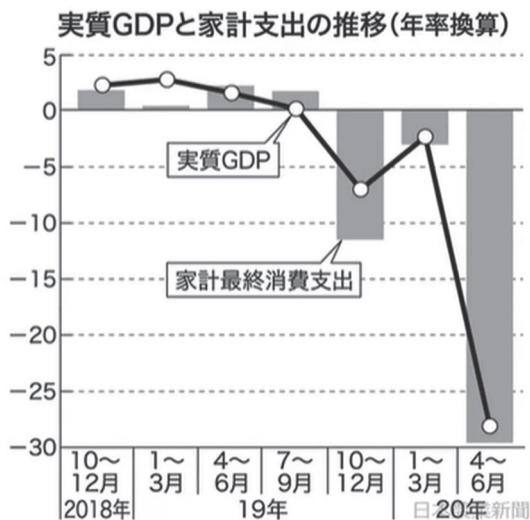
「コロナ禍における外食産業の現状と展望」

新村 猛

(立命館大学食マネジメント学部客員教授)

みなさんこんにちは、立命館大学の新村でございます。今日は、コロナがどういうふうに関店ビジネス、食のビジネスに影響を及ぼしたかということについて情報共有できればと思います。

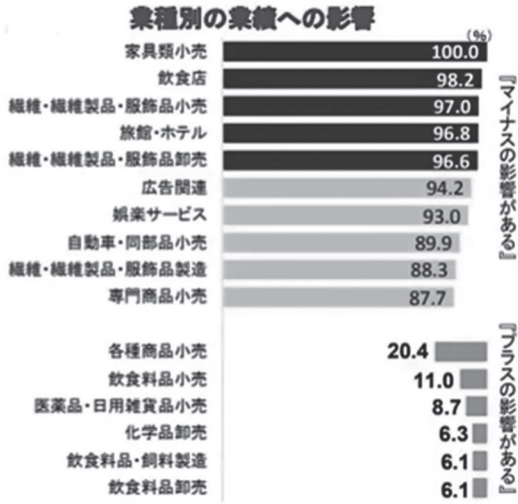
まず日本においてコロナがどのようにインパクトを及ぼしたかということについて、こちらに示しております、日本の社会におけるGDPの推移で見て取れるわけですが、やはりこの2020年1月2月から一気に、このグラフにありますように下落しているというのが皆さん確認できるかと思ひます。この20%~30%の日本のGDP下落に対して、レストランビジネスはどうなったかということグラフでお示したいと思ひますが、このようになっております。



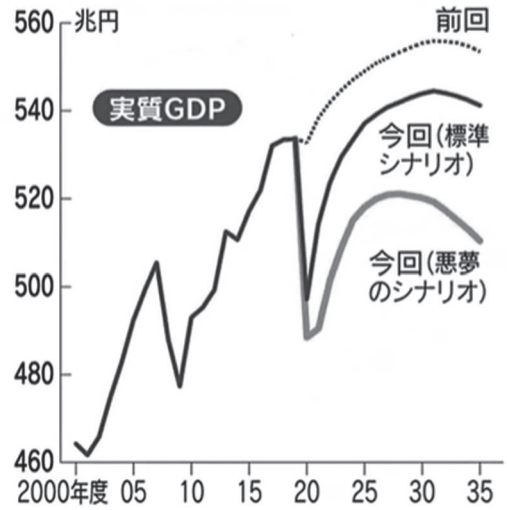
こうなりますと、いわゆる世間一般の消費の落ち込みというのに対して、どれくらい食ビジネスが大きなダメージを受けたかということが確認できるわけですが、2020年緊急事態宣言が発せられた時に、実に居酒屋・パブ・レストランで90%の需要がダウンしたと言えます。ディナーレストランに至りましては8割ぐらいということで、このように大きくダメージを受けたわけですが、ただこのグラフを見ますとやはりレストランビジネスと言っても十把一絡げというふうには説明できません。やはり日常食に近い飲食は総体的にダメージが少なく、いわゆる晴れの世界と言われる非日常食の方がダメージが大きいということが一つの特徴であります。もう一つは、近年いわれておりますように、やはり飛沫感染ということを考えますとお酒を伴うような飲食店が相対的にダメージが大きいということが確認されているのではないかとあります。非常に大きいダメージを食ビジネスは被ったという風に言うことができるわけがあります。

次に、じゃあこれがもうちょっとセグメンテーションされた産業別で見た場合、どの程度の影響があったのかということを見ていきたくおもひます。左のグラフを見ていただきますと、飲食店、いわゆるレストランビジネスが最も大きな影響を及ぼしたかという、そうではありませんで、もっとダメージの大きい業界があることがわかります。

例えば家具類の小売店ですね。多分我々のような消費財じゃなくて耐久消費財ということですから、ある意味レストラン以上に不要不急の外出ということで、われわれのビジネスよりも影響が大きいというふうには言えるのではないかと、最もダメージが大きいのは耐久消費財のようだったということでもあります。



帝国データバンク：産業別の影響



日本経済研究センター：GDP予測

我々と同様のダメージを受けたということではありますと、やはり旅行業であったりホテル業というところですね。こういう産業分野が大きなダメージを受けたわけであります。

一方、食べるということは当然止めることもできない人間の活動なわけですから、我々のその需要源はどこに行ったかということ、スーパー・量販店というところにプラスの影響がいったということなんです。ですから、食ビジネスそのものは当然その人間の人口×食べる回数ですから、減らないものですね。産業別で大きいいわゆる外食から内食中食といわれるところにシフトしたということが見えるわけであります。

じゃあ、このコロナ状況がいつまで続くのかということの予測ではありますが、右の方のグラフにありますように日経センターの予測を使いますと、だいたい2024年までは影響があるのではないかとこの風に見られるわけであります。(2021年3月) 現在日本においては緊急事態宣言が延長されるという報道が出ております。

レストランビジネス・外食ビジネス各社に聞きますと、やはり売上げが減少したままずっとこの緊急事態宣言が解けるまで厳しい状況が続くのではないかなということであります。すでに日本のレストランビジネスにおいてはコロナ前に対して約4.5倍に有利子負債を増加させたということを知っております。これでいきますと今後より倒産リスクの高まった状態でオペレーションせざるを得ないというような状況だということには言えるわけです。

次に非財務的な、金銭に換算できないような影響がどのようにあったのかということが、このページにまとめられているわけであります。まず一番食ビジネスにおいて感じますのは、かつて我々のビジネスが是としてきたことが是ではなくなったということが最も大きな変化ではないかなということに思います。特に日本の社会ではおもてなし、ふれあいという言葉接客サービスで使ってきたわけであります。人が対面で直接コミュニケーションをとる、そのことによって他者に対する自社の優位性を作ろうとしてきた。これが日本の食サービスビジネスですね。それはレストランビジネスのみならず、例えばスーパーであっても百貨店であっても、対面販売を結構重視してきているわけです。そうしますとそのように特徴づけをしてきたものが、人と接触するなというふうになってしまったわけですから、大きいパラダイムシフトが起こったということですね。我々は「人が財産」と言ってきたところが、「人はリスク」になってしまった。これは非常に大きい環境の変化ではないかなということに思います。今までは「人が来ない」ということがクレーム要因になってたわけでありますが、我々が密に、我々がしようとしてきたサービスそのものがクレーム要因になるということで、現場で大きな困惑で、対応が求められるということが、このコロナという感染症に



起因することで、大きなパラダイムシフトではないかなというふうに思います。

で、もう一つ現場を見て思いますに、やはり需要の変動があまりにも急です。例えば去年の2月、中国の旧正月の後、2割程度需要が下振れしたわけでありましたが、安倍前首相が学校の休業要請をかけました。そこから約2週間で売り上げが50%ほど下振れしたわけですね。食べるというものを扱うビジネスっていうのは比較的ボラティリティ（変動率）が低いビジネスだというふうに説明されてきたわけです。たとえば経済学分野でも、株式ベータが非常に低い。すなわち景気変動や需要の変動が比較的少ないビジネスというふうにされてきたわけですが、本当に従来に体験したことのないような急激なスピードで需要が変動するというところに我々は直面したわけでありまして。これはやはり食ビジネスにとってはあまりにも早いスピードで社会が変わっていったということが特徴ではないかなというふうに思います。

そしてもう一つ象徴的なものは、食べる場所を提供する、上空ビジネスとしての外食というのが一気に崩壊してしまうということ。一方でゴーストレストラン等々へのシフトだしは、インターネット通販等等を使ったビジネスにシフトしていくわけでありまして、それも時間のかかることであります。やはり場所を提供してそこで1食を提供するということが急激に崩壊するというところに直面したこと、これが去年1年間で食ビジネスで起こったことではないかというふうに思います。

それがどのような変化をもたらしたのかということはいくつかまとめてあるわけでありまして、一つは、食ビジネスにおける急激な生産技術の変化導入というところではないかなというふうに思います。特に従来日本ではやはり対面サービスを重視するということでしたので、顧客とのインターフェースとしての技術や technology ロボット等と入れるということについては無意識の危機感これが提供者とて消費者にもありましたし消費社会にもあったというわけですが一方その頃だというのは人が接触したいということが求められるそういう変革だったわけでありまして。

ですから、お客様と従業員の非接触ということを考えますと、ロボットであったりデジタルデバイスで、情報のインタラクションということが一気に進んだ、そういう意味では私の専門はこのレストランビジネスの DX でありまして、今までお客様であったり社会がこういうデジタル化であったり技術を入れるということに対して比較的ネガティブとは言いませんが慎重だったということが、一気に社会が変わってしまったということでありまして。これは前向きにとらえますと、いわゆるレストランビジネスにテクノロジーを入れていくということを一気に前に進めるということが起こるということがいえるわけでありまして。

で、もう一つですがいわゆるフィジカルなテクノロジーロボットというだけではなく、ビジネスモデルに急激にデジタルが入ってくるということを皆さんも目の当たりにしているわけでありまして。写真でお示しておりますが、ゴーストレストランのいくつかから写真を持ってきたわけでありまして。あくまでリアル店舗でリアルな商品を売る。そういうビジネスであった食ビジネスで、副次的なものとして例えば web 通販であったり、テイクアウトということをやっていたわけですが、急激に DX が浸透してきて、多くの会社がミシュランの星付きレストランでも、こういうデリバリーに取り組むという社会になってきたわけであるんです。

一方それを促進したのはいわゆるデリバリー手段の充実ということでありまして。かつてドラッカーはインターネット社会の浸透というのは、フィジカル空間における決済および物流の充実であるというふうに予言したわけでありまして、やはり Uber Eats、DIDI、出前館というプラットフォームの整備が一気にそろって事実の進展ということを加速させたということが言えるのではないかなというふうに思うわけでありまして。

じゃ一方そういうことがどんどん進化していったいわゆるデジタルトランスフォーメーションないしはテクノロジー、ロボットテクノロジー等々がレストランに定着していくのかという将来予測につきましては、よく考える必要があると思います。なぜならばこれは APU の出口学長の講演で喋ってたんですが、人類が長い歴史の中でこの感染症と向き合うというのは何百回何千回と経験してきているわけでありまして。パワーポイントで示しているものはこの2000年における感染症との闘いの歴史であります。当然ペストとの闘いであったり有名なスペイン風邪との闘いということで、人類は多くの感染症との闘いの歴史を乗り越えて、今があるわけでありまして。逆説的に言うならばそういう数百回の感染症との闘いをくりかえし克服してなお、人類は共食をする、いわゆる食事を共に分けるって言うこ

とを捨てなかったわけでありまして、ないしは握手をする、ないしは人とのコミュニケーションの象徴として例えばハグをする等々の触れ合うということを市民は捨てなかったわけですね。

ですから、ウィズコロナ・アフターコロナということで、急激なビジネスモデルの変化が定着してしまうのではないかという議論があるのは一方で事実でありますし、そして例えば先ほど申し上げたデジタルトランスフォーメーション等々がある程度定着していくというものはあるわけでありまして。ただ一方で、長い目で見た人類の歴史のトレイルを見ていくなれば、完全にDXに振られるというわけではなくそれを取り込みつつ人類はもう一度レストランビジネス、人が人と食事をする、そういう場所というものを求めるということは、予測されるわけでありまして。ですから社会の変化に伴ってDX等々を取り込んでいくという進化する部分と、一方でやはり人間が長年重視してきた、長い感染症との付き合いの中で捨てなかった部分、触れ合う、一緒に食事するという部分も根深いわけですし、そちらの方に戻っていく、こういうことを考えて食ビジネスのあり方ということを考えていくべきではないかというふうに思います。

今後このコロナ禍という社会を踏まえて、我々はどうのように食ビジネスを進化させていくべきなのかということをお最後に説明して終わりたいと思います。我々がコロナで学ぶことというのは当然今示したような社会の変化に応じてレストランビジネスが進化していくことであります。ただ長い目で見た場合、コロナ渦で何を学ぶかということ、需要の下振れというのは、人口減少社会、日本のみならず世界中が人口が減少していく、そして需要が下振れしていくことは避けられない事実であります。ですから、仮に売り上げが2割下がる3割下がる4割下がる、100年200年で見ると十分あり得る将来の予測であります。ですから我々は将来の食ビジネスということに向かって、人が減っていく中でどのように食ビジネスは対応していくべきなのか。当然避けることもできない進行現象、それに伴い食マーケットが100年200年の超長期で縮小するかもしれないことにどうアジャストしていくか、これはミクロの企業として考えていくべきであります。

一方考えるべきなのは食ビジネスが食の中にだけに閉じるのか、食から外に飛び出していくのか考えていくべきですね。例えば物流業界は今まで物を運ぶということに徹していたわけでありまして。しかしながら、運ぶという手段がドローンというもので多様化してくる。そうなりますと多分流通業は流通だけにとどまらずに別のビジネスに進出するということがあり得るわけですよ。ですから、あくまで食をプラットフォームとした産業基盤としての食ビジネスが、食だけに閉じるのか、ないしはライフサイエンス、ヘルスケアなどのそういう複合的なビジネスモデルにどんどん進化していくという風に考えるべきなのかということは、このコロナを機会に考えていくべきだというふうに思っております。

いずれにしても、コロナということで大きな社会変革に我々は直面しておりますわけでありまして、我々はこのコロナということをお積極的に捉えてどのように食ビジネスのあり方、技術のあり方を進化させていくのかということをお考えるべきではないかというふうに思います。また皆様とは後ほどパネルディスカッションで議論を深めたいと思っております。本日はご静聴ありがとうございました。



第2部 「Beyond コロナ時代の新しい食とビジネス」 第2講演

地域連携型飲食店のコロナ対応と今後の展開

眞鍋邦大

(株式会社ワールド・ワン取締役(郷土連携推進本部長)・神戸大学農学研究科学術研究員)

「地域連携型飲食店のコロナ対応と今後の展開」ということで発表させていただきます。

我々、株式会社ワールド・ワンですけれども、ミッションが「郷土と地域をつなぎ、ニッポンの風景を熱くする」というものです。地域連携型飲食店という、少し特徴ある飲食店を運営しています。のちほど詳しくはご説明差し上げますが、イメージとして、ある特定地域の郷土の食とか食文化を伝える、日本でいうアンテナショップのような飲食店を運営しています。全国で32店舗、神戸に本店がございますけれども、東京・大阪においても、高知県土佐清水市とか青森県とか山陰地域とか、そういったご縁のある地域と連携してアンテナショップ型の飲食店を運営しています。

我々は、そういった日本の特色ある地域と具体的には「地域連携協定」という協定を結んでいます。現在7つの地域と連携協定を結び、店舗運営をしつつ、それ以外の地域、この資料で言うと青印になるんですけども、北海道とか新潟県とか沖縄県とかそういった地域とも、まだ店舗は構えていないんですけども、すでにある店舗で例えば新潟県フェアとか北海道フェアとかそういった期間限定のフェアやイベントを開催して、郷土の食を伝えるような活動をしています。

地域連携型飲食店ってどういった特徴があるんだ、普通の郷土料理店とどういう風に違うんだというのを分かりやすいところでお伝えすると、まず「土佐清水ワールド」とか「青森ねぶたワールド」とかそういった地域の名前をまず店舗名に冠しています。我々の会社の「ワールド」というのをつけているんですけども、例えばワタミとか白木屋とかそういった会社のブランドでなく、地域の名前をそのまま店舗名にしています。また、その地域で特色のある、例えば土佐清水ですと足摺沖で捕れる活魚がやっぱり特徴ある食材になりますので、そういったものをなるべく店舗で再現しようということで、店舗内にいけすを設けたり、そういったしつらえを施して、なるべく地元の食材を再現できるよう運営しています。

あとこれはよくお客様にも面白いですねと言われるんですけども、お世話になった方々の写真を店舗の中に掲載しています。これは漁師さんであったり農家さんであったりとか、あとは行政の方もいらっしゃいますし、商工会議所のような経済団体の方も含め、いろんな方に店舗のオープンまでやっぱりお世話になってますので、そういった方々の写真を掲げています。店舗が運営してからも地元の漁師さんに来ていただいて解体ショーを開くとか、農家さんに来ていただいてマルシェをする。そういった形で、店舗がオープンした後も、長く地域の人との関係性をつなぎながら、都会の人たちに例えば土佐清水の食と食文化を伝えるよう努力しています。

これは青森県との連携の中で青森のお店でマグロの解体ショーをしたのです。とりわけ食は、地域の文化に紐付いてますので、青森の例えばねぶた祭っていうのは、地元の人にとって大切にされてるお祭りの一つとしてありまして、そういったものも店舗で再現するように青森からねぶたを運んできて、そのままオブジェの一つとして使ったりもしています。

