

Deep Dialogue Group Discussion Vol.3 :

EVENT OUTLOOK

第3回TFMGのDeep Dialogueを八重洲で開催

食産業のグローバル化をテーマに開催しているTokyo Food Meetup Global(TFMG)の第3回目が、2025年2月18日に東京ミッドタウン八重洲で開催されました。冒頭は、米国ラスベガスで1月に開催された世界最大の技術見本市CES2025のインサイト共有から。UnlocXの住が「AI+フードテック」を中心として「1、効率性と創造性を両立するキッチンAI」「2、人間の可能性を解放する能力拡張」「3、医療レベルの計測技術イノベーション」について解説しました。



食産業グローバル化に向けたプロジェクト創造に向けて

第2回の議論で挙げられた、3つのテーマ20のアイデア群を見ながら、第3回の議論では、具体的にプロジェクト化すべきテーマ・アイデアが何かについて、個人ワークとグループディスカッションを通して集約・具現化していきました。今回集まっていた、食品メーカー、不動産企業、行政、コンサルティング企業、アカデミアと、多様なバックグラウンドを持つ方々の視点を持ち寄って議論しました。

恒例の懇親会はお互いを知り、目指すビジョンを共有する場

今回のワークショップは、一人一人が食産業のグローバル化に必要なアクションを具体的に書き下すというかなりハードな内容でしたが、一緒にやってみたいと意気投合するアクションアイデアもたくさん生まれてきました。東京ミッドタウン八重洲内のレストランで行われた懇親会では、さらにその思いを共有し合う場となりました。



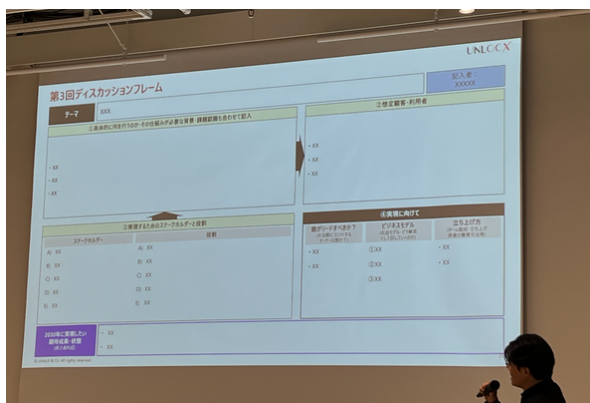
Deep Dialogue Group Discussion Vol.3

DEEP DIALOGUE-KEYWORDS

共創プロジェクト立上げに向けて

今回は、前回出したアイデアの中から、全員で投票するのではなく「このテーマをやりたい」という方に手を挙げて頂き、その方がリーダーとなり議論を進めるという方式をとりました。その結果、選ばれたテーマは①海外展開支援（海外における実装拠点・販売拠点を共有化できる形で構築する等を軸にする）、②日本版SHAの構築と給食ブームの掛け合わせ、そして③ジャパンガストロノミー宣言の実装（和食のエッセンスを取り入れた日本初のグリーンな食スタイル・価値）でした。

第2回のディスカッション内容～票を集めたアイデア

[illegible]

各グループ7人程度に分かれて、ワークシートを埋めながら具体的な活動・アクションを描き下していく中で、少しずつ何が本当にミッシングピースなのか、何を本当に作っていくべきなのかということが見えてきたようでした。

このTokyo Food MeetUp Global—Deep Dialogueに参加しているメンバーは、日々の仕事の中で、直接的もしくは間接的に食産業のグローバル化に関わっている方々です。そうしたメンバーが、「自社や自組織の中だけでは、なかなか動かしきれないテーマ」について、実現したい未来を共有し、課題や悩みを共有し、共通のアクションを組み立てていくという、新しいスタイルの共創プロジェクト創出プロセスになりつつあることを感じました。

グローバル化3.0に繋がる共創プロジェクトとは？

これまで3回の議論を通じて見えてきた3つのプロジェクト。アイデアを先鋭化していく中で、あえてフォーカスを決めて議論をしてきましたが、「実践者」が集うからこそできる共創プロジェクトの創発のアプローチが少しずつ見えてきました。

TFMG-DDでは、議論をする場を作ることだけでなく、実際に実行・実装されていくプロジェクトを組成し、企業はもとより、業界や国境も越えたプロジェクトを生み出し続けていくことにトライをしていきたいと考えています。

次回は4月28日に予定している、Tokyo Food Meetup Globalカンファレンスにて、議論した内容の共有をしたいと考えております。本内容をお読みになり、何かしら、食産業のグローバル化に自社としても関わりたいと思った皆様、ぜひご参加をお待ちしております。共創というこれからの時代の新しいビジネスプロトコルを皆さんと一緒につくっていきたいと考えています。



田中宏隆(UnlocX
CEO/SKS JAPAN主催者)

