



『いのちのために まじめに未来を考える。』

特定営利活動法人 生きものと食べものの未来

福岡では本格的な冬はまだなのかな、と思っているうちにもう、節分を迎えますね。
皆様、体調崩さず乗り切っておられるでしょうか？ 春が待ち遠しいですね。

生き食べ未来通信は、「特定営利活動法人 生きものと食べものの未来」の会員様にお送りしています。
皆様との情報提供・交換の場となればと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。
では、「生き食べ未来 通信」8号をお届けいたします。

// // // I N D E X // // //

- ・ 巻頭言.....
- ・ 活動紹介..... 1月の活動実績/今後の予定
- ・ コラム：私の提言..... 培養肉ブームの再来と需要激減のプラントベースフードの根っこに横たわるもの
- ・ コラム..... かつてパン作りを生業にした者のひとりごと 第4回
- ・ 気になる情報..... 日本にとって不都合なイスラエルの真実
- ・ 食べものの紀行..... 古代米入り梅が枝餅
- ・ コーヒーブレイク..... 図書紹介
- ・ 編集後記.....



巻頭言



『生き食べ未来通信』2月号をお届けします。昨年の1月25日当NPOが福岡市役所から認可を受け登記手続きが完了、それから1年が経ちました。時間が経過するのは早いものです。

1月20日にトランプ氏が大統領に就任しました。「グリーンランドを買いたい。パナマ運河の管理権をアメリカに返還させる。カナダをアメリカの51番目の州にすべきだ。そして、メキシコ湾をアメリカ湾に変える。」との発言は、世界中に震撼をもたらしました。アメリカは、長い歴史に裏付けされた文化をもち

ません。あるのは、近代以降の文明とそれを維持するための法だけです。それは、「損得」だけが支配する欧米の資本主義とそれを支えてきた民主主義です。無価値（環境、土地、地下資源など）を価値あるものに変えるのが資本主義です。環境を平然と破壊し、結果として地球温暖化や貧困格差の拡大につながってきました。世界中で拡大し続け、負の側面が目立ち始めた資本主義に疑問が付き、民主主義が揺らいでいます。既に地球上の人口割合で民主主義陣営は僅か29%しかなく、71%を占める多くの人々は強権国家（インドはBRICSとして含む）に属し、それが拡大しています。（スウェーデンV-DEM研究所の調査）

そんな中での「アメリカファースト」を標榜するトランプ大統領の登場です。日本や中国には、古代からの文化の積み重ねや軋轢の中で培われた「倫理や哲学」がありました。戦後のたった80年でそれを壊した価値観・歴史的文化をもたないアメリカに従属し続けていくことは難しいと考えます。

これからの4年間、アメリカの権力者とそれに従属する多くの人たちの心は、我々凡人にはわからず、世界はどのように変わっていくのか予測がつきません。トランプの大統領就任を日本人は、世界に通じる正しい価値観を再構築していくきっかけにすべきと思います。今までは中国を敵国とみなし、台湾危機など煽らざるをえない自由主義国としての日本でしたが、これからは「遠くの同盟国より近くの隣国」として、中国やアジア各国への向き合い方も見直すべきかもしれません。

当NPOの理念「いのちのために まじめに未来を考える。」は『不易』です。政治経済についても、「いのち」に直結するものとして気が付いたことを「善になる」情報として積極的に発信してまいります。

特定非営利活動法人 生きものと食べものの未来 理事長 川上龍太郎



活動紹介

1月の活動実績

10日 理事会及び「あすみん」紹介による入会希望者との面談（川上、竹田津、里山）

ホームページへの活動及び計画の掲載（最低3か月に1回程度）

「生き食べ未来通信」の公開の検討（ホームページやSNSの活用）他

21日 ママミール社定期訪問（川上、竹田津）

未利用資源活用による新商品開発打ち合わせ他

22日 森光商店定期訪問（川上、竹田津）

サン・セール（岩永社長）の関西万博にて販売予定ハンバーガー用バンズ製造、D社在庫、高オレイ
ン酸大豆オイル販売などに関する情報交換他

23日 鶴見運送本社年始の挨拶及び大分冷凍冷蔵物流センター定期訪問（川上、竹田津）

保税倉庫申請の必要書類の確認及び大分税関訪問による申請書類の事前確認他

27日 アキラトータルプランニング訪問

未利用資源の利用状況及び購入に関する情報収集

★未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室

1月26日（日）13:30～15:30

テーマ：赤い光で見てみると！？ ホントに省エネ？LED

場所：[あいくる（福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス7F）](#)