WORLD ONE

(参考1)土佐清水地域との役割分担

| | 業務 | W社 | 市役所 | 商工会 議所 | 生産者 |
|------|-------------------|----|-----|-----------|-----|
| 出店計画 | コンセプト作り | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 立地調査 | ○ | | | |
| | 物件取得 | ○ | | | ← |
| | 店舗デザイン 改修 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| メニュー | マーケット調査 | ○ | | | |
| | 食材研究 | ○ | | ○ | ○ |
| | メニュー開発 | ○ | | ○ | ○ |
| 仕入 | 原価管理 | ○ | | | |
| | 食材探索 | | ○ | ○ | ○ |
| | 仕入交渉・購買 | ○ | | | ← |
| 店舗運営 | 供給(各店舗へ) | ○ | | | |
| | フロアサービス | ○ | | | |
| | 従業員教育 | ○ | | | |
| 販売促進 | 店舗維持管理 | ○ | | | |
| | 地域情報収集 | | ○ | ○ | ○ |
| | 情報発信 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 販促物 広告宣伝 広報 | ○ | ○ | ○ | ○ |

特徴的な役割分担

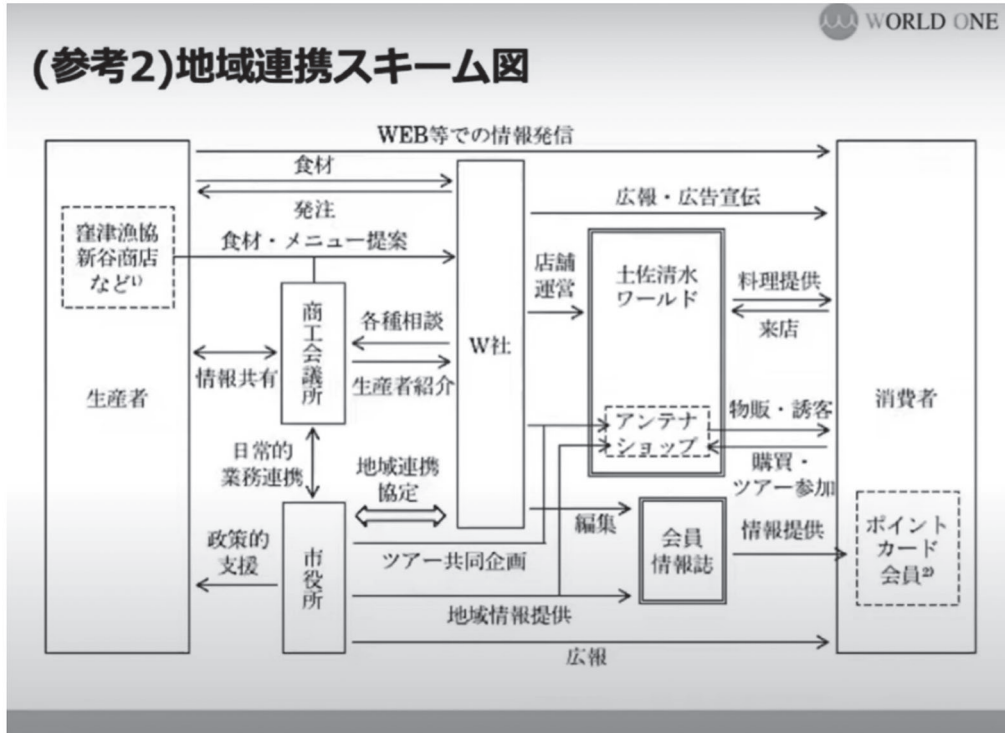
- ◎出店計画：
地域側の意見を反映
- ◎メニュー開発：
郷土の味の再現のため、
地域側がアイデア提供
- ◎食材探索：
現地に強いネットワーク
を持つ商工会議所が中心
- ◎広報・広告：
自治体が地元の報道関係者、
W社が都市部と分担

これは少し私が学術的にまとめたものなんですけれども、先ほどもお伝えしたようにパッと見た印象だと普通の居酒屋と我々の店舗がもう目で見てわかるほどの違いというのはないと思うんですね。でも、少し整理するとこういった特徴があるなあとという風に思っていて、この左側の業務っていうものが、いわゆる飲食店とかフードサービス業でいうと、どこの会社さんでもされている業務になります。で、上のほうで W 社というのが我々ワールド・ワンですけども、ワールド・ワンとか市役所とか商工会議所生産者さんとか、こういった関わってくれる人たちと、どういう役割分担をしているかっていうのをまとめているんですね。

普通、飲食店はこの丸が全部並びます。基本的には自分たちですべてをして運営するんですけども、我々でちょっと特徴的なのは、この仕入れのところに食材探索とか、地域の情報収集っていうところに丸が入っていない。これはどういうことかっていうと、我々の中にももちろん仕入れ担当はいるんですけども、食材を探索するようないわゆる他社でいうバイヤーみたいな人を特別には置いていません。普通、郷土理店とかわりと大きなチェーンでやっているようなところは、そういったバイヤーが全国に常にアンテナを立てて、今度当たる商品はどれだろうというので、くまなく探したりしてるんですけども、我々はどちらかという狙ってその地域をフォーカスしていくとか、流行りを追っていくっていうことはあんまり考えてなくて、色々な日々の業務をする中で、地方の生産者や行政の方とご縁が出来てくるんですね。それを2年3年と続けていく中で、こういった食材がありますよとか、今度これを売り出したいですよっていうのを地域の方からご紹介いただいて、それが本当に機が熟した時、つまりお互いの熱量が伴ってお店を開きましょうってなったときにお店を開いていくような形で、食材の探索というのは基本地域の方が紹介して下さる。あと、地域の情報収集だったりというのも地域の方が一緒になってやって下さるというのが、フードサービス業としての大きな特徴かなと思っています。

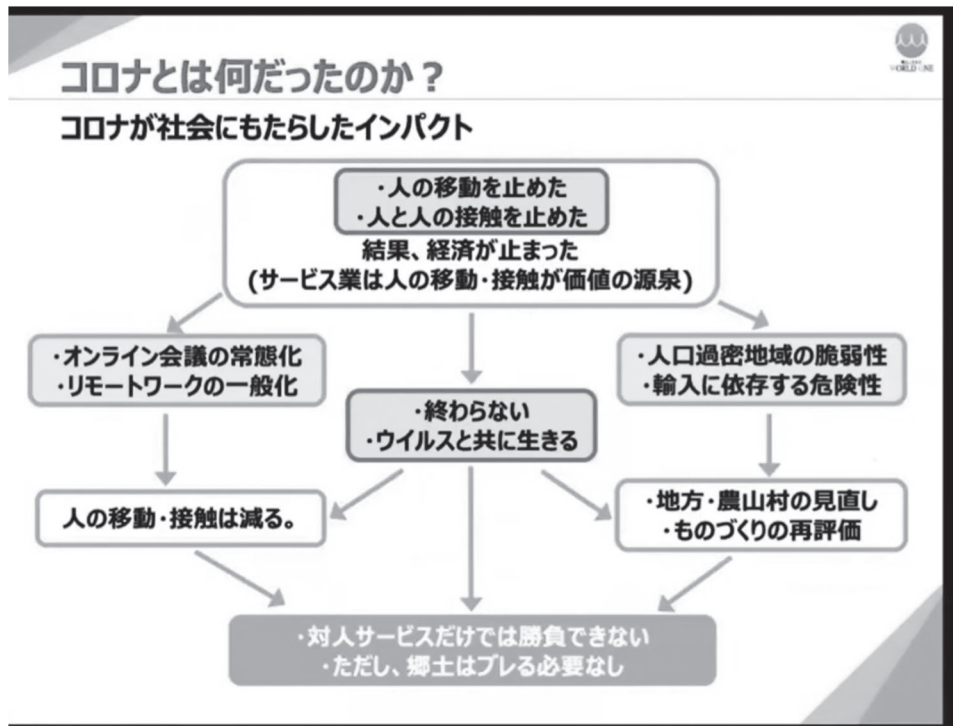
なのでメニューの開発等々も、地元ではこういう食べられ方をしてますとか、地元で人気のあるこの食堂のこのメニューは絶対おいてくださいっていうのも、けっこう地域の方が教えて下さって、それをちょっと都会の方にマッチするような形で、メニューを開発して行って、最終的に商品化するとかそういったことをしています。

あと行政とか経済団体の方でいうと、地元の人への情報発信とか、都会にでてきているそういった地域の出身者の方に広報物を配って下さったりとかメールングリストへ流して下さるとか、そういう形で販売促進の部分で地域の方に大変お世話になっている。そういった連携とか役割分担をしながら我々店舗を運営しています。



これはそのスキームを模式図にしたものですが、これは少し流ささせていただいて、こういった我々の地域連携型飲食店というのを 2015 年くらいからやってきているんですね。

今回 2020 年から、コロナの話があったんですけども、コロナによっていろんな対応をしなければならなくなりました。これによって何か新しい地域とのフードシステムを作り上げていってるかという、まだその段階にはないと思っています。ただ、そもそも 2015 年から新しいフードシステムのあり方とか、新しい地域と都市の連携のあり方というのをずっと考えて取り組んできた会社ですので、とにかく今の会社自体をコロナ渦においても継続していく、運営は何とか続けていくということがまず一番大事だと思っています。売り上げにしても本当に 1/3 に減るぐらいかなり大きな影響を受けてはいるんですけども、我々がここで営業を止めずとにかく営業を継続していくということが地域を支えるということにつながると考えていて、なんとかこの環境下でも継続的に運営をしていこうと考えています。

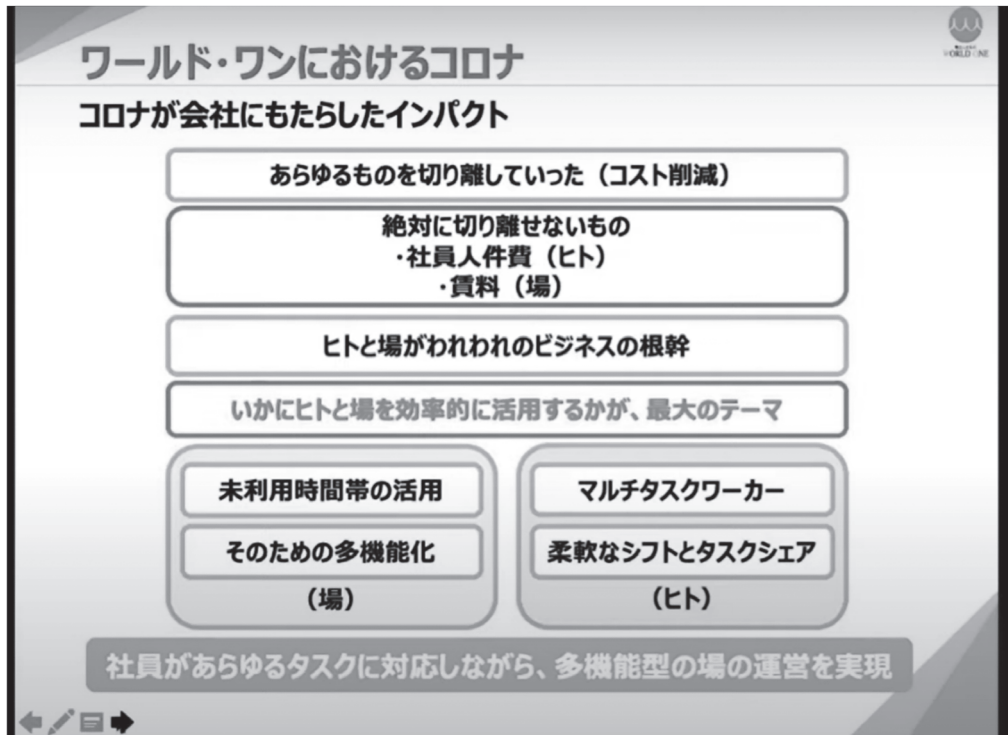


じゃあどういう風に具体的に運営をしていこうと考えているかというのをまとめたものになりますけども、我々にとってコロナって何だったのかっていうのを、深く考えました。この資料は、私が2020年の4月緊急事態宣言が出た直後にワールド・ワンという会社が進む方向性としてこういう風になっていかなきゃいけないんじゃないかっていうのをまとめて、その時作った資料なんですけども。コロナっていうのは、いろいろなことが言われていると思うんですけども、具体的には、人の移動を止めたというのと、人の接触を止めたという、コロナって何かというとにかくその2つだと私は思ってるんですね。よくコロナによって経済が止まったと言われるんですけども、この移動と接触が特にサービス業にとっては価値の源泉なので、これが止まったことによって3次産業が止まり経済が止まったという風にとらえています。

このスタート地点から、今どういうことが起こってるかっていうと、左側をみると、オンライン会議が常態化しています。リモートワークが一般化していってます。これは今後も定着するだろうと思っていて、人の移動・接触っていうのは今後も元の通りは戻らないだろうと、社会がそういうふうに変わっていきだろうと思ってます。実際それから半年以上たって、そういう形になってきているかなと思います。

一方で、人口過密地域の脆弱性とか輸入に依存する危険性みたいなものも、飲食業をやっていたらまさに言われていて、それから地方とか農山村の見直しだとか、地産地消の見直しとかものづくりというものの再評価というのを感じるようになっていってます。

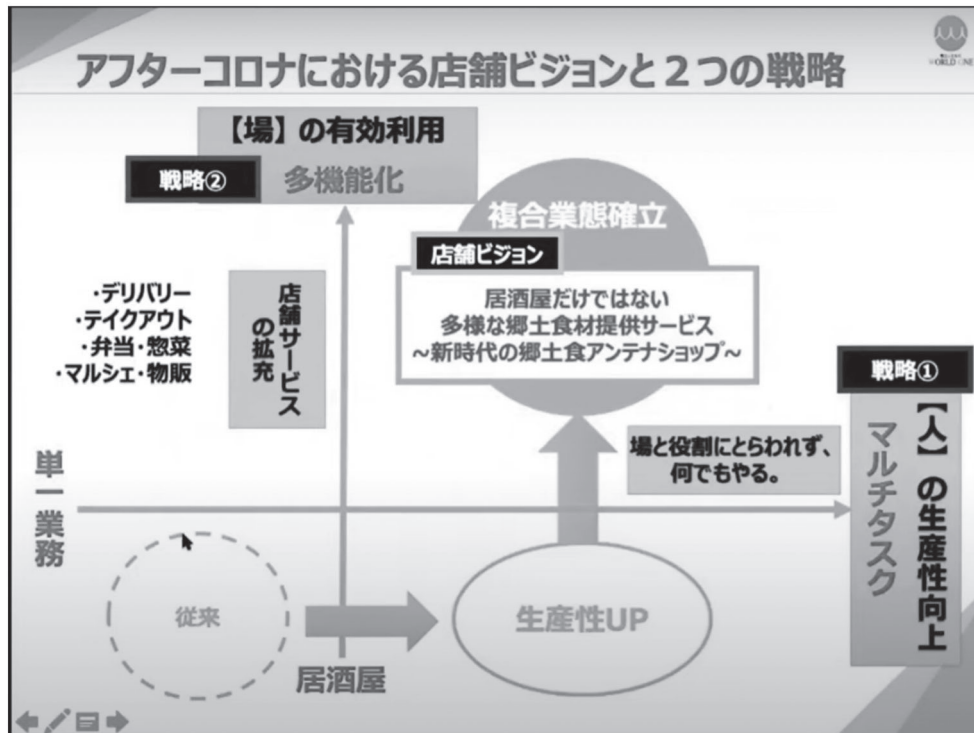
コロナってたぶん終わらないんだと思っていて、ようやくワクチンは開発されつつありますけれども、今しばらくはウイルスと共に生きなきゃいけない。こういうふうにな人の移動・接触が減るといふ事象が起こる一方で、地方・農山村見直していうものがある中で、我々はどう考えたら良いかという、これまで飲食業というのは基本的に直接的に人と向き合うサービスだったんですけど、それだけでは勝負が難しいんじゃないか。ただ、自分たちがずっと大切にしてきた地域連携とか郷土っていうものはぶれる必要がないだろうという風に考えました。



これは、さらに具体的に整理したものなのですが、我々もコロナでいろいろな改革をしてきました。一番はやっぱりコストの削減なんですね。とにかくキャッシュが出て行かないようにいかにやり繰りしていくか。でも本当に、これまで無意識のうちに使っていた販促媒体ですとか、例えば光熱費に関しても無駄にしていた部分があると思って、そういったものを徹底的に切り離していったんですけども、結局絶対に切り離せないものがありました。最後まで残るのは、社員の人件費と賃料だったんですね。もちろんリストラするという策もあったのかもしれないですけども、我々は人っていうのは一番の財産だと思ってますし、社長も解雇は絶対しないという方針だったので、とにかく人と場は我々のビジネスの根幹で、これだけは切り離せないということが分かりました。

なので、逆に言うとそこをいかに効率的に活用するかが今後最大のテーマになるんだろうなというふうに考えました。場の活用という意味でいくと、今まで使っていない時間帯、居酒屋ですとやっぱり夕方から夜までなので、朝から昼までの時間帯をいかに活用するか。あと、その時間帯ですと居酒屋業態以外ですね。店舗にその他の新しい機能を持たせるということが必要なんじゃないか。

一方、人の活用という意味でいうと、今までキッチンだけやってきました、ホールだけやってきましたという人たちが、両方を行き来できるようになれば、シフト管理も柔軟にできますし、タスクっていうものもシェアしていける。マルチタスクワーカーになっていくということが新しい会社としてのあり方じゃないか。社員があらゆるタスクに対応しながら、多機能型の場の運営を実現していくというものを、4月に会社の方針として決めました。



