

## 書評

## 『フードデザイン 21』

荒井宗一・川端晶子・茂木信太郎・山野井昭男編集<sup>(註)</sup> 2002年5月 サイエンスフォーラム

唐 澤 豊  
信州大学農学部教授

飽食の時代といわれ、豊作の余剰米在庫の財政負担を心配し、市場にはありとあらゆる食料が溢れている日本に、平成13年9月発生した牛海綿状脳症（BSE）は、生産者、消費者、流通業者、加工業者はいうに及ばず国民すべてを恐怖と不安、行政に対する不信をかきたて、量にも増して安全で安心な食品の生産と確保が如何に重要であるかを思い知らせることになった。また、1980年代以降の日本型食生活から欧米型への急速な移行は生活習慣病の危険と増大を招く結果となるなど、食に関する国民の関心はきわめて高い。このような背景の中で、本書「フードデザイン 21」が刊行されたことは、きわめて時宜に適ったものでありその意義は大きい。

執筆者73名、B5版、総ページ数703ページの大書である。この中に、まさにてんこ盛りといえるほど、食に関連する現在話題の、あるいは将来話題になりそうなキーワードが余すところなく盛り込まれ読者に食の奥深さと幅広さを提示している。本書のねらいが、「人々が個人的で生き生きとした人生を送るうえで食のあり方が根元となることを深く認識し、生きる喜びや絆の回復を含め食品を総合的に捉え直すことによって、21世紀の食のコンセプトと実現方法を可能な限り広範に提示すること」であり、それによって「食のあり方を探求し、食品産業の新しいフィールドと事業機会およびフードデザイン戦略の集大成をはかること」にある以上、それは当然であろう。本書は上記のねらいを果たすため、第1部食の現場で今なにが起きているか、第2部おいしさとアメニティ創造を目指して—ライフデザインのための新しい「食」のコンセプト、第3部健やかさの創造を目指して

—先端科学・工学のフードデザイン戦略への展開、および第4部フードデザインの支援施策と社会対応システム、の4部から構成されている。第1部食の現場で今なにが起きているかでは、食の消費現場とフードビジネス、消費品目の変化から何が見えるか、食ビジネスシステムの大転換：ミールシステム、中食マーケットにおけるイノベーション、中食市場の急拡大を支えた技術と経営手法—コンビニエンスストアと中食商品の開発、外食産業におけるライフスタイル模索、高齢社会の食ビジネスグランドデザイン、およびフードビジネスと環境経営について述べている。

第2部おいしさとアメニティ創造を目指して—ライフデザインのための新しい「食」のコンセプトでは、第1章おいしさの知覚—生体が語りかけることの中で、嗜好性の発現と生理的欲求、加齢と味覚感受性および嗜好性、食品のおいしさにおける口腔感覚の役割、および食品のおいしさにおける嚥下食の役割—嚥下食の基礎と応用について、第2章美しさと食品の中で、食品による美しさの創造、スポーツ栄養戦略、および食品による美容とダイエットの意義について、第3章食のアメニティとエンターテイメントの中で、食空間とおいしさ評価、ストレスとその抑制、社会調査から見る食のアメニティ、および食による癒しと絆の再生について、第4章食のニューフロンティアの中で、フュージョンフード、スローフード、アジアのこれからの食、東洋と西洋のこれからの味、ヨーロッパの食今昔、アメリカのこれからの食、および世界の回転すしとこれからのすしについて、第5章おいしさの創造の中で、美味学のすすめ、酵素を生かす新しい調理、調理システムの現在と未

来、低温スチーミング調理、冷凍食品の調理科学、匠の技を商品化する、および鮮度とおいしさを包むについて、さらに第6章感性工学・感性マーケティングの展開の中で、食品感性工学のパラダイムと展開方法、心理学による消費者の食行動予測、食品感性評価技術の構築と商品開発への応用、感性センシングシステムの展開、および感性モデリングによる品質設計について述べている。

第3部健やかさの創造を目指して—先端科学・工学のフードデザイン戦略への展開では、第1章生命科学・工学とその応用の中で、遺伝子組み替え食品、植物の可食部に機能性成分を蓄積させるフードデザイン、食品産業用酵素の分子レベルでの特性改良、およびラクトフェリン含有米、低アレルギー米の開発について、第2章機能性食品科学・技術とその応用の中で、科学と実践の概要、海外の動向、国内の動向、および機能性食品のマーケティング戦略について、第3章現代病の予防学的アプローチの中で、生活習慣病、骨粗鬆症、アレルギーおよび感染症について、第4章病状改善へ向けた代替医療的アプローチの中では、リズムに乗れる食事学および療養食事学について、また第5章ライフステージから見たフードデザイン戦略の中で、栄養における性差、子供と食品、成人と食品および高齢者と食品・嚥下困難者に向くゲル状嚥下食について述べている。

最後の第4部フードデザインの支援施策と社会対応システムでは、第1章食品の安全性確保の中で、安全性確保の理念、科学と技術、安全性確保に関わる基本的な法規制、およびリスクコミュニケーションの在り方について、第2章食品の健康表示の中で、日本における保健機能食品の表示制度、および食品の健康表示と海外の動向について、第3章環境対応技術の中で、環境共生型社会システム構築に向けた食品産業の課題、パッケージのエコデザイン、および廃棄物のゼロエミッションの構築と技術について、第4章消費者対応システムの中で、パブリックアクセプタンスの着眼点と新しい消費者対

応システムについて、終章の5章ではこれからのフードデザインと教育カリキュラムについて述べている。

冒頭で述べた食の安全性を脅かす最近のできごとに対応する国の対策として、農林水産省は平成14年4月11日に消費者に軸足を移した「食」と「農」の再生プランなる改革案を発表した。その中で食の安全と安心を確保する消費者第一のフードシステムを確立するために、①食の安全と安心のための法整備と行政組織の構築、②トレーサビリティシステムの構築、③食の安全運動国民会議の発足、④JAS法改正で食品表示の信頼回復、⑤「ブランド日本」食品の提供、を掲げている。これと照らし合わせて本書を読むとき、本書の内容は読者の理解を深め、食品産業、食料生産に関わる者に確とした将来展望を描くために有力な手助けとなるであろう。

また、本書の内容は広範で多岐にわたるため、統一性と明解さに欠けるとみる向きもあるが、読み手にこうあるべきであるという編者の一方的な押し付けがないため、かえって読み手の立場によって自身の食料生産と食品産業の将来展望を持ち得るといった側面も持っている。私自身としては、食料生産側の生産者、研究者、行政人は消費者に目を向けた農業生産と常々いいながら未だ農場側から消費者側をみる立場をとりがちであることをこの大作を読んで痛感した。農場から食卓、食卓から農場という双方向の視点をもった、生産者、消費者、研究者、食品業界でなければならない。本書はそれを築くためのその一助になる好適な資料であり、多くの人に勧めたいが、とりわけ食料生産に携わる人に勧めたい。

(注) 荒井宗一：東京農業大学応用生物科学部教授  
川端晶子：食学研究所主宰／茂木信太郎：信州大学経済学部教授  
山野井昭男：味の素㈱技術特別顧問