満足度100%で終了しました。



今後の予定

2月17日（月）ママミール 定期訪問

2月14日（金）、26（水）鶴見運送 定期訪問

2月20日（木）森光商店 定期訪問<暫定>

3月 9日（日）14：30～ 第4回『生き食べ未来の集い』

場所：[あすみん（福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス4F）](#)

テーマ：『NPO生き食べ未来』の取組とこれから

定期訪問は、「生き食べ未来」とコンサルティング契約を締結しているために行うものです。

★未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室

2月24日（祝日）13：00～15：00

テーマ：ふしぎなプラ板

場所：[あすみん（福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス4F）](#)

お申し込みはQRコードより
お願いいたします。





培養肉ブームの再来と需要激減のプラントベースフードの根っこに横たわるもの

数年前から世界中で培養肉があたかも将来のたんぱく質不足の救世主となるがごとく、注目され、大手食肉メーカーなどが参入していた。既に数十億ドルが投資され、世界中で承認の動きが起きているという。2021年にピークだった14億ドルの投資から急速に落ち込み23年度は84%減少し、2億2600万ドルまで落ち込んだ。落ち込んだ理由は、培養肉を数%使用した製品であり、本物の肉に近づけるために添加物が多く、大豆に近い味がして、噛み応えが無く美味しくなかったことで、消費者や投資家が失望したからである。培養肉の課題は価格を抑えることであり、規制撤回であり、消費者啓蒙が必要であったとしている。

そんな、逆風が強まる中で、日本の大学や企業が本物志向の培養肉に実現に向けて動き出している。現在、3Dプリンターを使用し、筋肉や脂肪に幹細胞を直径1ミリ以下の繊維にして成型しながら数百から数千本の繊維を束ねて肉塊を作り、食感を本物の食肉に近づける研究を大阪大学などで行っている。15センチ角の培養肉を今年の関西万博に展示する予定であるという。また、実用化は2030年ごろを目指している。東京大学や日清ホールディングスも異なった方法で取り組んでおり、25年春までに約100gの培養肉を作る目標である。三菱総合研究所は、培養肉を含む代替肉が2050年には世界の食肉市場の50%を超えると予測している。弘前大学と東京大学の23年～24年にかけて行った調査の結果、「培養肉を試しに食べてみたいか」の問いに対して、日本では32%、シンガポール60%、イタリアでは54%であった。19年の日本での調査では、27%であった。「安全性が保証され、牛肉と同程度の美味しい培養肉なら食べてみたいか」の問いに対しては、日本でも50%の人は「そう思う」と答えている。まとめに培養肉普及を前提にしたのか「規制は消費者の安心感を高めるうえで重要であり、官民でルール作りを急ぐべきだ」とあった。

一方プラントベースフードは、代替肉、代替魚、代替乳製品として、あくまでも超加工法による超加工食品としての商品開発により、イメージが悪化し需要が激減している。プラントベースフーズ食品業界では、代替品の加工度が高く、低品質の原材料が含まれていることが明らかになった。一部のプラントベース・ブランドがデンプン、小麦粉、蛋白質、香料などの混合物を使用しているという事実が明るみになったことで、状況が悪化した。超加工食品は、ネガティブなイメージが益々強まっている。プラントベースフード業界が直面している最大の課題である。

今、この業界は超加工法から移行し、原材料をより少なくより自然のものに近づけなければならない。消費者は、長期的に毎日食べられるプラントベースの蛋白質の定番食品を求めている。自然でシンプルな分かりやすい原材料リスト、肉に匹敵する蛋白質、豊富な食物繊維などを求めている。蛋白質とオレイン酸が豊富な丸大豆を毎日食べる主食に近い食べものに位置付ける。原材料の簡素化と最小限の加工度に重点を置くべきである。