これまで左下の、社員は単一の業務をしながら、会社としては居酒屋っていう単一の業態をしてたんだけど、そこからまずは社員がマルチタスクをできるようになって生産性を上げ、右下の象限に行き、さらに会社自体、お店自体を多機能化させることによって複合業態を確立していくと、そういうふうに変えていこうと考えました。で、具体的にいろいろなデリバリーや、マルシェをしたりとか、お弁当事業というものも始めましたし、そういった形で、居酒屋のキッチン・ホール以外のものにまずみんなで取り組むようになり、そこからそういったふうに変えて社員がいろんなスキルが付いてくると、事業としてもお惣菜事業だったりデリバリー・テイクアウトだったり、あとは最近ですとECでの物販を再強化したり、そういった形で郷土っていうものを軸に置きながら、飲食サービス以外を今は増やしてっています。

今後さらに考えているのは、これまでは郷土の食材というものを飲食サービスという形で提供してきましたけれども、我々は居酒屋または飲食店をやりたいという前に、産地をいかに支援するか、生産者と都市をいかにつなぐかというのが大きなミッションとしてありますので、その違う形として今後は、我々ローカル・マイクロ・ファクトリー構想と名付けてるんですけども、各地域の拠点に小さな製造拠点を設けながら、全国各地の本当に素晴らしい食文化を継承し、さらに新しい価値を生み出しながら、今まで3次産業だけでしたけれども、そこから一つ川上の方に、二次産業にも進出していきたいというふうに考えています。

郷土の食品加工業というものも、担い手がなくなると、設備はあるし技術はあるんだけどそれを繋いでいけないという、本当に農業など一次産業と同じような状況に差し迫ってますし、そこを受け継ぎ、小さな工場でも作ることで、地域の雇用も創出できると思っていますので、今後は我々の新しいあり方として、都会にすでに拠点はありますので、地域に自分たちの拠点を広げていこうというふうに将来的には考えています。私からの発表は以上になりたいと思います。ありがとうございます。



第2部 「Beyond コロナ時代の新しい食とビジネス」 第3講演

「ビヨンドコロナの農業： テロワールアプローチを用いた特産品の研究」

フィトリオ・アシャデオノ
(立命館大学政策科学部 助教)

皆様、パネリストの皆様、参加者の皆様、こんにちは。

今回のセッションでは、「ビヨンドコロナの農業、テロワールアプローチを用いた特産品の研究」をテーマにお話ししたいと思います。発表は5つのパートで構成されます。1つ1つ簡単に説明していきます。

まずは現在の農業の概要についてです。現在の大規模なモノカルチャーすなわち単一栽培は、食糧安全保障の確保には有益ですが、同時に医療の供給と作物のバランスが崩れてしまうなど、別の問題も生じてしまうという私の主張をいくつか述べたいと申します。

単一栽培は害虫被害を非常に受けやすく、そのため大量の農薬が必要となり、それは通常には排水路に流れ込んでしまうのです。それだけでなく、重機械が安易に単一栽培に使われています。こうした機械は通常、化石燃料を消費します。そのため、農業生産の全ての段階で温室効果ガスを放出することになります。したがってこのような単一栽培による生産方式は、一般的に水質汚染や大気汚染、生物多様性の損失だけでなく、土地の劣化と関連する可能性があります。

また、現在のCO₂排出量目標設定以前は、農業生産は最大の収益性を得るために高投入、高出来高のみを目的としたものがほとんどでした。しかし、現在は排出目標が設定されたため、環境目標を達成するためのパフォーマンスに対しても圧力がかかってきています。そして、この高投入、高出来高の計算では、通常、栽培の投入量に対して最適な出来高を達成するための動植物に対する理解が十分に探究されていません。したがって、農業生産をより持続可能なものにするためには、汚染などの環境負荷の経済的価値を加味する必要があります。また、普段当たり前のように受け止められている土壌表面の資源に対する評価も考慮する必要があります。

では、2つ目の農業生態学とテロワールの話に移ります。このパートでは定義の一部をお話ししたいと思います。一般的に経済学では、計算には出てこないコストを間接的なものあるいは外部的なものとして扱いますが、これらのコストは、環境負荷の形で現われる可能性があります。したがって、その地域の生態系資源だけでなく、既存の生態系の評価を検討する必要が出てくるのです。農業生産における環境問題や持続可能性の問題に対処するためのアプローチの一つは、全体的かつ体系的な方法で社会経済的な側面に対処することであり、それは農業生産におけるステイクホルダー間の組織的なコミュニケーションや調整や理解、農家と消費者の関係の分析などを含みます。

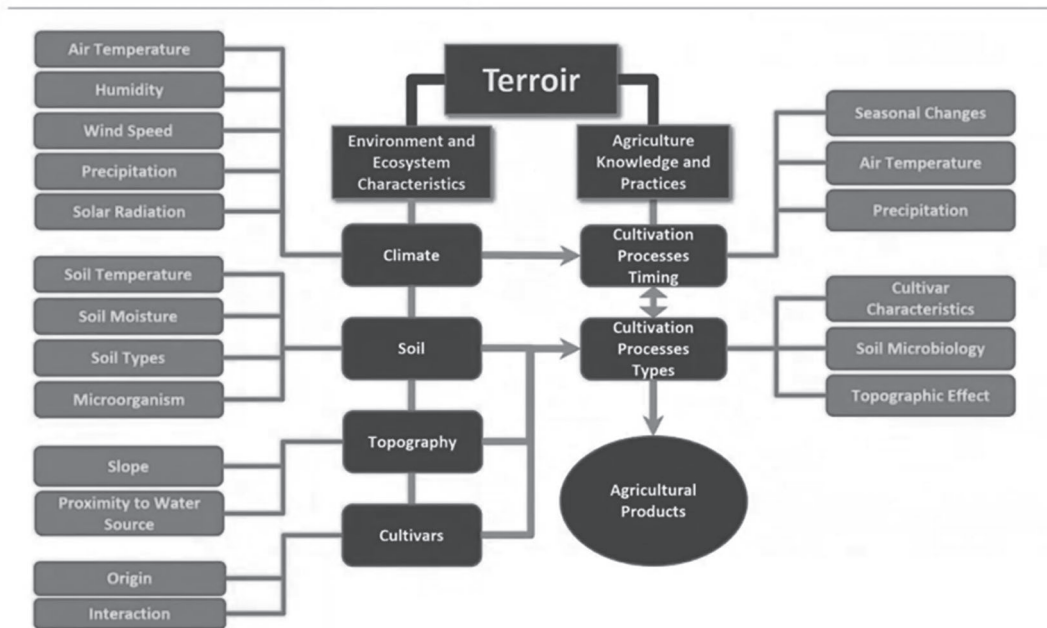
農業生態学は生態学的原則に基づいた科学的手法と実施を農業システムの設計と管理に適用するものであり、これにより生態系資源の増加の姿勢を確保することを目的としています。これらの先行研究では、景観のアイデンティティと地域の食料システムに埋め込まれている土地資源における地域の利害関係者が密接に関係していることが強調されています。そして一般に農業生態学では、農法の適用、生物多様性と天然資源性の保全、土地に埋め込まれた食糧システムの開発という3つの大きな領域について議論されています。

そして、この3つ目のポイントからさらに深く掘り下げていきますと、ワイン産業から派生したテロワールの概念が結び付きます。農産物の特性と、その地理的起源との関係に対する説明が必要だからです。そして、そのような歴

史・社会的あるいは、経済学的な観点やワイン醸造技術などの人的要因もまたテロワールの一部です。それはまた、その地域の生物物理学的特性ともリンクしています。農産物の特別な品質は、生産地の特性によって決定されると主張することができます。

この定義をまとめますと、地域の自然環境と生態系の特性との関係や地域の農業知識や観光が農産物の特性に直接影響を与えるということになるわけです。わかりやすくするために、こうした関係のすべてを説明したチャートがこちらになります。

The Framework of Terroir Concept



さて、次に3つ目のパートですが、環境の変化、コロナ、気候変動、こうした変化がもたらす影響を探っていきたいと思います。これまでの気候変動に関する研究では、最も脆弱な地域、すなわち熱帯地域が気候変動に対してそうであり、気候の変動が大きくなると予測されるとともに、その地域の気温が上昇する傾向があるとされています。それだけではなく、世界のほかの地域でも、気候変動は降水パターンの大幅な増加、激しい気象現象の発生の増加、気温の上昇をもたらすと予想されています。

こちらの2010年のデータですが、世界の温度が3度上昇すると予測されています。かなり大きな変化が起こっています。これは11年前に予測されたものですから、現在のペースでは更に悪化するかもしれません。

気温の上昇と光量の変化は農作物の成長に非常に有害です。このケースでは、私の研究のひとつである製茶業の事例研究を行ないました。研究から茶の最終製品の品質と量に直接影響を与えることを示しています。また、お茶だけではなく、コーヒー栽培の場合にも、気候の変化が降水パターンを変化させ、気温を上昇させ、コーヒー栽培が利益をあげられなくなる可能性があることを示しています。このように、気温の上昇に伴う気候変動と関連事象はコーヒーだけでなく、他の作物の生産量や生物多様性にもマイナスの影響を与えることになります。以上が気候変動についてです。

さて、新型コロナウイルスのパンデミックの影響で地域社会がさらに経済的な不況に立たされています。売り上げが減り、



失業が増え、パンデミックでグローバルな市場を直撃するでしょう。その後予見されるのは各地域の市場において農産物の需要が低下する一方で、生産量は変わらないという状況です。コーヒーの生産に見られるように、景気後退に伴いコーヒー製品の需要が減少しています。しかし、インドネシア、ベトナムのような生産国はまだ積極的に生産しており、さらなる需要と供給の不均衡につながっています。

ではフィールド観察に話を移し、私の観察と事例を紹介したいと思います。最初の事例は京都府の南部に位置する宇治地方のお茶の栽培についてです。お茶の産地としても知られています。歴史は古く1191年に遡ります。今でも伝統的なお茶の栽培方法をとっており、収穫は年に1度しか行われていません。そして、行われている伝統的な栽培法の一つはこの写真にありますように茶葉を覆う方式です。現代的方法では黒いカバーを使用しますが伝統的なものは芦とか藁で覆うのです。そして宇治ではまだ手摘みが行なわれていますが、これは日本では非常に珍しく、お茶の栽培地域のほとんどでは茶摘みには機械が使われています。そしてまだ有機肥料も使われています。各農家で有機物だけで構成されている肥料を混ぜて作り上げます。

フィールド観察をもとに何点かまとめてみたいと思います。お茶農家では、環境や生態系の要因を考慮して仕事をされています。これらはすべて継承されてきた栽培知識、独自のプロセスに基づいています。そのためにお茶は特別な独特な品質特性があります。お茶の生産者はほとんどの場合自ら製品を販売しません。代わりに卸売業者が未処理の茶葉を買い取り、独自のブランドとして販売しています。

そして気候条件は明らかに変わりつつあります。幸いなことにお茶の生産者は伝統的な栽培技術を採用することができていますが、近い将来にそれではいられなくなるかもしれません。また、お茶農家は気候変化の問題を抱えている一方で、後継者問題に頭を悩ませています。経済状況が着実に低下していることと相まって、卸売業者の仕入れ値も下がっています。明らかに加工茶葉の価格はここ数年で下がっているのですが、興味深いことに、卸売業者はまだ茶製品を数年来変わっていない価格のまま販売しています。また、コロナ禍でさらに卸売からの需要が下がり状況は悪化しています。

さて、2つ目の事例は、インドネシアのソロク地方ののコーヒー栽培です。有名なコーヒー製品のいくつかは、インドネシアのスマトラ島産です。そしてこの数年の間でこのソロク地方産のコーヒーが国内および国際市場で非常に人気となっています。歴史を紐解くと、この地域でコーヒー栽培が開始されたのは18世紀の初頭で、オランダの貿易商が持ち込んだとされています。その後プランテーションが1500m以上の標高に展開しました。ソロク地方は三つの行政区域で構成されています。すなわちソロク自治区、ソロク県、南ソロク県です。

直接観察の結果、農家はコーヒー栽培の世代継承をしているということがわかりました。さらに、ほとんどの場合、コーヒーが主な作物ではありません。農民は主に換金作物であるエシャロットやトマトやジャガイモを育てています。農民の中には、コーヒーを、さつまいも、唐辛子、パッションフルーツなど他の作物の間作物として栽培している人もいます。

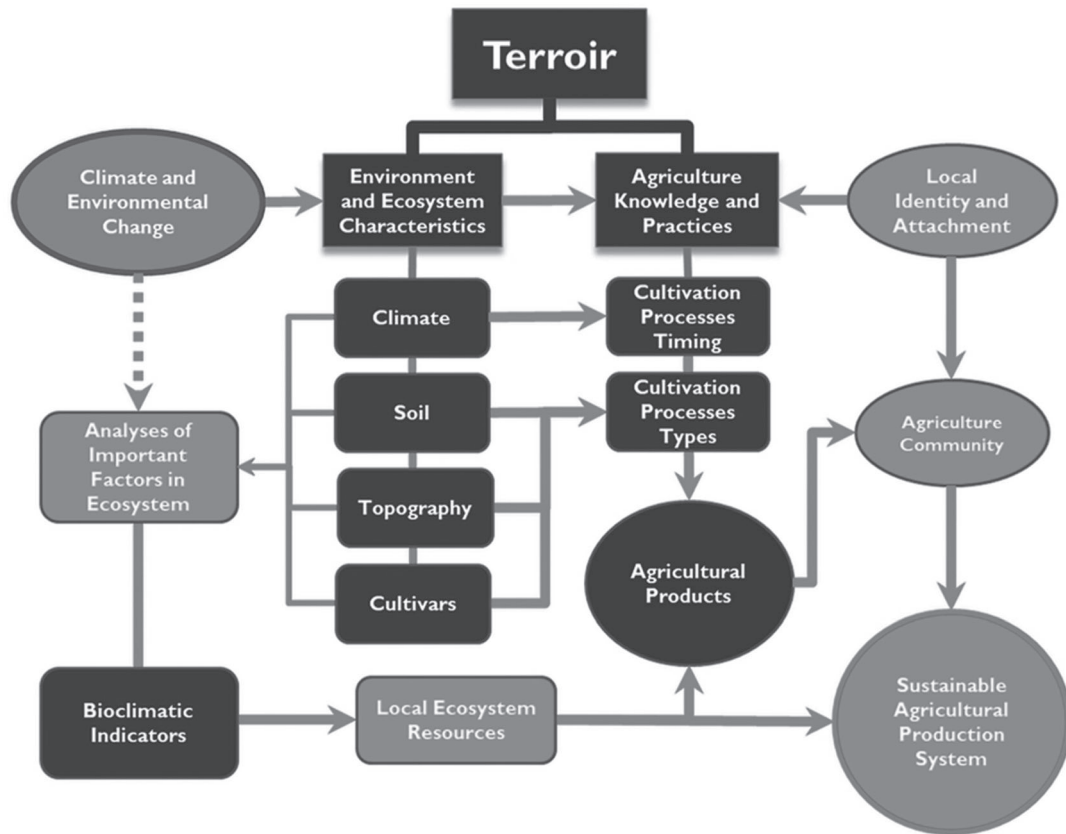
宇治の茶農家と同様に、ここの農家も自らコーヒーの実(コーヒーチェリー)を処理しません。協同組合がコーヒーの実を農家から買い取って処理をしています。協同組合は市場の需要と地域の気候条件に基づいてさまざまな種類のコーヒー加工を行ないます。そして、その中で選択的に農園の原産地に基づいてコーヒー豆を選択します。各農園の品質特性をさらに差別化するために、各農園のコーヒー豆を選別しているのです。

ということで、要約しますと、コーヒー製品には特殊な品質特性があることが知られています。そして、これはほとんどがコーヒー農園自体が森の中に作られていて、集約的ではないという現在の栽培方法に起因しています。農家は、コーヒー栽培を数世代前から受け継いで行っています。コーヒーは他の換金作物の間作として栽培されています。収穫後の処理は、主に協同組合によるものです。そして、気候の変化による影響がすでに観察されていますが、残念ながら農家はそれがまだ無視できるものだと考えています。また農家はまだコーヒー栽培から大きな経済的な利益を受けてはいません。そしてパンデミックは国内市場の需要に大きな影響をもたらしています。

さて、現在の農業生産の課題を扱うには、既存の伝統的な農業知識と地域の環境生態系との関係を十分に考慮していることが非常に重要です。そしてその地域から生まれた農産物の特性、またその地域特有の将来性や経済性の予測

も理解しておく必要があります。

このようなアナログ的なアプローチに、デジタル的な部分を超えたモニタリングや検索を行うことで、重要な要因の特定が可能となります。農家の観察やフォーカスグループ・ディスカッションを通じて、地域の栽培方法の分析が可能となります。また地域のアイデンティティや場所への愛着といった直接的な影響を与える要因についても、特に栽培の時期や種類との関係で明らかにしていく必要があります。

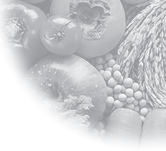


Terroir-based Adaptation Framework

そして、これらがどのように相互に関連しているかをこのようにテロワールの枠組みからの展開として示すことができます。そのため前のチャートで示したような経済指標の値は、地域の生態系の表面、あるいは植物の真の生物学的状態に関する重要な情報源となります。地域の農業知識を気候指標で保管することで農家は生産性のレベルを予測し農産物の品質や特性を向上させることができますようになります。気候指標は農家が効果的かつ最適な栽培プロセスを実感・実施するのに役立つだけでなく、気候変動に容易に適応できるようになり、特に現在のパンデミックの状況では地域における栽培の持続可能性を確保することができますようになります。

社会調査と観察の結果、宇治地区の茶農家やソロクのコーヒー農家は、卸売業者あるいは加工業者への依存度が高く、価格変動に脆弱であることが観察されました。またテロワールに基づいた適応策は、農産物の品質や特性と強く結びついている地域の環境ポテンシャルを評価するためにも活用できます。このようにテロワールの概念を適用することで気候変動への一助となります。同時にGI（地理的表示）のフレームワークを利用して消費者との直接的な繋がりが出来るのは、市場の需要と市場価格の安定に役立ちます。

