

Deep Dialogue Group Discussion Vol.1 :



EVENT OUTLOOK

TFMGのDeep Dialogueが 八重洲でキックオフ

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)が、具体的なアイデアを討議するDeep Dialogueを開始。初回は食品メーカー、原材料メーカー、食品スタートアップ、不動産、アカデミア、法律専門家、行政など、業種を超えたメンバー25名が集まりました。まずは全員で自己紹介。「グローバル化」に関してどのように関わっているのかを共有しました。



テーマは食産業のグローバル化 初回でアプローチ案を討議

初回のゴールは「食産業のグローバル化」について、どのようなアプローチを取ることがベストなのかの仮説だしです。まずはグローバル化3.0の現在地や、特にFuture Food領域におけるグローバル化について事例を交えてインプットセッションを行いました*

*次ページ参照

集まったアイデアは30以上。 次回は実装に必要な機能を探る

インプットの後、個人ワークとして、「グローバル化3.0」アプローチの仮説、キーワードを出し、全員で共有しました。次回以降、グローバル化3.0を見据え、グローバル化する対象を何にするか、日本でやるべきこと、海外でやるべきこと、日本→海外、海外→日本というそれぞれの局面で、実装すべき機能や仕組みについて検討していく予定です

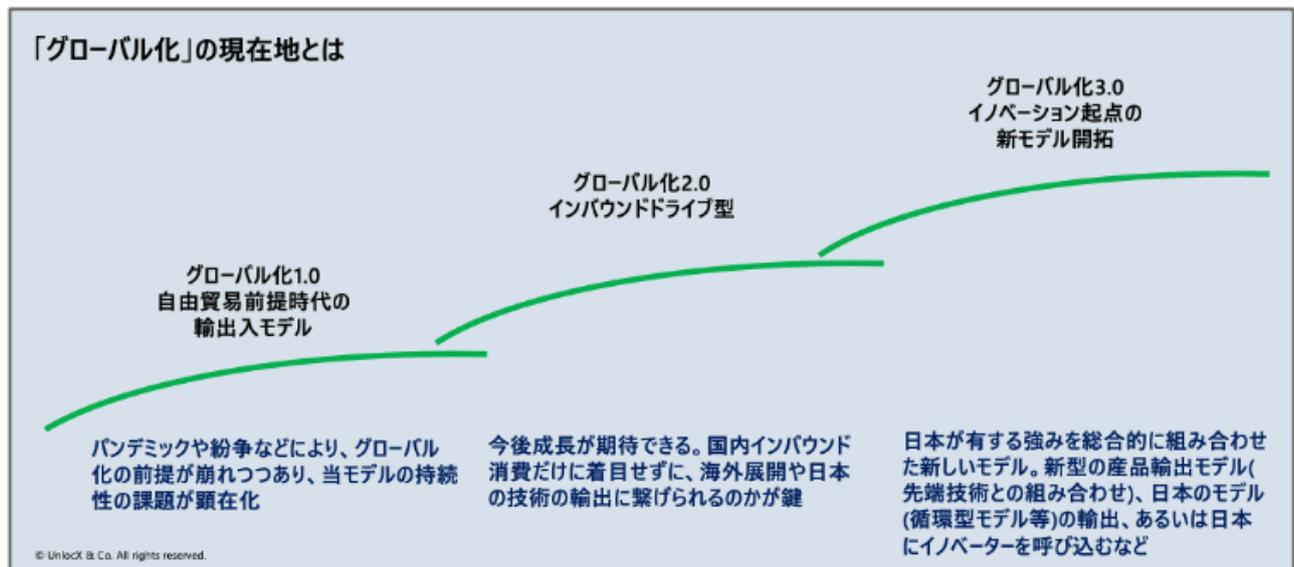


Deep Dialogue Group Discussion Vol.1

DEEP DIALOGUE-KEYWORDS

グローバル化3.0とは

今回のテーマは食産業のグローバル化。今に始まった事ではないテーマにも聞こえますが、なぜ今このテーマが重要なのでしょうか。実は今、グローバル化が新たな局面を迎えています。かつて自由貿易の動きが活発であった頃、日本は大量の農産物輸入に舵を切りました。これがグローバル化1.0時代です。日本に海外から豊富な食材が入ってくるようになりました。しかし、パンデミックや国際紛争勃発で海外からの輸入に依存することがリスクになっています。気候変動問題もあり、フードマイレージを削減することも求められています。ブラジルから鶏肉を輸入するのは経済合理性はあっても、大量のCO2排出となってしまいます。さて、そんな状況下、日本はグローバル化2.0の時代へ突入しました。その引き金はインバウンド需要の急速な拡大です。円安もあり海外から日本への観光は急速に人気が高まっています。一方、日本で食べて美味しかったものを海外で模倣するケースも出てきており、「レシピのIP」が曖昧な中で、日本食人気の割に日本経済にリターンがあるとは言えない状況にあります。



フードイノベーションが実現するグローバル化3.0

日本の食にはこれまで培われてきた技術と、季節や自然を含めた食への向き合い方、文化・伝統が詰まっています。発酵という手段で食べ物を保存しフードロスを減らしていること、かつては精進料理があり今でも豆腐など植物性食材中心の食生活であることなど、世界が今社会課題解決のために取り組もうとしていることを日本は昔から実践しています。これらの知恵を現代の技にアップデートし、グローバルに展開することで、世界中の食を持続可能に、そして豊かなものにできる可能性があるのです。そのためにも日本が有する食の強みや技術を組み合わせ、日本の食のイノベーションモデルを実践できる場作りが重要です。世界にはこうしたフードイノベーションを加速させるエコシステム拠点が数多く存在し、世界の技を共有しながら起業家育成に力を入れています。今回のTokyo Food Meetup Global Deep Dialogueキックオフでは、グローバル化3.0に向けて、数多くのアイデアが集まり議論されました。どう実装していくか、今後の展開にご期待ください。



田中宏隆(UnlocX CEO/SKS JAPAN主催者)