私は、食べものは《いのちをいただくもの》であり、「安全だから良い、法制度を整えればよい」というものではないと考える。そこには『食の倫理と哲学』が存在する。安全だからと言って、「ヒトを食べますか」否であり、論外で是非を待たない。蛋白質不足は大義名分であり、ただ単に研究開発ゲームの勝者となり莫大な富を得たいだけのように思えてきた。資本をもった企業と研究能力を備えた大学で功名心や大儲けをしたい、善悪が判らず、損得だけでの人たちが行う知的遊びとしか思えてしかたがない。そんなことを研究したがる人や企業が増えてきたようである。人は生態系の中で生きている。いのちのリレーを壊す、リレーに加わらない、「人間だけは特別な存在である。」そんな傲慢な考えは終わりにしたいものである。そう思うのは、私だけなのだろうか。

川上龍太郎



コラム：かつてパン作りを生業にした者のひとりごと 第4回

バナナマフィン スイートポテト

1. 超バナナ好きのバナナマフィン

創業者が常泊のハワイのリゾートホテルのコーヒーショップで提供されていたものを、再現しよう開発指示を受け商品化しました。超バナナ好きの筆者が、なんとか商品化したいとの想いで、試作を始めました。

バナナ感を出すために、材料を変えながら試作を繰り返し、休日も自宅でハンドミキサーで生地を仕込み、レンジオーブンで焼成して試作を重ねました。取引先の青果事業者を訪ね、バナナのいろはを詳しく学び、バナナ感がしっかり表現できる見込みが立ってきました。バナナの使用量、油脂、糖類を再検討し、バナナ感を引き立たせるレシピを作成できましたが、スケールアップするとミキシングの終点が不安定で、歩留悪く商品化のメドが立ちません。バナナの使用量を減らすと安定はしますが、香り・風味・食感が損なわれます。失敗を重ねましたが、試作を続ける内に、ミキシングの終点が次第にわかり、歩留が安定してきました。ついに他社が真似できない、バナナ感たっぷりの美味しいバナナマフィンを、安定して製造できるようになりました。



筆者撮影

店頭に並べると、バナナの香りが店舗いっぱいに拡がり、実に良く売れました。

また、パンが発酵時間の関係で、商品を出すのに5～8時間かかるのに対し、バナナマフィンは1時間で商品補充ができるため、会社に貢献できた人気商品でした。

数年前に終売になりましたが、ブラッシュアップしてマフィン専売店へ引き継がれています。

現在の商品開発は、レシピ検討段階から品質保証担当者と連携し、材料の品質保証、アレルギー、原材料表示、栄養成分表示、賞味期限などについて、試作と検証を繰り返しながら進めます。更に衛生管理室、法務部が検証し、発売に至ります。

2. スイートポテト製造自動化への一歩

ロイヤルのスイートポテトは、福岡のお土産としてすっかり定着していると思います。この商品の製造自動化についての思い出です。

この商品は、60年も前から作られ評判の商品でしたが、手作業のため製造数が限定されていました。自動化を検討し、何度も洋菓子機器メーカーで試作をした様ですが、品質が再現できず頓挫していました。



ロイヤル（株）
オンラインショッピングサイトより

たまたま、社内のトヨタ生産方式の勉強会でその事が議題に上り、私が担当することになりました。品質が再現できない理由はテクスチャーの違いでした（テクスチャーとは、食べ物を口に入れて咀嚼する際に感じる食感や口当たり、舌触り、歯ごたえなどのこと）。

まもなく製菓製パン機器展示会、和菓子機器のブースで、見つけました！ 手作業と同じ品質を再現できそうな機器を！ 興奮しましたね！ その際の和菓子機器メーカーさんとのやりとり、今でもよく覚えています。この機器を導入することで、自動化が可能となりました。部外者だからわだかまりなく、この機器を見つけ出せたと思います。