このように農産物の流通やマーケティングの改善は、顧客資源の最適な有効、活用製品の安定性、消費者との直接



的な関係性、生産価値の向上、農村コミュニティにおける経済的利益の認識などと直結していきます。こういった改善をすることにより、最適なカスタマーリソースの有効活用ですとか、製品の安定化、また農村コミュニティにおける経済的な利益の認識、気候変動に対するコミュニティの意識の向上などによって達成されます。

最後に、地方自治体や農業機関は就役後の農家への総合的な支援を行うこと、生態系サービスの重要性を認識しながらそれを行うことが非常に重要です。そして地域の農業生産の特徴を生かすことにより、地域に密着した、効果的かつ最適な適応策を創造することが可能となるのです。以上で発表を終わります。ありがとうございました。

第2部 「Beyond コロナ時代の新しい食とビジネス」 第4講演

「食の美は農的行為である」

ジャコモ・モヨーリ

(スローフード思想の主導者の一人、アイデアのデザイナー)

Giacomo Mojoli

(Designer of ideas, one of the inspirers of Slow Food thinking)

コミュニケーションのプロであっても食の専門家でも、今回パンデミック中に起こった出来事を予測できた者はいなかったでしょう。

世界は変わりました。私たちの習慣も変わりました。例えばパンデミックの最初の数ヶ月ですけれども、イタリアの国民食であるピザのための酵母が売り切れてしまうなんて誰も予想できなかったことでしょう。ピザが大量に消費されることなど予想できたでしょうか。心を落ち着かせるためにカモミールティーがたくさん売れました。

世界は変わったのです。この世界上で起こった困難な時期に、それはある意味ドラマチックでさえありましたけれども、私たちがいるんなことを学ばなくてはならない状況もありました。自分たちの生活習慣を見直すということです。お年寄りや両親がやっていた古い習慣を取り戻すこともあったでしょう。

でもそれによって伝統食に回帰したのが良かったとか、家でピザを作ったり手作りのパスタを打ったり、食のクオリティが戻ってきたのが良かったとか言うつもりはありません。このような食のあり方はむしろ当たり前のもので、それによって食材の良し悪しを判断できるようになるというものです。

この時期に、私はあまり好きな言葉ではないのですが、レジリエンス、立ち直る力という言葉が使われ、私たちはこの混乱に立ち向かうことを学びました。しかし食を生産するもの、それを消費するものにとってのこれからの問題は、再生可能な新しいレジリエンスです。例えばワクチンがうまくいったら何もかも以前のように戻ると考える人たちがいます。これほど間違った考え方はありません。すべては前と違うし違わなくてははいけません。食については全世界的な規模でセラピーのようなものが必要なのです。

イタリアでは特に問題だと思っているのですが、パンデミックで私たちが学んだのは、何を語るにしても専門性を必要とするということなんです。学習と経験に基づき、テーマをよく知った上で話すべきだということです。例えば誰でもが口にする魔法の言葉、サステナビリティという言葉がありますけれども、これは十分ではありません。それで、この言葉はすでに不快なものになりつつあります。サステナビリティはもはや当たり前になっているんです。重要なのはどのような持続性について我々は議論をしているのかを精査することなのです。それは美しく知的な賢明なサステナビリティであるべきで、具体的でプラグマティックで実現可能なものであるべきでしょう。それも少数の人のためだけではなく多くの人のためのものです。

私たちは一種の発酵期を生きました。私たちはブドウ液のように、発酵を経てワインになることでしょう。でもそれはどういうワインなのでしょう。クオリティは？ どうやって製造されたのか。

これから食をテーマにする方たちは、パントリー理論というものを考えていただきたいです。以前、パントリーというものはその家の食料を入れていた戸棚のことでした。どのようにパントリーを使っていたのでしょうか。まず中に収納する物をよく吟味したことでしょ。これはもう古いから捨てるのか、これは取り替えなくてはならないとか、それを基本に何を購入するか、何にお金を使っていくか、どんなアイデアをこの棚に生かすかなどを決めたことでしょ。そして最も重要なのは、もう持っているものと将来入ってくるもののバランスを考えることです。つまり、循環型ガストロノミーを考えることが重要なのです。それは経済でも語られたことですが、我々はパントリーにあるものを上手に使うことを学ばなければなりません。ひいてはレストランでの食材の使い方、一つの国の中で生産され



る食料の使い方についても同じでしょう。食べ物は私たちの社会習慣をうつす鏡なのです。

ここで一つの話をしたと思います。2009年から10年にわたって、私は日本を多く旅する機会を得ました。滞在するたびに自分の社会的な好奇心に従って、銀座のデパートの素晴らしい地下食品コーナーを訪れたものです。世界では大きな経済危機が始まったところでしたが、日本ではすでに危機の真っ只中だったようです。何が印象的だったのか。デパートの他の階にあった有名ファッションブランドには誰もいなかったのですが、地下の食品コーナーにはたくさんの人が買い物に来ていました。その時人々は経済危機であるのにも関わらず、好奇心で来てるのだろうか。それとも結構な価格のついた食品を買いに来ているのだろうか。不思議に思ったものです。

食は、私たちが何をしなくてはならないのかを知るための指標となるものです。コロナ渦で私たちは家で料理をする喜びを知りました。食べ物は人の心を安心させてくれます。伝統のレシピは食べて美味しく、考えても美味しいものなんです。食品ロスを議論することで私たちは食材を使い切ることを学習しました。それらのことはポジティブだったと思います。

しかし未来の食は新しい思考モデルを必要としています。それはまず美味しく綺麗で正しいものである必要があるでしょう。でもそれではもはや十分ではありません。このアイデアをもっと強力なものに合流させることが必要です。

まず第一にこれらのこれからの食べ物は、少数の人を対象とするのではなく、より多くの人を対象としなくてはならないということです。食のクオリティは少人数のサークルのためではなく、多くの人々が選択できるものとなるべきです。

二番目として、未来の食は単なるクオリティからもたらされるものではなく、革新性と研究、そして異なった学問分野の相互交流によって生まれるということです。例えばただ食べて栄養を摂るだけの食ではなく、保存が効く食、より良く流通させることが可能な食、賢明な食の購入システムについて考えるようになることでしょうか。新しい販売スペースの在り方を考えるようになるでしょう。または、食が消費される新しいスペースのあり方も議論されることでしょうか。住居のあり方は今までと同じものでいいでしょうか。小さなスペースでもよく設計されることで大きく使えるようになるでしょう。私たちは家の中でオンラインで仕事をするのを覚えました。それはすでに今までの考え方とは違った発想なんです。

レストランはどのようなものになるのでしょうか。おそらく居心地が良く、共生を感じさせる空間で、見た目がきれいないいんではないでしょうか。もう、それらは十分ではありません。まずは安心できる場所であるべきです。あらゆるレベルの衛生基準を考えることも大切です。安全な上に心地よい場所を考えるべきでしょう。多くのファクターを考えながら運営することが必要になるでしょう。

未来の食を考えるにあたって、3つのレベルの議論すべき優先事項が存在すると思います。

まず家庭で消費される食はどんなものか。パンデミックが私たちに手を使うこと、もっと料理をするを教えたことは間違いありません。それと同時に家で使われる食材がより保存のきくものであることを考えたことでしょうか。パッケージングも環境バランスのとれたものを探したことでしょうか。そうでなくては、家中が廃棄物でいっぱいになってしまいますから。家の中でいつもと異なったものを料理するための道具をそろえたり、パンとかピザとかスープとかを作って、保存して冷凍保存したり、つまり一方では伝統に沿った行動でしたが、もう一方ではイノベーションを行使していたわけです。

二つ目のレベルは、レストランです。先にも話したように、新しいスペースが、新しいアイデアが必要です。イタリアでは宅配が重要になりました。よく考えられた一種の弁当のようなものが、街中に配送されました。これは非常に賢明な方法でした。これは、美味しい料理を作る能力、巧みに配送をする能力が欠けていたらうまくいかないプロジェクトです。ですからクオリティとともに運営能力、経営能力も必要になるということです。未来のレストランはいよいよ料理を出すだけでなく良い計画性を持つということです。

3つ目は食品産業です。クオリティを改善してよくするだけではなく、どうやったら上手に食品を保存できるか、上手に流通させることができるか、新しいテクノロジーをどうやって日常生活の中に浸透させていくかを考えなくてはなりません。これらの食産業はクオリティを考慮しながら、おいしさと正しさを追究するのです。これらが我々が

特に考えていかなければならないテーマです。

話の終わりにいくつかのキーワードについて話したいと思います。先ほどの新しいパントリーに何を収納すべきなのか。一つ目は保存できる食品です。私たちが考え計画するすべての未来の食材は長く保存できることが重要です。新しいパッケージングのアイデア、新しいレシピ、食材同士が影響しあって良い効果を出すことが重要で、すべては長持ちするものでなくてはなりません。ただの流行や必要性だけではなくて、未来を見据えたプロジェクトを考えるのです。

もう一つは多機能性です。それぞれのレストラン、家庭レベルでのプロジェクトへは、より多くの機能が付加されます。レストランは交流の場となり、食材が販売されたりするでしょう。それらは地域食材だったり、他の地域からやってくることもあるでしょう。レストランは経験の場となり、ショーケースにもなり、人々を新しい経験に誘うような場になります。すべては次のモットーのもとに。シンプルな経験を特別なものとする。シンプルさは簡単ではないのです。シンプルなことを上手にやるには、能力、科学、知識、経験が必要です。ですからシンプルさは未来において我々がとりわけ重要視すべき事なのです。

私の話の最後に強調したい概念があります。我々が未来で行うすべてのことは、美味しく賢明で科学的な上に、美しくなければならぬと思います。また我々が行うことの美しさ、それは美しい食べもの、美しいものなどですが、美しいものは同時にサステナブルであるということなんです。なぜかというと美は持続する良いもの、正しいものを作り上げるために必要条件だからです。正しいものは醜いものであるはずがないのです。意義のある正しいものは美しいのです。それは共生を育むものであり、少数の人が気に入るものではなく、多くの人が気に入るものとなるべきです。特有なものでありながら普遍的で、特有性を持ちながら世界と対話できるもの、それが未来の食なのです。



第2部 パネルディスカッション

「Beyond コロナ時代の新しい食とビジネス」

吉積：ここからはライブとなります。ファシリテーターを本学食マネジメント学部の石田雅芳先生、コメンテーターを同じく田中浩子先生が務めます。石田先生よろしく申し上げます。

石田：ご紹介いただきありがとうございます。本学食マネジメント学部で教員をさせていただいております石田雅芳と申します。よろしくお願ひいたします。講演を聞かせていただきまして、私も感慨深いところがあります。いろんなインプットがあったと思います。新村先生から始まって、日本はコロナウイルスでどんな時期を過ごしたのか非常に詳細にわたる話もありました。眞鍋さんのコロナ渦の中でも成功していく企業のあり方とか生き残り方という話もとても感慨深いものがありましたし、アシャディオノ先生の地球的な規模での環境問題であるとか、それと同時にテロワールについてのジャコモ・モヨリの話はちょっと難しかったかしら、観念的な話も出てきましたのでどうかと思ったんですけども。

私の方はイタリアの食を専門としておりますので、ジャコモ・モヨリもそうなんですけれども、私もスローフードの活動家をしていましたので、何かしらラテンなものを入れようかなとこのシンポジウムにジャコモを呼んでみました。

もう一つ面白いファクターをこの議論の中に入れてみようかなと思いました。確かに今までは食プロパーな話をしてきたわけなんですけど、持続性について語る問題意識だとかそういうことでまとめられてきたわけなんですけど、もう一人イタリアから呼んでみようと思ったのです。コロナ渦で外に出れず大変な職業の方ということで、ツーリストガイドの方を呼びました。ツーリストガイドさんは外に出ないと説明ができないということになりまして、ローマにいらっしゃるガイド組合の方々とかがやけばちになってるって、バルコニーから文化を説明するみたいなイベントをやった人たちもいたんですけども、今日はフィレンツェから松井純子さんに来ていただきまして、コロナ禍でガイドさんがどうなっちゃったんだろう、という話なんですけれども、もちろんタイトルに合わせて、ここは食べ物の話、新しい食とビジネスという話ですから、よくガストロノミーツアーとかされていた方なので、この時期に行われた活動として、続いて成功例として彼女に少し話していただくかなと思ってる次第なんです。松井さん呼んでみましょう。松井さん、おはようございます。

松井：おはようございます。

石田：朝からありがとうございます。フィレンツェのガイドさんというと大変なんですよ。ライセンスをとるのが、日本人ではなかなか難しいですよ。それこそウフィツィ美術館を見ないで全部説明できるレベルでないといけないんですよ。そういう非常に難しいライセンスを持ってらっしゃる方なんですけれども、コロナ渦でどんな感じでしたか。どんな生活を送られましたかね。

松井：そうですね。ご存知の通り、ご想像できる通りと言いましょか、旅行業界は特にイタリアはやはり観光国なので、私はイタリア中部のフィレンツェに住んでおりますが、フィレンツェ市の生産能力の1割はやはり観光業で成り立っている、そういう観光がとても大事な街ですので、そういった街が空っぽになってしまった。旅行者が全くいない。今美術館がちょうどまだ閉まっているんですね、タイミング的に。そんな状況が長くここ1年続いているということで、まだ先が見えず非常に飲食店、旅行関係者、危惧しております、やはり。

石田：観光客の方も来ない感じですかねえ。

松井：ヨーロッパなので、陸続きの周辺国から車で入ってくるということは、レッドゾーンやオレンジゾーンでなければ、少し規制が緩めば、特に春夏場は人が来るようです。飛行機を使う必要がありませんので。ただ日本からですとか中国アメリカなどのように飛行機を使うとなると、やはりハードルがまだ高そうですね。

石田：あの、松井さんはトスカーナにいらっしゃいますから、イタリアの中でも、ガストロノミーと言いますとトスカーナというふうになりますよね。世界で最も検索されているワードがトスカーナだって話を聞いたことがあるんですけどもね。コンピューターの検索ワードなんですけれども。そのぐらい人が期待して楽しみに行く場所なのでしょう。松井さん、この時期になんだかおもしろいプロジェクトを立ち上げられたということで、その話をしていただけませんか。

松井：はい、承知いたしました。ええ、そうですね。簡単に改めて自己紹介させていただきますと、イタリア中部トスカーナ州フィレンツェに在住の松井純子と申します。私はこちらのイタリアのフィレンツェに28年住んでおり27年間観光ガイドとして従事し、イタリア語通訳としては主に日本の大学によるアグリツーリズムの研究や地方創生というテーマを元にした特にイタリアの事例の研究に関する現地の資料提供や視察のコーディネーターなどをしてまいりました。こういった職業柄、いかにモノやヒトを魅力的に紹介するかというものを追求し、そして日伊の専門家同士の相互理解をどう深めていけるのかというテーマに常に向き合っていたんですね。

そういった経験から、またこのコロナ渦の非常に特殊な状況下、去年の秋より独自のオンラインツアーを開始しました。オンラインツアーの内容はよくある周辺にある観光地を回るものと少し様子が違っていて、私の提供するのには内容的にイタリアの生産者さんの下を訪ね、彼らの日常の仕事の風景やまた彼らの人生や家族についてお話ししたりその生産品にまつわる現場の本当にリアルな状況、リアルな様相をお見せしたりテイステイングシーンをお見せしたり、製品にまつわるさまざまな物語を題材にしてきてるんですね。今までツアーで紹介してきたものはワイナリーツアーやオリーブオイルの生産者、その生産現場、職人工房ですとか、もしくはイタリアの田舎町のB&Bを営む奥様の様子、ご家庭の様子そういったあたりにフォーカスしてまいりました。

9月から3カ月ほどこのツアーを行いまして、有料企画では延べ人数で100人を超える参加者が集まり、無料企画も含めるとおよそ200人くらいの方々にお集まりいただくことになりました。ツアーの結果見られた現象として非常に印象的でありましたのが、こういった企画を気に入ってくださる方々がご家庭の団欒、食事どきにこのイベントを取り入れられるということです。ツアーに登場してくる食べ物と関連性のありそうなものをご家庭でも用意して、家族で新しい食事の仕方を楽しむ様子を多々見ていくことができました。

例えば、ツアーの事前に、登場するワインをお伝えするんですね。で、そのワインをみなさん購入されて、画面越しに生産現場を見ながらワインを楽しまれるとか、お肉屋さんの物語を語る際は肉を食卓に出して食べながらツアーを楽しむという様子が見られたんですね。またオンラインツアーやライブ配信で扱った生産者さんの製品を求めたいという欲求、そういう気持ちを持ったかたが多く、海外発送で購入した人の姿も見られました。この後にお見せした動画の中に出てくるオリーブオイルの瓶詰めの様子など、たった5秒の動画でしたが、その様子に感動した方々が何十本ものオリーブオイルを購入されたんですね。動画の威力を感じた一例でした。

参加者から寄せられた印象的な感想は、画面越しに出会う人物への共感ですね。そして普段見ることのできない遠い国の生産現場のその舞台裏を覗き、その様子を目の当たりにすることから生まれるその人や製品に対する信頼感です。そして画面越しに製品のストーリーを見ていながら、実際にその食材をリアルタイムでその場で味わうという面白さ、そういったあたりを皆様非常に楽しまれたなというのを実感しています。

そのほか、次の旅行計画のアイデアが、流行に左右されず、雑誌に書いてあるからではなく自分自身の感性で、自分スタンスでこれこれを見に行きたいとか、ここに行きたい、この人に会いたいというように具体的になるようですね。旅の目的が明確になる。そういった知識欲を満足させる。そういったあたりが非常に印象的でありました。

現在、日本の飲食店ともコラボして、オンラインツアーの際に国内で食事提供ができないかということを探索中です。例えばオンラインツアーの中で紹介されるワインにぴったり合う食事を提供するサービスを実現できたらと考え



ております。

まだ数軒のレストランさんとは話ができていないのですが、レストラン経営の収益をあげるのに効果的なのではないかというポジティブなお話をいただきましたのと、また店内でオンラインツアーのイベントを開催することで常連のお客様に喜んでいただきたいとお話をいただいています。

そうですね。今少しお話しした内容をビジュアルで見えただくとまたよりわかりやすいと思うので、ここで3分ほどの動画をご覧いただければと思います。

動画：【ワイン生産者さんオンラインツアー。】

松井「これ飲みますよ、みなさん。飲んでますか？」

【生産者が披露するテイastingシーン。】

【ツアー参加者と共にワインを楽しみます。】

松井「こちらが、2番目のボトルでリザーブワイン」

【おばあさまの時代に創業の店。】

松井「彼が考えた郷土料理と最近のグルメの融合」

【ここでしか食べられない料理を紹介。】

【地域経済活性化に貢献した肉屋の親父の物語。】

登場人物「日本の肉屋の主人の平均年齢は70歳です。肉屋業界の高齢化は世界的に課題です。私は今65歳。まだまだ若造です。地域に対する連帯感とその共同体を救います。共同体を共にする人との連帯感が鍵です」「ルネサンス時代、最も大切であったのは、金持ちであることではありませんでした。いかに“情報”を手に入れ、“駆使”できるかにありました」

【小さな小さな生産者のストーリー。】

【8ヘクタールの畑をもつ小規模生産者の例。】

【オンラインツアーは生産現場をリアルに伝えることが可能。】

【アグリツーリズムを語ることで、旅行意欲をかきたて実際に見た宿へ行きたくなる可能性をはらんでいます。】

登場人物「この写真は僕と祖父です」

【この家族と知り合いになったような感覚に…。】

【遠い国でも、生活者の空気を感じられる。】

登場人物「僕は息子で、仕事は観光ガイドをしています…」

【オリーブオイルの生産現場を見学。】

【実際にツアーを楽しむ団欒風景。オンラインツアー忘年会。】

【皆ワインを購入されての参加でした。】

石田：松井さん、ありがとうございます。おもしろいです。インポーターの方と一緒にやったら、自宅で飲みながらトスカナの人たちと話すのを見てられるかもしれないですね。1万キロの彼方からつないでいただいてありがとうございます。ここで、コメンテーターの田中裕子先生、食品流通とマーケティングを専門にされている田中先生から、今までの話ずいぶんこもりで申し訳ありませんが、今までの話にコメントをいただければと思います。よろしくお祈いします。

田中：はい、みなさん、こんにちは。田中浩子です。よろしくお祈いします。すごくタイトな感じなので、ぎゅうっと詰めてお話ししたいと思います。これからパネルディスカッションで話が展開すると思いますので、本当に私のほうからは短くなんですけれども、私マーケティングを担当しておりますので、マーケティングっていうのは、私たちが欲しいものっていうのはなんだろう。そこをつかまえて企業とかいろんなところが対応していくわけなんですけれども、そういう視点で今日のパネルの先生方の御講演を聞かせていただきました。

コロナによって私たちの生活が一変したわけなんですけども、私にとってはこのコロナの時期っていうのは本当に一拍というか、まるでカスタンネットたたくときに、パン、(休符)、こういう感じですよ。人生の中で一拍する時が出てきたっていう。もうありえないというか、普通だったら走り続けてるんですけど、やすみが入ったというか、そこでやっぱり立ち止まって皆さんいろいろ考えたんじゃないかなと思っています。特にジャコモ・モヨリ先生から「見直す」という言葉が出てきたんですけども、それが一番大事。やっぱりこうゆっくり考えてみる、立ち止まって考えてみるってのがすごく大事だったんじゃないかなというふうに思っております。

それぞれの先生方にコメントつけていきたいんですけども、時間も限られていますので、先生方がお話になった中で、そこをきっかけに私たちが欲しいものというところを捕まえていって、いろんな企業とかが展開していくと思うんですけども、それによってこう次世代のビジネスモデルができてくるんじゃないかなというふうに考えました。

先ほどの松井様からお話があったこと、まさに私はそう思っていて、一度レストランでやったことがあります。ちょうどその頃はまだ Zoom じゃなくて Skype で繋いで、畑から実際に作ってらっしゃる方からこんな感じで作ってるんだよ、かんぱーみたいな感じでやったことがあって、もうすごく楽しかったので、これはもうやっぱり新しいビジネスなあという風に考えています。

いったん石田先生にお戻ししますね。私しゃべりすぎなので。

石田:ありがとうございます。まさしく田中先生が立ち止まっている姿を一度も見ることがないです。お疲れ様です。こんな感じで、今までありとあらゆるインプットでいろんなものが入ったのではないかと思います。ここからは、新村先生、眞鍋さん、フィトリオ先生にすこしお話を伺ってみようかなと思っています。ざっくばらんに話をさせていただければと思います。ここまでの話でコメントされたいこととありますとか、付け加えることがありますとか、こういう議論を展開してみたい、みたいな感じでお話いただけると良いかなと思います。よろしくお願いします。もしよければ、新村先生、口火を切っていただければと思います。いかがでしょうか。

新村:はい、みなさん、こんにちは。立命館の新村でございます。また同時にいくつかのレストランビジネスに携わっております。ぎりぎり飛び込んできたので、全部の講演を聞けてないんですが、このコロナの1年間ってなんだったんだろうという、たぶん数百年分の進化を我々はしてるんじゃないかっていう気がするんですよ。

で、この1年で日本でも起きたことは、たとえば一気にレストランの需要はなくなりました。で、どこに行ったかっていうと、当然スーパーや小売に行ったわけですね。その隘路について Uber eats だとかいろんなデリバリーが来たということになるんですが、そこで一気に出てきたのが、個食包装の食べ物を日本中の地域に届けると、山のようにゴミが出るということで、やっぱり新しくいわゆる集合拠点でビジネスするところから分散型になる、そうするとまた新たな問題が出てくるということです。本当に1年間で多分コロナがなかったらゆっくりゆっくり例えばそのデリバリーみたいなビジネスが出てくる。ゆっくりゆっくり人は拠点分散で仕事をする(ようになる)。それが一気にコロナというものでスピードアップされたということで、やはり実社会が追いついてない。そこでいろんな歪みが出てくるんですが、やはりその歪みを我々はどう修正していくかということを考えていくべきだと思うんですね。

ちなみにちょっと今日の議論と違うかもしれませんが、人類とウイルスの戦いということはこの前ちょっと調べてまして、面白いことを発見しました。何かと言いますと人間の DNA の何パーセントがウイルスから獲得したものかということ、8%らしいんですね。ですから、なんとなく今我々は攻撃されているというか、当然フィジカルにも社会的にも攻撃されているわけです。ところが、人類というマクロのシステムであり、人間というミクロのシステムは、これに対して抗体を作ろうとしている。でその中でどんどんどんどんウイルスに適應する中で、世界のシステムであったり個人としての生活様式を evolve させるという、そういう行為を今急激にしてるんだろうなと思うんですね。

そこでもう一つびっくりしたのがウイルスから哺乳類や人類が獲得した最大のウイルスの特性とは何でしょうかということ、実は受精のプロセスなんですね。どういうことかと言いますと、受精するというのは例えば男性と女性の違う DNA があって、本来違う DNA のものは融合しないじゃないですか。拒絶反応が出る。ところが、卵子があっ



て精子があって、コンコンとタップする。あれ。おかしいな、DNA 違うんだけどな。いや僕仲間だよって、鍵みたいなもので騙してポコッと入って、で、受精するというのがいわゆる受精のプロセスですが、これ COVID にかかるウイルスのプロセスと一緒になんです。ですから、with コロナという言葉がよく使われますが、そういう意味ではやはり我々人類というものは当然個人としても企業としても社会としてもいかにウイルスというものに適合するか。そこから取り組んでよりよりあの高いレベルに evolve すると。ただやはり進化の途中では非常に苦痛を伴う。まさにその瞬間に立ち会うという、そういう瞬間じゃないかと思います。

いずれにしても、我々の会社も売上が数十%ダウンとなってきついダメージを負ってますが、ただそのダメージにそれ以上の企業としての個人としての社会としてのバリューを生み出していくという産みの苦しみの dimension にいるという風に思わないと（いけない）。これだけ売上げが落ちてることを前向きに捉えようということです。ちょっと雑駁ですが、以上です。ありがとうございました。

石田: 新村先生、ありがとうございます。いろんなことがありまして、いろんな困難に立ち向かったんですけども、先生はポジティブに新しい脱皮をしようとしてるみたいな感じで、すごく素敵なお話だったと思います。で、進化というタームのもとに、お店がポジティブな方向へ進化せざるを得なかったと。このコンテキストで、眞鍋さんもさきほど同じようなことを話されていまして、ここでも少し話していただければと思います。

眞鍋: わかりました。先ほどの動画でもちょっとご説明しましたけれども、いろんな形で我々もともと店舗を通じて生産者と消費者をつなぐっていうのをミッションに、いろんな取り組みをしてきたんですけども、今回はその店舗という場だけではなく、それ以外の形にもチャレンジしてっています。

先ほど松井さんがご紹介いただいたオンラインツアーをちょうど2月27日の土曜日に、我々が一番ご縁があるのは土佐清水市なんで、土佐清水市のオンラインツアーっていうのに取り組んでみました。我々は飲食業なんですけれども、土佐清水市とのご縁は結構深いので、ほかの飲食業ではできないチャレンジをしてみようっていうことで、地元の行政の方にご協力いただいて、新しくできた水族館を、閉館後にオンライン中継させていただくとか、地元の酒蔵さんに協力してもらってお酒の紹介をもらう。あと地元の漁師さんに来ていただいて薫焼きをそこでしていただきました。さらにたぶんこれ珍しいと思うんですがオンライン上で競りをしてみたんです。競りしたら、そもそもまず50名の方が参加して下さって、40万ぐらいの売上げになって、我々のほうも、店舗でこれを毎日やったら月間1000万円こえるのかってぐらい、ちょっとびっくりしました。

やっぱりこれまで1年なかなか皆さん地方にいけない中で、そういったやっぱりつながりたいとか地方を知りたいっていうニーズがふつふつと湧いてきて、我々が初めて企画した本当にどうなるか分からないツアーでしたけれども、すごくご参加いただいて、しかもすごく喜んで下さった。競りなんかは普通に通販で買うのよりも高い値段がついてしまいそうで、それ以上あがったら通販で買ったが安いので、そっちで買ってくださってと言わなきゃいけないぐらいで。

人と人とのつながりが生まれることによって新しい価値が生まれることを実感しまして、我々もちょっと店舗以外のところでも今後どんどんチャレンジはしていきたいなというふうに思った次第です。

石田: ありがとうございます。なんでしょかね。先ほど写真の中で見せていただいたあの生け簀の魚が水族館みたいだなと思ってましたが、水族館ともつながってたんですね。イベントとしてですね。あれ、素敵だなと思ったんですよ。なにか、オンラインにすることによってみんなが特別楽しめたりするとかってあるのかなあと思ったんですね。松井さんが他のイベントの時にお話しされていたんですが、オンラインじゃないと見せてもらえないようなところも連れて行けたりするんですよね、みたいな話を聞いていて、確かに20人連れて行って小さな酒蔵にいったりとか、ワイン醸造所とか、チーズのちっちゃな工房行っちゃうとか、やはり邪魔ですもんね。そこら辺どうですかねえ。

松井：そうですね。実際確かにチーズ工場一つとっても、朝9時に行かないといけないという時間的制限がありました。人数の制限がやはりスペース的にあたりするんですね。やはりこう、実際に皆さまが例えばイタリアに日本からいらっしゃる際に、まず時差ばけの問題ですとか、本当に飛行機に何時間ものっていらっしゃって、実際に物理的に巡れる場所の時間がかなり限られてるんです。

なので、せっかく視察や大事な目的でいらっしゃっても、実際のところを現場でできることにかなり限りがあるっていうのが普段実感するところなんですね。ところがオンラインが導入されると、事前に準備が、かなり深い交流をしていきながら準備ができてしまう。なので、そしたら実際現場に行った時に今まで以上にかなり多くのものを得られる、深い交流ができる。相手とも初めて会うのではなく、オンラインでも会った上で、会いに行くとかかなり違うと思うんですね。そういうあたりを非常に上手に利用していくことができるのかなと思いました。それと、ちょっとだけこの前話した内容は、例えば今フィレンツェの風景が私の後ろに見えますが、オンラインですと、今のこの風景が1800年代はこうでしたみたい在白黒写真をパッと見せて、歴史的な変化をその瞬間に見せてあげたりすることも可能なので、いろいろ新しい伝え方が可能だなあということをととも実感しています。

石田：ありがとうございます。実際に物理的に出かけて行って得る情報とか体験とかと、本で得られるような体験の間に、きっとあるのだなあという気はしますね。で、その方法とか目的によってもオンラインっていいなと思うことがあります。トスカナだと、あちこちのテロワールを巡って歩いてあつという間に詳しくなりたい人たちと、まるで百科事典をめくるようにテロワールを知りたい人がきつという思うんですね。そのときに足で行くのはめんどくさいなときと思う人がいるんじゃないかと思えますね。で、テロワールの周りに議論を展開していただいたフィトリオ先生にすこしコメントをしていただけますか。

Fitrio：はい、今回私からテロワールの話を持ち上げているのは、やはり今回のコロナの問題は、まあいわゆるまだ気候変動の問題の予告編っていうことかな。まだこれからもっとさらに状況がかなり大変になっていくんじゃないかなと思ってるんですけども。

で、このためにやはりテロワールと作物のつながりというものが重要になります。それは単なる概念ではなくて、テロワールというものは数値化できるものです。農作物の質や味なども数値化できます。もし今後、他の変化があるとなれば、さきほど松井さんがフィレンツェの過去について話されたように、過去の歴史を経験するというところでしよう。例えばワインだったら、昔のワインの味と、今から10年後の味が似ているとか。

いずれにしても、気候変動のために将来すべてが変化しますので、その変化に対応する必要があります。そのため、テロワールのアプローチを採用すれば、将来を考えるための基準となる数字を考えることができ、どのように変化していくかを可視化し、定量化することができるため、将来の農業社会の変化に対応することができるのです。

石田：ありがとうございます。このテロワールという考え方が、なかなか日本では議論が難しいなあと思うんですね。さきほどのアシャディオノ先生のお話にもあったんですが、テロワールという言葉はワインの世界から出てきた言葉だっていうことだったんですね。確かにワインという飲み物はテロワールが非常に波及しやすい飲み物なんだろうなあという印象があるわけですね。それが例えば日本の日本酒に地域性がないのかというと、それはあります。あるんですけども、ヴィンテージであるとか、年であるとか、またはブドウが摘まれた年であるとか、どこで作られたか、どの土の上で育ったかというのは、やはり味として具体的にワインの中には溶け込んでいくというところがあります。

なので、日本でテロワールのお話をするとき、一体なにかから話したらいいのかしらと思ってたんですね。でも今日のお話は、宇治茶のお話が多分それだったのではないかなと思うんです。宇治茶というのはたしかに専門の方によれば、特殊な先ほど見せていただいたみたいな影を作ってシャドウ作りにしてやるんですよみたいなお話がありましたけれども、確かにテロワールが存在するんだと思いました。

時間がありますので、好きなように話していただいてよろしいんですけども、今回の皆さま方に講演いただいた



内容というのは、だいたい非常に先端的なお話でもありましたし具体的な話でもあったわけなんですけれども、最後のジャコモ・モヨーリの話がけっこう観念的な話だったんですね。でその中に外食産業の話、外食産業の未来の話でとか、コロナ後の世界ではどういうふうになっていくんだろうみたいなことを彼も話をしていたわけなんですけれども、先ほどどなたか仰っていたみたいな今までの飲食とちょっと変わったものになっていくんじゃないかと。どなたのお話でしたかね。もう少し違う業種がその中に組み込まれていくんじゃないかとか、人々の健康について考えたり、これは真鍋さんのお話だったかしらね。今までの飲食の在り方とは（違って）、もう少し発展していくんじゃないかしら。違った場になっていくんじゃないでしょうか、みたいな話をテーマにすると、なにかコメントされたい先生いらっしゃいますでしょうか。

真鍋：新村先生が、ヘルシーとかそっちにも広がっていくんじゃないかというお話をされています。

石田：あ、ごめんなさい。新村先生でした。先ほどのジャコモ・モヨーリの話なんかは、実際に現場を統括されている先生として、どんな風な印象を持たれるんでしょうかね。

新村：なかなか難しいと思うんですけどね。この前 APU の出口学長とキーノート（講演）を二人で回してましてね。After コロナ社会はどうなるんだっていう質問を受けて、答えは私と出口学長一緒だったんですが。大筋、長期的に見たら元に戻るだろう。これは講演でも申し上げたように、20 年間でパンデミックって何回あったんだというところ千回近くあったと。じゃあ人間は何万人何億人の同胞の死を目の前にして、どういう行動様式をつくってきたのかというと、コロナ前のともに食事をし握手をし抱擁するっていうそういう文化を生み出してきたわけです。我々がびっくりしてるのは、個体としての自分が見てる初めてであって人類としては何百回何千回のストリームの一つにすぎないときに、長期的にみた場合ころっと変わると見るべきではないというのは私の個人的意見です。

ただ、さっきも言いましたように evolve（進化）ってありますよね。それで言うとまさにあの皆さんおっしゃってるように、人類すべてが全てじゃないんですけど、この web によるミーティングでまさかフィレンツェの「おはようございます」の方と、今ほく東京におりますけれども、こうやってオンラインで話ができる。これ、国際会議だと 0 泊 2 日って言ってですね、僕一回だけやったことがありますけど、0 泊 2 日、それだけやっていかないと会えないものが、こうやってお互いストレスなく前後の時間無駄なく会えるって、これだけ経験を一気にしちゃった。