筆者の関与は、この機器の導入までです。その後、後輩社員が自動化・ライン化し、更に芋の産地、品質にこだわり、改良に改良を重ね、今でも評判のお土産になっています。

上記、成功事例でしたが、失敗は数知れず、先輩、同僚、後輩、会社に迷惑をかけました、様々な勉強をさせてもらいました。

(文責：高崎 公敏)





気になる情報：新聞、雑誌、SNSなどから

日本にとって不都合なイスラエルの真実

ビジネスと人権の危うい関係

戦争当事国・企業に投資の是非 : [日経ビジネス2024. 12. 16](#)

ガザ侵攻を巡り、戦争犯罪の容疑で国家元首（ネタニエフ首相）に逮捕状が発行されたイスラエル、そのイスラエルの軍事組織や軍事企業に、日本の年金基金や企業が投資を継続している。年金積立金管理運用独立行政法人（GPIF）の運用手法に対して、2024年11月国会で立憲民主党 石垣のり子参議院議員が質問主意書を提出した。「我々の年金が戦争当事国や軍事企業に流れて、本当に良いものなのか。人道的な疑問を感じる。」政府の立場での回答があったのかどうかは不明である。GRIFの24年末残高 イスラエル国債約2,270億円、エルビット・システムズ（イスラエルの大手軍事企業）の株式45億円。

GRIFへの問い合わせでは、「年金積立金の運用は制度上の枠組みに沿って、被保険者の皆様の利益のため、長期的視点から行っており、ご理解してください。」との回答である。伊藤忠商事は国際司法裁判所の判決と市民の反対活動により提携を解消した。セブンイレブンは全店舗を閉鎖している。イスラエルの戦争をデータ解析で支援しているアメリカのバランティア・テクノロジーズにSONPOホールディングスは、約540億円出資し、2000億円の含み益があるという。戦争当事国との付き合い方が問われている。ちなみにロシアへの投資は経済制裁に伴い評価額が0になっている。評価損の金額は不明である。

もう一つの真実

聖書の教えて出生率6.64 イスラエル全体の数字を先進国1位に押し上げたユダヤ教超正統派…社会的分断も [東京新聞2023. 8. 10](#)

世界各国で少子化が進む中、中東イスラエルの合計特殊出生率は3.04（2020年）で、主に先進国が加盟する経済協力開発機構（OECD）では最も高い。子だくさんで知られるユダヤ教超正統派の人口増加が一因だ。超正統派に限れば出生率は6.64に達し、イスラエル全体の数字を押し上げている。

旧約聖書には「産めよ、増えよ、地に満ちよ」との記述があり、イスラエルでは「子どもは多いほどよい」という考えが一般的だ。超正統派を除いた人口の出生率も2.47と高い。出生率がその3倍近い超正統派はユダヤ教の聖典である旧約聖書の教えを厳格に守って生活する。避妊や中絶も禁止されているとされ、小さな家に大家族で暮らす世帯が多い。

出生率低下が著しい日本、2024年は70万人を切ってしまったという。いろんな少子化対策をとっても効果が見られない。日本は宗教や倫理を持ちだしたら非難の集中砲火を浴びる。

イスラエルの人口減少は国家の存亡に直結する。子孫を世界中で殖やすことが建国以来の最重要課題である。イスラエルは目的達成のために虐殺さえ厭わない国であることをパレスチナで証明した。政治家やマスコミはイスラエルのことを知らないのか、知っていてもタブーとしているのか、高い出生率に宗教や倫理が介在する事実は、事実としてもっとオープンになっても良いのかもしれない。

川上龍太郎





食べもの 紀行

古代米入り梅が枝餅

1月17日 大宰府に行きました。博多駅からバスで福岡空港国際線ターミナルに寄り、旅行気分を味わいながら外国人に囲まれ概ね1時間で着きました。なぜ、17日に行ったのか、17日は月1回の古代米入り梅が枝餅の発売日だからです。大宰府の参詣者がほおぼって食べる梅が枝餅に色がついた2種類があることをご存じでしょうか。17日の紫色した古代米入り梅が枝餅と25日の緑色したよもぎ入り梅が枝餅です。2015年11月17日に発売を開始した古代米入り梅が枝餅は、私が初めて手掛けた商品開発第一号の商品です。宮若市の米つくり農家平尾孝市氏から黒米粉の販路開拓の相談を受けました。色々検討した結果、梅が枝餅の新商品のアイデアが浮かび、生物食品研究所樋口智子研究員（食糧化学工学科後輩）と研究所内調理室で、フライパンで試作品を作りました。当時の所員から美味しいとの評価を得たため、「梅が枝餅共同組合」不老会長（[かさの家](#)社長）に売り込み、商品化したものです。発売当時は、福岡県の取組として、新聞やテレビのニュースで紹介されました。