そうすると、さあ、便利になった世の中から後戻りできるかというところできないと思うんですね。去年ハーバードのロジャー・ポーターと話をしてましてね、彼も言っていましたのが、一度人間が味わってしまうと元には戻れないだろう、そういうことは定着すると。それでいくと例えばリモートとかテレワークとかそういうものが社会に定着していくと。

その中で、でもなお人間はその中でも直接会おうとする。これは何かというとコミュニケーションで、僕はそっちの専門家じゃないですが、よく言われるのはコミュニケーションで大事になって唾液なんですね。よくつばを飛び合わせる、口角泡を飛ばすとかなんとかって言いますが、実はここに人間の感情成分が入ってて、それが直接お互いにインタラクションの時に交換するっていうことが実は感情で本当に理解できるかって重要なことなんです。もしかしてコンピューターがいずれ誰かが怒ると皆さんの端末からブルッと怒った成分を出す時が来るかもしれませんが（笑）、まあ冗談は置いといたとして、やっぱり会うっていう効用は、やはりこのコンピュータで超えられない。

で、そういうものはやはりどこかで、テレワークないしはこういう web で会うということと、リアルに会うということで、組み合わせられていくことになると思うんですね。で、そこの中で人間結局食う数は一緒ですので、要は家の中、外、そしてその中間、肉食外食中食という、ゼロサムゲームの中で、食ビジネスの場合、交互に行きかうだけでしょう。だからそのところ、肉食・肉食・中食と分けてきましたが、食ビジネスとして今どこが伸びて今どこが落ちてるとかというトレンドをしっかりと掴んで、対応していくということができるところが伸びるでしょうし、そうじゃないところが淘汰されるというふうになるんじゃないかなとは想定しています。

石田：ありがとうございます。確かになんだか不自由になっちゃった社会というのが一番最初にあって、みんなを不安に落としいれたと言うところはあったんですけども、実際大学の運営であるとかまたは授業をやってみたりとかすると、このズームでやったりとか遠隔でやったほうが面白いなっていう時、やっぱりありましたね。

先ほど新村先生がフィレンツェから人が来るなんて思わなかったとお話しされましたけども、私も面白いから、(授業に) イタリア中から30人ぐらい呼んで、一年中うちのゼミは外人がいるっていう感じでやってみました。なんだか面白くなってくるんですよ。SFかな、スタートレックの制御室の一番前に座っているような気持ちになるんです。ここに座るともう世界がここに全部くるんだよみたいな楽しみがあったんですけども。

まだ時間がありますので、パンデミックではあったんだけど、一応食と関係させながら、こんなことは良かったなよみたいなってありますか。

眞鍋：新村先生がおっしゃっていた話はすごい共感できる部分があって。我々居酒屋なので居酒屋の業態というのは変わってくると思うんですよ。大人数の宴会を受け入れてっていうのは、これ企業の飲コミュニケーションとして戦後発達してきた居酒屋のあり方なので、多分働き方が変わることによって、この大宴会を受け入れるっていう形は変わっていくと思っている。

ただ人と食事を共にする、食卓を囲む、そういった温度感を感じられることに対する効用っていうのは失われていないので、外食産業自体が失われることはないんだろうなあというふうに思っていますね。やっぱりオンラインもすごく便利にはなったんですけど、これなかなか温度感を感じられないので、やっぱり舌とか手触りとか、そういう温度感が感じられるものはまだリアルのものが有効ですので、そういったものを提供する飲食ビジネスは残るだろうと思っています。

そこから飲食ビジネスを離れての先生の話も共感できるものあって、ウイルス自体は本当にもう何万年と人間が付き合ってきたものなので、共に生きるというのはこれからも変わらないと思うけれど、気候変動とか人口増加となると、これまでの条件とちょっと変わってきているような気はしています。今までみたいに土地も無条件にどんどん開拓できるっていう状況でもなくなってきてますし、水にしてもそうですし、今までの資本主義的生産様式で一律にやるには、かなり限界にしてるんじゃないか。労働生産性だけを追うっていうのはかなり危うくなってきていて、やはりエネルギー生産性とか土地生産性という意味で、小規模農家とか家族経営農家の方が効率が高いですから、そういったところは見直していかなきゃいけないんだろうなっていうふうに思います。

石田：ありがとうございます。会えなくなってしまったおかげで人と会うのが特別素敵になったっていうのはありますね、確かに。みんなで一緒にワーって会議が終わった後に飲みに行っちゃえみたいな気持ちになることもあるんですけども、ぐっとこらえる1年ではありましたが、やはり人と会うのっていいなって思いますよね。それとこのリモートによる距離感というのは、技術的なものってある程度あるなあというのは最初の方に思っていたんですね。というのも結構古いPCを使っていたので、画像がすごく荒れてたんですね。でそれは双方向に言えることなんですけれども、荒れてるとすごく遠く感じるんですよ。で、良いカメラで良い感じの接続でやり始めると、俄然近くにいるような気がして来るっていうのに去年気がついたんですね。ですから良いwebカメラをつけて、iphoneでやったりしてたんですけども。語学の授業とかやるときにもずっと聞き取りやすくなるし、すぐそこにいるような気持ちにだんだんなってくるのかなという感じですね。

ただ確かに温度感の効用っていうのはありますね。パンデミックが終わった瞬間にみんなが旅立ち始めるんじゃないかというのはあると思うんですけども。田中先生とか、そこらへんいかがでしょうか。

田中：そうですね。ちょっと論点が変わるんですが、今回のパンデミックで働き方改革がどんどん進んでくるなかで、食のところでよく言われていたのが、ちょうどスターバックスが出た時にサードプレイスという概念がすごくでたと思うんですね。家があって働く場所があってもう一つ心地よい場所があるっていう考え方だったと思うんですけど。あれがベースになっていると思うんですが、今回、特に去年の4月5月あたりで家族みんなが止まってしまっ



た時に気付いたことが、いくら仲が良い家族であっても、ずっと24時間いっしょにいるのはイヤだわってことです。やっぱり1も2も3も要るっていうことですよ。

だからリモートワークはいいんだけど、やっぱり2は要るっていうことです。家で在宅ワークはイヤだわと。ここで、地域というのが多分大事になってきます。家じゃなくて地域のどこかにその働く場所があって、いわゆるオフィスみたいな感じのところがある。そこに地域の人が集まって仕事をする。そこに食が出てくるって感じかなと思うんですよ。そうしていかないと、やっぱりずっとずっと24時間1にいと、いろんなことがよろしくないというか。喧嘩しちゃうってのがあって、そこらへんが食に関わってくるんじゃないか。1日に1回は外に出て行って、食べる場所が変わっていく。それは今、社員食堂ってところが出勤率が下がってきてすごく厳しい状況になっているんですけど、その分がどこにいかってという、やっぱり地域のところに行くんだなと思っています。

石田：ありがとうございます。気持ち分かります、とっても。パンデミックの前も私は外国のものを生業としていすので、結構スカイプで仕事をしたりとかメッセージで仕事をしたりとか、相手の顔を見ながら日常的にやっていたんですね。で、それが、良くないかなとか、プライバシーとの兼ね合いがうまくいかないかなとか、最初は思っていたんですけども、もう子育てで真只中な頃なんですね、もう子供がバブハブ言いながらこの辺ぐるぐる回っている状態でも、実験的にそのまま仕事してみたって時期がありまして、で、スカイプでどんなに偉い人がきても、ここに子どもがいるっていう状態でやり続けますと、外国人は結構文句言わないんですね。多分これ日本でやるといっぱい怒られるんですよ、公私混同するとかって言われるんですけども。なんだろう、日常生活のあり方であるとか、またプライバシーのあり方だとか、それも変えていけるんだろうなっていう気がするんですよ。食べ方だっでどんどん変わっちゃったじゃないですか。みんなで家庭でちゃぶ台を囲んでいた時が幸せだったね、カラーテレビが来て良かったねみたいな時代から、普通に皆一人で食べてますよね、今ね。だから、当たり前だと思っていたことでだんだんこういうふうに変わっていっちゃうだろうなと思うんです。

で、こういうオンラインで複数で話ししたりってのはやっぱりSFの世界だったし、skypeでしたか一番最初に複数会話ができるようになったのは、あれを見たときに、やってみたいけれども誰とやろうってな感じで、みんなが付いてこなければ、みんなで一緒にやろうって言わなければダメなんです。

ということは、わたしたちは先ほど田中先生のお話にもありましたように、ちょっと立ち止まったのかなって思います。しゃかりきいろんなことやったけれども、しゃかりき社会が回るように経済が回るようにいろんなものが豊かになるように、皆で一世紀二世紀近く頑張ってきたわけですけども、ふと立ち戻る、立ち返るって瞬間になっているのかなという気がいたします。それによって新しい方向性が見出せるんだろうか、その方向性というものが願わくは心地よい先ほどのジャコモ・モヨーリの話にありましたけれども、美しいものであればいいなと本当に思います。あの言葉は茫漠としていますけれども、何かしらこの瞬間フォーカスが焦点を結んでいるような予感がいたします。

時間きっかりに終わらなければならないという厳しい指令がでておりますので、最後にこれだけは言いたいみたいなのがありましたら、付け加えていただければよろしいんですけども、いかがですか。

Fitrio：特に補足というわけではないんですけども、先ほどちょっと宇治茶の話されましたよね。今日発表したものは宇治地域のもの、宇治茶のブランドではなくて、宇治市内で栽培しているものということです。それだけです。

石田：ありがとうございます。ではこのセッションはこれにてお開きとさせていただきます。お疲れ様です。松井さんはこれから一日が始まるのね。

松井：そうですね。今朝の8時12分です。さようなら。

第3部 パネルディスカッション

「Beyond コロナ時代の食科学 研究ネットワークの構築に向けて」

吉積：それでは、今からセッション3のパネルディスカッションを始めます。ファシリテーターを本学食マネジメント学部の阿良田麻里子がつとめます。

阿良田：再び阿良田です。本パネルのファシリテーターを務めさせていただきます。

まず初めに、訂正があります。このセッションのテーマは「ビヨンドコロナ時代の食科学、研究交流ネットワークの構築にむけて」という日本語の表記ですが、ポスターで英訳として Gastronomy Science beyond Pandemic とあり、食科学の英語訳が Gastronomy Science となっていたんですが、パネリストの先生からご指摘がありまして、食科学の英訳としましては、Gastronomic Sciences 或いは Gastronomic Arts and Sciences というふうに本学の方では申ししております。こちらの方が適切でした。訂正してお詫びを申し上げます。

この第三セッションですが、立命館大学の食マネジメント学部の教員によるセッションです。食マネジメント学部は3年前に出来たばかりの新しい学部で、学際的な学問としての食科学をいま様々な分野の教員が模索している状態です。で、メリディアン180のフォーラム、あるいは今回のシンポジウムを終えたところで、食マネジメント学部の将来の展望、あるいは食科学の将来をどのように発展させていったらよいか、そして産官学の壁、国境の壁、学問の壁を超えた学際的な学問として、様々な壁を超えた研究交流ネットワークをどのように構築していったらいいのかということについて、ビジョンを分かち合っていきたいと思えます。

まずコメンテーターとして3人、現学部長の朝倉敏夫先生、そしてこの4月から新学部長として就任予定の天野耕二先生、若手代表として安井大輔先生からコメントをいただきます。まず朝倉先生よろしくお願ひします。

朝倉：みなさん、長丁場ですけども、お元気でしょうか。立命館大学食マネジメント学部の学部長の朝倉です。私たちは、「『食』を『学問へ』」という非常に大きなテーマのもと、「日本におけるガストロノミー教育研究の拠点形成への挑戦」というミッションを果たすために、この学部をつくってまいりました。そういうタイトルでご挨拶をさせていただきます。

日本ではこれまでは食の研究というと調理学や栄養学を学ぶ家政学部や、食の生産を学ぶ農学部委ねられてきました。そうした中で、立命館では、食の総合的研究に向けて、2014年の1月に国際食文化研究センターを設置いたしました。2018年4月にこの研究センターは、食マネジメント学部の設立とともに食総合研究センターと改称いたしました。当初は学部名を「食科学部」という名称で構想してはいたのですが、文部科学省との折衝の中で「食マネジメント学部」という名称にいたしました。2018年4月に開設した立命館大学食マネジメント学部は、日本で初めての食の総合研究を目指す学部であるわけです。

「世界をおいしく おもしろく」をキャッチコピーとしました。ここからは現在のホームページの記事を紹介するものです。2021年4月からは学部長が天野先生に代わりますので、ホームページの内容も変わります。<http://www.ritsumei.ac.jp/gast/> をぜひご覧いただければと思います。この食マネジメント学部の教学理念は、経済学・経営学を基盤としながら、食科学の深い知見を培い、高度なマネジメント能力と実践的な行動力を備え、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成することです。

食べるということ、これは毎日のことです。だから普通はあんまり深く考えません。でも毎日のことなのでとても重要です。毎日の食は、生活や健康といった身近なことから、政治・経済・外交・環境・エネルギーだけでなく、資本主義のからくりや、格差貧困といった問題ともつながっています。こうした食をめぐる問題を、人文科学・社会科学・自然科学の3つの分野から総合的に研究する学問として、「食科学」、Gastronomic Arts and Sciences というも



のを考えたわけです。食マネジメント学部では、この食科学を社会科学としての経済学・経営学：マネジメント領域をベースとした上で、人文科学に関する学び：カルチャー領域と、自然科学系の一部：テクノロジー領域の3つの領域から、広い視野と教養を持って総合的に学びます。これら3つの領域をコースや学科にわけのではなく、一つの学部としたのは、学生たちに食の世界のすべてを複眼的な視野をもって幅広く思考する力を培ってもらいたいと考えたからです。

私たちの学部は日本で初めての食の総合研究の学部です。初めてということはつまり日本で一番です。しかしこれからはずっと名実ともに日本一であり続けるためには、もちろん学生と教員が手を取り合って切磋琢磨していかなければなりません。加えて、食の総合的な学問を確立するには、食総合研究センターと力を合わせ、立命館全学を上げての体制を構築する必要があります。そして食の研究をなさる世界の皆様方と一緒に、「世界をおいしく おもしろく」という大きな夢を開拓していきたいと思えます。以上でご挨拶を終わらせていただきます。ありがとうございました。

阿良田：朝倉先生、ありがとうございました。では次に天野先生からお願いいたします。

天野：はい、天野です。こんにちは。今日は、朝から貴重なご講演と沢山の有意義なディスカッションを本当にありがとうございました。ここで私からは「食に関する3つの欲望」という視点でコメントをさせていただきます。

まず第一にいわゆる量への欲望、単純な食欲ですね。これは人間の生存本能に関わる欲望で、必要な栄養素を摂取しないと生存を維持できないところからきているものです。料理のベースである「火を通す」ということも、人類が火を通すことを始めたのは、やっぱり殺菌という健康メリットに加えて、火を通して体積が減ることでよりたくさん食べることができるようになるというそういう健康メリットがあったからとも言われています。

次に第二の食への欲望、これはおいしさへの欲望です。これは量だけではなく食の喜び、英語で喜び（を表す言葉は）色々あるんですけど、joyですね。美味しいものを食べたいと。この背景にあるのも実はより健康に生きるため、栄養価の高いものを本能的に美味しいと感じるようになったことから、人類が美味しさという食への欲望を追求してきたのではないとも言われています。

そしてここからは今日の本題です。第3の食への欲望、共に食べる喜び。この場合の喜びはjoyよりかpleasureですね。俗に「何を食べるかではない、誰と食べるかだ」ということ、たぶんいろいろな世界で言われていると思います。同じ空間の中で同じようなものを食べる、食べながらおしゃべりする、共感する、笑うといった、他者とのコミュニケーションを通した食欲。別の言い方をすると「コミュニケーションこそ最大の栄養素である」とか、あるいは人と実際に楽しく食事をしたほうが栄養はより身体へ吸収されやすくなるという論説もあります。

これら3つの欲望のうち最初の1つ目と2つ目、量への欲望とおいしさへの欲望については、もういろいろな分野で多くの研究がなされてきたかと思えます。しかし第3の欲望、共に食べる喜びへの欲望に関する研究というのはそれほどされてないのではと思います。まさにビヨンドコロナ時代の先端的な食科学の一つとして、第3の共に食べる喜びについての研究というのが、もしかしたら異分野の研究交流ネットワークを活性化する大きな機会になるんじゃないかなというふうに考えました。

先ほど第二のセッションで新村先生のご講演で言及されてましたが、ビヨンドコロナ時代のビジネスにおいて、何より影響を被ったのが共に食べる空間を提供するビジネスです。これが一番大きな影響を受けているということで、先に述べた食に関する第一の欲望、第二の欲望、まずは量を、そしておいしさを、というのは、ビヨンドコロナ時代においても、たとえばeコマースや宅配、デリバリーサービスなど、いわゆる食ビジネスのDX化が、代替手段としては大いに期待を寄せられているところではありますが、第3の共に食べる喜び、これを満たすDXっていうのはどんな形になるんだろうかと、非常に困難ではないかと考えられております。

先ほどのディスカッションの中でも、空気感であるとか温度感をどうやってこのビヨンドコロナ時代に分かち合っていくかというのは一つ大きな課題になるんじゃないかと思えます。今こうやってインターネットを通してデジタル信号でやり取りできるのは、基本的に視覚情報と聴覚情報に限られていて、ともに食べる、感覚でいうと味覚・嗅覚

そして食感といった触覚の情報、まさに空間を共にしている空気感・温度感のような微細な情報を、どうやってDX化していくか、このあたりが何か大きな新しい研究課題になるんじゃないかということ、この一日を通して他の講演やディスカッション聞いて感じたところです。

同じような話として、日本文化は、「同じ釜の飯を食う」、これは英語でなんて言うのが難しいですけど、同じポットで炊いたスチームドライスを食べるとかいうふうに英語にするのかもしれないですけども、この一緒に食べる事そのものが信頼関係の構築に欠かせないという文化です。同じものを食べているのだから、君と僕は運命共同体だよっていう、そういったところもやっぱり大きなテーマになるんじゃないかと思います。実際食マネジメント学部でもう既に1年以上にわたって、残念ながら対面での懇親会が開催できず、教職員同士の信頼関係を維持する新たな仕組みにしても考えなければならぬと思っています。

このようにいわゆる共に食べる喜びへの食欲に関する研究が、先ほどの繰り返しになりますが、ビヨンドコロナ時代の先端的な食科学の一つとして、大いにお伝えしたいなというところ、これまでもおそらく共に食べる「共食」の歴史的・文化的な背景、あるいは共におしゃべりしながら食べることで唾液が出てよく噛んで食べて栄養が良く摂取されるとか、あるいは感染防止のための非接触型で、なおかつ共に食べる喜びが得られるような革新的な食ビジネスの経営のあり方の色んな切り口が出てくるかと思っています。今こそ食科学を構成している異分野研究交流ネットワークを、こういった新しいテーマで、特にビヨンドコロナ時代に、いかにして喜びを新しい形で築いていくかというところに活性化していただけると、大いに楽しみに感じているところです。簡単ですが私からのコメントは以上です。

阿良田：天野先生、ありがとうございました。共食、commensality というところでいいますと、私は専門が文化人類学なんです、その文化人類学の関心はかなり大きなところが共食というところにあるかなと思っております。実際このシンポジウムやその前のオンラインフォーラムの打ち合わせの時に、一度私たちレストランで打ち合わせの懇親会をもちました。ソーシャルディスタンスを保ちながら、同じ空間で食べているのだけれども、かなりお互いに離れた状態でズームで会話をしながら食事をするというのを試みでやってみたんです。その時はまだみなさん機材に慣れていなくて、あまりうまくいきませんでした、非常に可能性はあるかなと感じました。

では次に安井先生からコメントをお願いいたします。

安井：安井と申します。ご指名いただきありがとうございます。専門は社会学をやっておりますけれども、食のinterdisciplinaryな、つまり学際的な研究領域であるFood Studiesについても勉強しておりまして、その観点でコメントさせていただければと思います。アメリカやヨーロッパの方でFood Studies 学科とか、Food Studies Courseがあるんですけど、Food Studies、Food Researchといったような食を中心とした勉強をするための教科書や論文集も多数出版されておりまして、食を中心に置いた研究が実はこの20年ほど大学をはじめとした各種の教育研究機関でも盛んになってきております。こういった動きを受けて、日本でもこの食マネジメント学部のような研究教育の場ができてきたんですけど、さらにこれを進めて研究交流するにはどうしたらいいのかということについて議論できればと思います。

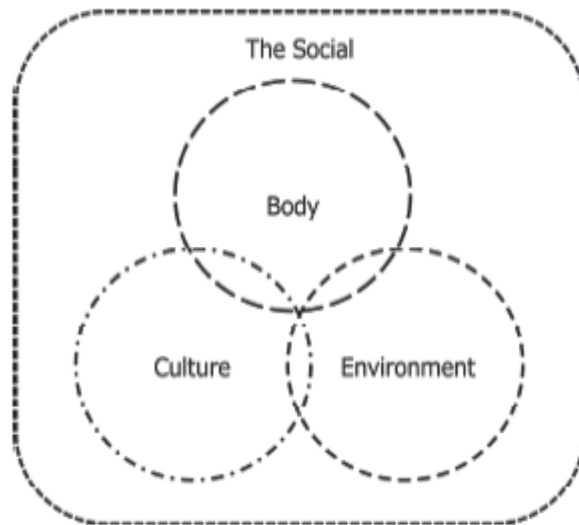


図1 Food Studies の射程と領域 (濱田 2016: 34) ¹⁾

まず、Food Studies とは、「食と人間の食事経験の関係を、生産から消費までの幅広い食システムの中においてさまざまな視座から考察するもの」とされています。実際今回のシンポジウムでも皆さまが発表なされておりましたように、食はあらゆる要素からアプローチできる集合体なんですけども、Food Studies は特にどのような点を重視しているかといいますと、スライドに引用しましたように、こういった領域によって示されることもよくあります (図1)。人体 (Body)・文化 (Culture)・環境 (Environment) の3つが相互に重なり合いつつも、全体として社会の中 (The Social) の食を見ていこうという、食を三領域に分けた上で相互につながっている (それぞれの領域が点線になっているのはそういう意味合いを示すためです)。たとえば、健康という概念を理解するためには、栄養学や身体など栄養摂取に関するものから、社会科学、消費文化、ダイエットを良しとする考え方など、文化的な脈絡から考えることもできますし、過食、食べ過ぎが可能になってしまうような食糧生産が行われてしまうような環境、もしくはそれが引き起こす環境負荷に対する環境学的な視点など、さまざまな観点から、もしくはいろいろな分野の方法で分析することが可能になっています (濱田 2016: 34)。

このように Food Studies は、食に関するあらゆる考察や理解を追求するために、人文科学・社会科学・自然科学といったさまざまなアプローチを組み合わせ、その組み合わせによって食の問題を解決に導いていこうという形で、食をやるためには学際的なネットワークが確実に必要であるということを示しているものとも言えます。

ただし、理論的にはまったくその通りではあるのですが、それを進めるにあたっては課題がないわけではありません。その課題といったものはどのようなことが指摘されているのかということ、二つほど提起していきたいと思えます。

まず、第一に学際性というものをめぐる問題があります。Food Studies は各専門領域から食の問題に対する解決を目指すものなのですが、既存の学問、大学の分類では、栄養学や食品科学といった自然科学と、農学、経済学などの社会科学、さらには民俗学・民族学などの人文科学とを結びつけるのは決して簡単なことではありません (濱田 2016: 35)。学際的な研究は新しいものを作る営みなのですが、あくまで既存の学問分類によって各研究者が学んできた知識・認識の上に出来上がるものでして、構造的にいくつかの、2つ以上のディシプリン (学問領域) を持った形で大きな枠ができるということになりますので、学際的な研究を進めるためには、自分自身の専門、たとえば社会学を極めるとともに、他の人たちの他の分野の専門も同程度に身につけるということが究極的には求められるわけです。これは、第二言語を獲得するというにも例えられるように、不可能ではないんですけど、決して簡単なことではありません (濱田 2016: 37)。相当の努力をしなければいけません。そのためにはどのような協力体制をとることができるのかということ、一つ、課題としてあげたいと思えます。

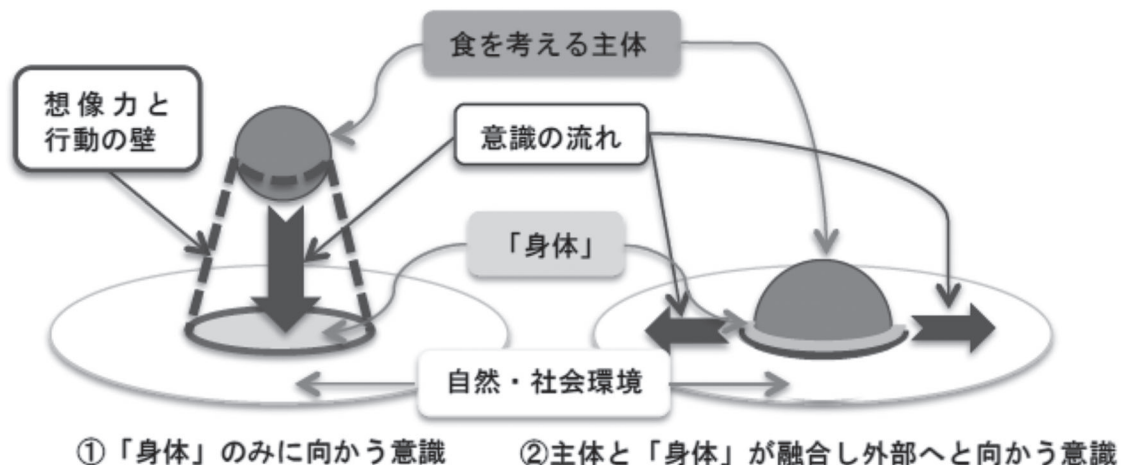


図2 食選択における意識範囲と壁
 出所：(秋津 2018: 127) の図5-1 より引用²⁾。

そして次に、合わせて、これは日本社会で Food Studies を進めるにはどのような問題があるかということを考えているときに指摘されることですが、先ほど3つの領域、身体・社会・環境の領域について説明しました。身体というのは食品汚染とか食の安全とか健康食品、社会・環境というのは環境保護とか人権、動物福祉といった領域を想定していますが、日本の場合、これはあくまで一般にということですが、食というと多くは身体の領域に関心が偏っているんです。食の問題がニュースになる時は、基本、健康や栄養ということが多いです。ただし、それを可能とする自然・社会環境に対してはあまり意識が向かないということが指摘されています(図2)³⁾。で、今回コロナ禍から食を見直そうという機運があって、このシンポジウムがあり、もちろんそれはすごくいいことなんですけども、必ずしもそれが社会・環境の見直しにつながるかというと、そこまでいっているかという点とまだまだ自身もしくは家族レベルの身体のことになってしまっていて、必ずしも自然環境、社会問題の解決につながっているのか、という問題提起であります(秋津 2016: 125-128)。ですから、いかにしてこういう身体の問題を社会・環境に開いていくのか、もしくは社会・環境の方からいかにして身体の問題に働きかけることができるのかということが、課題としてあると考えています。

以上2つの点について、研究交流ネットワークが非常に大事で必要であるのですが、いかにしてそれが可能なか、どういう方法があるのかということについても議論できればとおもいます。私からのコメントは以上です。ありがとうございました。

阿良田：どうもありがとうございました。Food Studies という非常に大きな学問について幅広く研究されていて、総合的な概説書も編まれている安井先生からのコメントでした。私たちにとってとても示唆的な問題を投げかけていただいたと思います。

私自身は、学際的な研究といった時に、必ずしも一人の人のの中に同じような深さで学問的なものが入っている必要はなくて、やはり共同研究というのが大きな可能性かなというふうに思っています。いろいろな学問的な専門性を持った人たちが集まることによって、そしてまたお互いに学び合う、その人の学問レベルにまで到達しなくても、ある程度お互いに学び合うことによって、全体として非常に学際的な研究ができるという可能性は大きいのかなというふうに思っています。

食マネジメント学部には、今本当にいろんな専門の教員が集まってまして、先ほどホームページでチェックしたところ、35人教員がおりました。今日ご登壇していただいた先生方は、ごくその一部でして、いろんな分野の先生が集まっていて、いろんなことが生まれつつあるのかなと思っています。

その実例を4人のパネリストの先生に、ご自分の実践例であったり、食マネジメント学部のコラボで生まれた実践



例などを通して、将来のビジョンを語っていただければと思っております。まず社会システム工学をご専門にされている野中朋美先生からお話をいただきます。

野中：こんにちは。野中です。私からは、阿良田先生よりご紹介いただきました実践の取り組み事例の1つとして、現在進行形で進めておりますプロジェクトとして、食マネジメント学部石田雅芳先生と本学部の本田知己先生、またTNCの小岩井さんはじめ産官学と連携して進めておりますGastroEduプロジェクトについてご紹介をさせていただければと思います。プロジェクトの紹介動画がございますのでまずはそちらの動画をご覧ください。

(日本の小学生とイタリアをつないだTomato Adventureの動画の上映)

http://www.ritsumei.ac.jp/ru_gr/edge/2020tomato.html/

こちらはオンラインだからこそできる取り組みをしようということで、いかに世界のリアルと繋がる教育をつくることのできるかをめざすオンライン創造性教育ワークショッププロジェクトです。先ほどからの先生方の話にあるように食を総合的に学ぶことを、短期間のワークショップの中でいかに実現できるかということにチャレンジしております。こちらのワークショップは今年度(2021年度)の5月に本メンバーで立ち上げたプロジェクトで、8月に小学生向けのワークショップを実施して、今は1月、2月、3月と中学生向けのワークショップを進めているところです。これらのワークショップは、主な対象は小学生・中学生ではありませんでしたが、大学生もワークショップの運営企画(に携わり、)教えることを考える課題設定を通じて、創造性教育、大学生自身の教育にも寄与することを目指しています。

石田先生をはじめ、大学や食マネジメント学部が有する大学の国際ネットワークを活用していく。高等教育機関がこういったプロジェクトを進めていくことの意義というのは、最先端の知にいかにつないで知見を組み入れていくかということだと考えておりますので、そのようなネットワークも活用する形でワークショップを設計しています。

私自身はシステム工学が専門でして、このワークショップの研究にあたっては、いかに創造性を育むワークショップを設計するか、設計工学の観点で研究を進めています。石田先生は石田先生のご専門の領域で、また本田先生も本田先生ご自身のご専門の領域の観点で、多様なメンバーがこの研究に関与しながら、皆でいいものを作っていこうというプロジェクトになっています。

例えば私自身はイノベーション教育のワークショップ開発として各プログラムの構成をどうするか、どのような学びを目指すのかを設計工学の観点でこの研究にモチベーションがあるのですが、本田先生は調理科学・食物学がご専門ですので、食育や調理・献立設計の観点、調理を通じてどんな体験が有効なのか、どういったワークショップが実現できるかを考える中で、別々の学問分野を専門する多様なメンバーで協業しています。石田先生とはよくわくわくできるプロジェクトをやろうと話しているのですけれども、研究の知的好奇心を刺激するという意味で国内外の様々な連携をしながらネットワークを広げてプロジェクトを進めているところです。私からは事例紹介をさせていただきました。ありがとうございます。

阿良田：ありがとうございます。私も、動画をみるだけでワクワクしました。次に、都市産業政策や観光まちづくりの研究をされている高田剛司先生からお話をいただきます。高田先生お願いします。

高田：はい、よろしく申し上げます。私も動画をみてワクワクしました。私は地域づくりの視点からということで、食科学の研究交流ネットワークを考えてみたいと思います。今日も実践されている方のお話がたくさん紹介されていて、この研究交流のネットワークの中に、現場:生産者とか事業者、あるいは消費者、場合によっては行政、そういった方の声を入れる事がとても大事だなあってというのは改めて今日のシンポジウムを通じて感じました。

特に今回はコロナということで時間的にも急いで考えていかなければいけない。そういう意味でできるだけ現場の方の声を早くキャッチアップして共有することが求められると。そういう意味では研究交流に現場の方も加わった産官学の交流というものが非常に大事だと思っています。もう一つ、研究者はそれぞれ関係する現場を持っているということもございますので、場合によっては研究者が仲介することによってそれぞれの地域をつなぐということもできるのではないかなと思っています。

今回小さな事例なんですけれども、日本では昨年春に緊急事態宣言が出ましたが、ゼミ生に呼びかけて、日本の中で飲食店の支援をしている情報はどんなものがあるのかというのをwebで調べて、立命館大学にはクラウド上の学習管理システムでmanaba+Rというのがあり、そこで情報共有をまずゼミ内で行いました。その情報をまとめて、私のほうで知り合いの自治体の方あるいは商店街の方、そういった方に随時情報をお伝えしました。

そのお伝えした情報の1つに、今回のコロナで飲食店も営業ができなくてテイクアウトを始めたお店がたくさんあるわけなんですけれども、そのテイクアウトをするにあたって、販路がないと。その販路を広げるために地元のスーパーが自分のお弁当売場の一角を提供して、地元の飲食店が始めたお弁当を並べる。そういう事例が学生の見つけてきた事例であったんですね。それをご紹介したことがあって、先月ですけれども、私の知っている商店街の関係者の方から、実はその情報ももらって自分の地元でも、地元のスーパーの方にそういうことできないかということをやっと働きかけてみたら、それが実現して、今も続いているというそんな話を聞きました。こんな感じで、やっぱり現場はとにかく役に立つ情報というものを求めているというのが特にこのコロナ禍の中では感じているところです。

単に情報を流すというだけではなくて、ビヨンドコロナに向けて、その効果がどうであったのかということを検証したり、あるいは改善の提案をしたり、そういったところを産官学の研究交流の中から導き出すことができれば、よりネットワークが生きてくるのかなというふうに思っています。私からの情報は以上です。

阿良田：どうもありがとうございます。吉積先生と私もこのシンポジウムを準備として、動画を準備するにあたって、さまざまな調査を学生としている中で、関係者同士を細かくちょっとつなぐみたいなのが生まれてきて、やっぱり私たち学問の世界にいる人は、利害関係がないからこそつなぐ役割というものにけっこう適しているのかなというふうにも思います。

次に心理学や認知心理学をご研究されている、和田有史先生からお話しいただきます。和田先生、お願いいたします。

和田：はい、どうも、こんにちは。和田です。このシンポジウム、とても面白かったです。コロナ渦における食や人類の変化やローカルガストロノミーを概観する試みがあって、すべて素晴らしかったです。その中でも私個人としては、昼休みにあった学生の発表が印象深いです。彼らは3年前の一回生の時に小浜研修に行って、いきなり模造紙にプレゼン内容を書いてもらって学生が発表してみたいなことがありましたが、あの時と比べると、映像学部のサポートとかいろいろいただきつつ、発表内容、プレゼンの質とも大きく成長したことを感じて、とても感慨深かったです。

このセッションでは、食の科学全体を俯瞰したような朝倉先生や安井先生の話がありましたし、そうした中でTomato Adventureという試みが紹介されたりしていました。それはまるでグーグルアースのように大所高所から食科学を俯瞰したかと思うし、グッとTomato Adventureという食材にフォーカスして地球のいろんなところに行っちゃったり、みたいな感じで、とてもダイナミックでした。