17日の発売日には、これを求めにわざわざ大宰府に来る人もおり、当日売上の70%占めるようになりました。1個150円になりましたが、かさの家には、20人近くが行列を作っていました。発売から今年で丁度10年、みんなに私が死んでも「古代米入り梅が枝餅」は残ると伝えています。（川上龍太郎）



かさの家WEBサイトより





コーヒーブレイク

◆図書紹介：

日本のたしなみ帖 和菓子 発行所：株式会社自由国民社



元旦におせち料理を食べました。おせちには栗きんとんなど甘いお菓子がついています。テレビをつけていたら和菓子の紹介があっていた。正月はどうしても洋菓子ではなく和菓子である。小豆の赤は魔除けであり、米はいのちの源であり、和菓子は米の粉を原料にしている。10年前に台湾で日本のお菓子をテーマに講演する機会があった。台湾政府の招待で講演したのは後にも先にも初めての経験でした。準備のため、日本のお菓子の歴史や文化を学び、東京で日本の三大銘菓や著名なお菓子を購入、食べてみました。この本はその時に購読した一冊です。今でも、ジュンク堂書店に並んでおり、ネットで購入でき、色あせていない本です。私はそのとき学んだ知識を旅先での楽しみとして金沢「長生殿」、平戸蔦屋「カスドース」などぜひ食べてみたいお菓子情報として役立てています。日本の文化や和菓子に興味がある人だけでなく、旅を楽しむ人や食に関わる人に読んでもらいたい一冊です。

塩と砂糖と食品保存の科学 発行所：日刊工業新聞

塩は塩分取り過ぎて、砂糖は肥満などで、健康を害する厄介者。それでも“塩”と“砂糖”は、私たちの生活になくしてはならないモノです。それは身体にとっての必要成分であり、味覚においても重要な位置を占めます。また、昔から食品を長期保存できるようにするモノとして使われてきました。その役割を学ぶ本として紹介します。



目次

- 第1章 砂糖の本当の姿とは？ 砂糖はなぜ白いのか？ 砂糖の原料は？
- 第2章 砂糖の力-食品をどうやって保存する？
- 第3章 塩とはいったいどんなもの？（塩は「塩化ナトリウム」、サイコロ形の結晶で、白く見えるのは光の乱反射：塩は工業用としても多様に用いられている-医薬や火薬、石鹼、金属精錬など ほか）
- 第4章 塩の力-食品をどうやって保存する？（梅干しには塩分で種類がある-22.1%を「梅干」、7.6%を「調味梅干」という
- 第5章 塩と砂糖と人間の体（砂糖の1グラム当たりのカロリーは蕎麦やパンと同じ-しかしとり過ぎは問題；体全体の20%のエネルギーを消費する脳のエネルギー源は唯一「ブドウ糖」 ほか）

こんな本を雑学として読んでみるのは如何でしょうか。





編集後記

2月のイベントといえば、節分？ バレンタイン？。 恵方巻やチョコはもらっても、風邪はもらわないように気を付けてくださいね。（く）としては、会員の方々からの投稿は、もちろんお待ちしておりますよ。

テーマは、環境・農・食、教育、福祉など何でも構いません。

企業のご紹介やイベントのおしらせ・よろずご相談などなど、どうぞお気軽に下記メールまでお知らせください。



info@npo-ikitabemirai.org

WEBサイト・FBページ・インスタ もあります。 マークをクリックして、覗いて見てくださいね！



（く）

令和7年 2月 発行責任者 川上龍太郎