その一方でそれぞれを繋げた学問体系というのに食科学をしたければ、やっぱりそれぞれが見ている縮尺が今何なのかとか、場所が何であるかっていうのを、お互い理解し合う必要があるんじゃないかと思いながら聞いてみました。それは聞く側もそうですし、実際に研究を行う人たちもそうです。

そうした俯瞰的な視点っていうのが、私たちの学部の卒業生や私たち自身がこれからもつべきものであって、さきほどの石田先生の言葉を借りると、我々はサッカーのミッドフィルダーみたいな役割をするんだということをおっしゃってましたけども、そうしたフィールドを俯瞰し、プレーヤーとしてゲームを作るパスや、時にはゴールも決める能力を身につけていきたいと思います。田中先生みたいに実際にマーケティングで活躍されている方は、まさにそうした能力を有しているんじゃないかなと思って、見習いたいと思いました。

このような視点は食マネだけじゃなく日本の国民全体にもってほしいというような感じがします。例えばオーガニックを志向するような活動を進めようとしている方は、しばしば農薬の健康リスクが大きいということをおっしゃいますけれども、科学的にリスク分析してみると、その論は不適切だったりします。せっかくそうした論を展開され



るんだったら、やっぱり科学的な視点からも適切な認識を持ち続けてもらうということが大事なと思ってます。

私は今まで実験室の中で実験していることが多かったんですけども、中高生にそういったリスクコミュニケーション能力を身に付けてもらいたいと思って、カードゲーム教材を作っています。こんな風に、コロナ渦ではありますが、中学校に入ってカードゲームを使ったワークショップをリアルで実施しております。行動や対面で会うことが制約されている時期ですので、オンライン版も作って、例えば食品添加物が入った食品を毎日食べていると体にどんな影響が出るでしょうか、ということをクリック形式にします。これらの問題は、結構な人数の人が偏見があって間違えるってことを予め調べてあるんですけど、実際に間違いを体験してもらって、正解は何であるかということを知って、普段自分が思っていることって間違っていることも多いんだということを実感してもらうものです。

これまでの議論を踏まえて、改めて自分自身もさまざまな科学の知識を通して、食科学というのを作っていく立場になっていけると嬉しいなと思います。なのでそういったいろんなことをちゃんと知っていくと、阿良田先生が必ずしもそのレベルに達する必要はないとおっしゃってましたけども、やっぱりある程度達しないとただの裸の王様みたいになっちゃうと思います。

ここで私が例に挙げたいのは、イギリスの神経科学者であるデビッド・マーという人が、脳の情報処理を理解するためには3つのレベルが必要であると提唱しています。それはまず計算理論、そして表現とアルゴリズム、そしてハードウェアによる実現です。さまざまな研究分野が関与している食科学も、それぞれの分野でこの3つのレベルを意識して研究することが有用だと思っています。例えば、デビッド・マーはこんなことを言ってます。知覚を神経細胞の研究のみによって理解しようとするのは、鳥の飛行を羽の研究のみによって理解するようなもので、決してうまくいかないと。鳥の飛行を理解するためには空気力学を理解しなければならないし、そうして初めて羽の構造が理解でき、異なる形状の翼の意味がわかるようになるというようなことを言ってます。鳥の飛行の例では、計算理論は移動と飛行、表現とアルゴリズムは空気力学、ハードウェアが鳥の羽の構造になるでしょう。食科学も、こうしていろんな科学が一体となって積み重なっていくといいなと思っています。

で、コロナ禍の後なんですけれども、ワクチンが十分に広まった後は、アフターコロナあるいはウィズコロナ時代がやってくるでしょう。最近の日本での感染症の事例では新型インフルエンザはすでに生活に一体となっていますし、コロナともそういう付き合いになっていくと思っています。新型インフルが流行ったころには、アルコール消毒することがすごく行き渡ったので、かなり食中毒が減ったんですね。それ以外にもユッケ事件の後に、その前は焼肉も直箸で生肉をつまんでバシバシ焼いてましたけど、みんなトングを使用するようになりました。このように、社会的な事象によって生活習慣はちょっとずつ変わっていくんでしょうけれども、どうしても私たちは会いたい、みたいなことがやっぱり残っていくんでしょう。この辺は新村先生と同じように考えています。

今回は、世界的な規模で長引いているので、もっと深い爪痕を残すんじゃないかと思っています。オンラインによって、実際に会う空間的・時間的制約が不必要な部分というのもよくわかってきました。対面で会う教授会とか不必要な部分なわけですね。コロナ渦でそういったものが浮き彫りになってきました。現在我が国では内閣府で「ムーンショット」という大きめのプロジェクト研究があって、そのなかの一部の課題で、人が身体の空間・時間の制約から解放された世界を実現するということを目指しています。それには、脳科学者とかロボット工学者とか情報工学者がリーダーとなって課題を推進している。

天野先生の話にも食のDXについての話があったんですけども、目の前で会わないことによって失ったものもあるんですけども、まあ、得たものもあるでしょう。ムーンショットの課題設定とは前後しますが、そうしたものの、あるいはそれを超えて1つの身体アバターを複数の人間が利用して身体や心、時間の認識、コミュニケーションを再構築するようなイノベーションがムーンショットに期待されていて、食のコミュニケーションにも使えていく感じになるんじゃないかと思っています。

私たちの研究グループも、そういったことを意識し、例えば匂いを伝送するために、口の奥からの匂いというのが食には大事なんですけども、呼気とのタイミングに合わせて鼻の穴からのにおい提示でその体験を作る装置というのを作りました。

あとは、伝送が嗅覚や味覚は弱いと先ほど天野先生はおっしゃってました。そこで私たちは嗅覚・味覚の情報を

形態に保管して、甘そうなチョコレートと苦そうなチョコレートを形態化するということを実現しました。これを食事中のリアルタイムに可視化でできたら結構面白いんじゃないかなと思ってます。

さらに、見た目の科学として、例えばヨーグルトを混ぜたときにつぶつぶ感があるとちょっと気持ち悪いみたいな事が言われたりするんですけど、それはこういうトライポフォビア（集合体恐怖症）といって細かい穴の集合を見ると気持ち悪くなるという現象があって、ヨーグルトの外観でもやっぱり同じようなメカニズムであることがわかりました。これを克服するためにはどうしたらいいかというのを画像工学的な検討を行って、解決策をちゃんと出し、その成果を某乳製品のメーカーが応用してくれました。

食というのはいろんな機能があるんですけども、天野先生がおっしゃった、効率化やおいしさや利便性に加えていろんな喜びがあるんだということが、またコロナ渦で再発見されましたので、こういったものをちゃんと提示していくような検討を今後私たちはしていきたいとおもいます。

たぶんこの主役というのは一つは農学、栄養学だけでなく、情報工学や脳科学というところと我々は協働してこういった開発をしていかなければいけないので、そういった科学者としての力を持つ人材を、食マネジメント学部の仲間として取り込んでいくということが大事ななと思いました。以上です。

阿良田：ありがとうございます。大変幅広いお話しをしていただきました。ちょっと時間がありませんので、最後に石田先生に再登場していただきまして、この議論を締めていただきたいと思います。石田先生、お願いいたします。

石田：ありがとうございます。石田です。今日の議論を一日聞かせていただき、食の分野というのはありとあらゆる所にタッチしているのだなと皆様も分かっていただけだと思います。私たちの学部も3年間を終えまして、次の年（2021年度）に完成年度に至るということですから、少し振り向くこともあるのかな、どんなことをやってきたのかなということでもあるのかなと思いますけれども。

このシンポジウムのなかで何度も出てきましたミステリアスなワード「食科学」というものがあります。これが一番最初にできあがったのはイタリア語なんです。Scienze Gastronomiche（シエンツェ・ガストロノミーケ）という言い方をするんですけども、それを英語に訳したものがGastronomic Sciencesという風に、イタリア語ではなかなか複数かどうか分からないんですけど、英語では複数形で呼ばれているんですね。複数の学問分野を内包しているような食の領域、食の研究領域を作り上げるみたいな話があるわけなんです。

実際、私たちはその食科学という思想を受け取っております、この考え方自体は、スローフード協会の会長が発明したものでありまして、さらに食科学という日本語にしたのは実は私の仕業でありまして、一抹の責任感もあるわけなんですけれども、日本語には複数形がないので、食科学ズとかできませんでしたので、こんな感じになっちゃったんですけども。領域横断型の学問であるという言い方をされるわけです。

とにかく私たちの30人超の講師陣の先生たちの姿を見ても分かりますように、皆違うことをやっているんです。私がスローフードの仕事をしていた時に、確かに違う領域の人たちと会うこともあるんですけども、こんなに親密に語り合ったりすることは確かにないですね。僕の人生の中で、和田先生に出会うことってあったのかなと、今更ながらにこれはこれで良い収穫だと思うんですけども。

まず食は複雑系であるみたいな言い方をするわけなんです、スローフードは。まず複雑系である。また豊かすぎて把握しきれないものなんだよ、みたいなことを言うわけです。ですから、学問分野として小さくまとまらないように努力をするべきみたいなことを言うわけです。そこらへんは、活動家のロジックですから、けっこう激しいこというわけなんですけれども。

なんでそんないろんなことをやらなきゃいけないのか。私たちの先生たちを見ていると、その中に歴史学をやったりとか文化人類学をやっている人もいるし、経済学にマーケティングに民俗学に調理学に心理学に、いろんなことをしているわけですね。食に関係するありとあらゆる情報を得られる場所である。360度を見渡せる知の領域を作る、知のプラットフォームを作る、みたいなすごい大上段に構えたことを言うわけなんですけれども、それはいわゆる20世紀的な専門分野とはどこが違うんだろう。確かに違いますね。ここを出た人が栄養学の先生になるとか、歴史



家になるとか、確かにここで4年間勉強する間に専門性を極めてそのような先端的なところに出かけていく方もいらっしゃると思うんですけども、先ほどの和田先生の話にちょろっと出てきたんですけども、スローフードはこんな説明をしていたんですね、確かにミッドフィルダー的になって言い方があるんですね、これはサッカー用語でして、前に出て戦う人たちと後ろでディフェンダーをする人たちの真ん中にいる人なんですね。日本では中田がそのミッドフィルダーとして、イタリア語ではcentrocampista（チェントロカンピスタ）って難しい名前と呼ばれるんですけども、この役をしていたわけなんです。何をする人なんだろう。この人々は、他の人たちのことをよく知っているわけですよ。彼らがどんな動きをし、周りの人たちのやることを知っていると、これでこのおかげで司令塔であるという言い方をされるのです。司令塔でありながら、中田はゴールを決めにいくわけなんですね。時には専門性を発揮して、自分の出番を迎えたりするっていうやり方なんですね。

この考え方の何が重要かという、これはスローフードの言い方なんですけれども、食の学問分野はかなり科学的、自然科学的な方向に向かってしまっているのではないかという言い方をしていたんです。それは、学問的な成果として偏っているという話ではないんですよ。例えば、EU レベルで行われている食の政策などというのは、けっこう衛生学であるとか、また環境であるとか、数値で確かめられるようなもの、きちんとしたエビデンスがあるものによって決められていくというのがあります。その中で伝統食材の在り方みたいなものが零れ落ちているという姿を見るわけですね。どちらかというたくさんの食物を作る人たちに有利なような政策が、欧州の中で行われていくと。それこそ200年作ってきた同じ方法で作ったチーズが、ある日検査員がやってきて、こんな汚い木の上でチーズを熟成しちゃダメだから閉めなさいとかいうことが、ありえる状態なんですよ。ですから、理詰めではなくて、もう少し違う分野の人たちも参加できるような環境作りの方がいいんじゃないかと。食の分野の研究において、バランスを取り戻したいみたいなことを考えていたわけです。

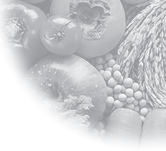
先ほどのミッドフィルダーの話もあったんですけども、オーケストラみたいなものも考えられるんじゃないかなと思います。オーケストラの指揮者というのは、前におりまして、ずっと棒振り続ける人なわけなんですけれども、この人は棒を振り続ける技術を持っている人間ではないんですよ。この人はなんでみんなに命令をすることができるか、すべての人たち、100人ぐらいの人間たちに交響曲を演奏させる時に、この男は、女性もそうですけど、コントラバスがどのような音域を持っているか、チェロパートの人たちがどんなポジションで弾くとひどい目にあうとか、ラッパはそろそろ人を代えないと息が切れちゃうとか、全部知らなきゃいけないんですよ。太鼓をたたく人たちはどのぐらいの時差で打ってもらわなきゃここに届かないとか全部知らなきゃいけないんですよ。だから、他の人たちがやっていること、他の分野・領域の人たちがどんな道理で生きているのか、どんな道理で物事を考えているかというのを、総覧できるような人間を作り出したいというのが、この食科学の考え方だったわけです。

で、(食マネジメント学部の学生には) いろんなものを見せてあげたいっていうところがありまして、それはもう多方面に行かなきゃいけないということだったんですけども。これは私のゼミでやっていたことなんですけれども、もうありとあらゆる分野の人たちをイタリア中から呼んじゃえというのをやりました。毎回イタリアの人がしゃべり続けるみたいのがありまして、その中には研究者もおりまして生産者もおります。麦を育ててます、チーズ作ってますとか、あとは朝の5時から鷹狩りのおじさんがトスカーナに現れてウサギをとってみせるみたいな、ですね。もう言ってみれば食のリアリティショーみたいなものをやってたんですね。確かにコロナで大変なことになってしましまして、教学上もなんだか殺風景になっちゃって、大学にも行けなくなっちゃったって、大学ってどうしてくれるのよみたいな論調もあるわけですけども、まあまあ手に届く範囲で出来る範囲のことで面白いことをやるべきだなと思ひまして、そのようなことをやっていたんです。トスカーナの小さな村の歴史的なものとか(阿良田:すみません、もうお時間過ぎてますので、縮めていただけますか)。そのような多角面を見せる食の分野に我々がこのような態度で臨んでいるということをお話しさせていただきました。今日のご清聴ありがとうございました。

阿良田: 申し訳ありません。延々と一時間ぐらいお話聞きたいんですけども、パネルをフロアに開く時間もなく、終わってしまいました。時間が詰め詰めで申し訳ないと思っておりますが、このような感じで私たち頑張っておりますので、皆様是非応援していただければと思います。

注

- 1) 濱田信吾 (2016) 「フード・スタディーズの射程と領域」『大阪樟蔭女子大学研究紀要』6: 33-44。
- 2) 秋津元輝 (2018) 「農と食をつなぐ倫理と実践」秋津元輝・佐藤洋一郎・竹之内裕文編著『農と食の新しい倫理』(pp. 115-144) 京都: 昭和堂。
- 3) 秋津元輝は、食選択にかかわる自然・社会環境について関心が低い日本の現状とそれに対する働きかけについて詳細に分析している。まず、彼は食の選択によって自分または家族の健康や栄養のために意識が向かう領域を生身の身体と区別して、対象化された「身体」の領域と設定する。そして日本では、図2①のように、「身体」と自然・社会環境が対象化されて、食を考える主体との間に乖離ができてしまうとともに、想像力の壁によって、意識が「身体」のみに向けられてしまう状態となっている。そして、この現状を乗り越えるためには、図2②のように、過剰に意識化され対象化された主体と「身体」が融合され、「身体」を超えた自然・社会環境とのつながり」のある「より一体的で直感的な関係」を再創造する必要があるという (秋津 2018: 125-128)。



閉会の辞

南 直 人

(立命館大学食総合研究センターセンター長)

立命館大学食総合研究センターの南です。本日は長時間にわたり、オンラインの国際シンポジウム「ビヨンドコロナ時代の食と農」にご参加いただきありがとうございました。

世界は1年以上継続するコロナ禍のもとで多大なダメージを被っており、とりわけ食と農の分野で深刻だと思えます。しかし、世界各地で食と農に関わる多くの方が、問題解決をめざし考え行動し、様々な試みに当たっておられます。

本日シンポジウムでは、地元の日本各地におけるいくつかの試み、例えばフードバンク、食ビジネス産業の技術革新などについて、さらに諸外国における深刻な現状と課題について、コロンビアにおける小規模農家の苦境、ブラジルにおける貧困層への食糧調達努力、ベトナムあるいはイタリアの様々な事例が報告されました。こうした世界的な問題解決を目指す多様な学術的・学際的な研究交流に向けた我々立命館大学食マネジメント学部の活動も紹介されました。

コロナにおける当面の危機はワクチンの広がりによってある程度克服されると思います。しかし、モヨウ先生がおっしゃったように、完全に前の状態に復帰できるということは考えられません。富める国と貧しい国との間の巨大な格差、環境破壊による農業への打撃、利益優先の食糧生産がもたらす弊害など、人類が食をめぐる深刻な問題に直面しております。

フランスの哲学者で、ヨーロッパの現代の最高の知性を代表するジャック・アタリ氏は、2019年に出版された書籍「*Histoires de l'alimentation*」、日本語訳では『食の歴史』として2020年に刊行されていますが、その中で、「食は歴史の中核に位置する重要な人間活動であり、未来に働きかけるには、食に関するあらゆる難問に答えを出さなければならない」としています。

我々もこの言葉の通り、ビヨンドコロナ時代において、食をめぐる様々な問題を解決するため、国境を超えた努力を継続していかなければならないと思います。本日の国際シンポジウムがそのための第一歩となることを願って、私からの閉会の辞とさせていただきます。

最後に、本日のシンポジウムの成功に寄与していただいた、スピーカー、コメンテーター、パネリスト、ファシリテーター、研究発表してくれた学生みなさんとこれを援助していただいた先生方、それからこのZoomウェビナーのスムーズな実施を担っていただいたアンマール先生をはじめとする方々のご尽力に深く感謝するところでございます。とりわけ、本シンポジウムの準備に何か月もの間奮闘していただいた阿良田先生と吉積先生には心からの感謝のことばを送らせていただきたいと思います。どうもありがとうございました。

