十文字学園女子大学
人間生活学部 食品開発学科 教授
辻 典子 氏
TSUJI Noriko

「健康と本質的な豊かさ」を食で実現

日本食品開発学会は2026年2月，「命と明るい社会を次世代につなぐための『食品本来の意義が輝くフードシステムの確立』に向けイノベーションを起こしていく」ことを目的に設立され，「アグリテック・フードテック・次世代ガストロノミー」という3つの研究領域からなる新たな学問分野である。同学会の会長である十文字学園女子大学 人間生活学部 食品開発学科の辻典子氏に，新学会の特色や目指すものについて話を伺った。

―― 日本食品開発学会の設立目的と特色，活動について教えてください

辻　日本で「食品開発学科」を最初に創設したのが当大学になりますが，学科を作るにあたって学問分野としての定義が必要でした。フードシステム全体を研究領域として見るとき，食品の機能性や安全性を考えたり，経済的な地域のフードシステムを考えると，どうしても食料生産の部分ともつながっていないと食品開発はできません。そこで領域区分を農業テクノロジーなどの食糧生産技術を研究する「アグリテック」と食品加工技術である「フードテック」，さらに次世代につなぐおいしさと安心・機能性をテーマとする「次世代ガストロノミー」の3つに分けて，食糧生産の川上から加工食品・中食・外食・給食・備蓄食などさまざまな形態の食品に関わるマーケティングまで，全部をフードシステムとして議論し，日本の農業と食品産業を強い産業に育てていくことを目的に，日本食品開発学会を創設しました。

最初の活動として，第1回シンポジウムを今年2月に開催しました。このときにも，3つの領域からそれぞれご講演いただき，学生によるポスター発表も行いました。第2回以降はもっと講演数や分野も増やしていきたいです。こうした研究発表の機会を通じて，食品開発をキーワードに活動の幅を広げていきたいと思っています。

―― 日本農芸化学会や食品科学工学会など，食品化学や技術をテーマとする既存の学会とはどういった点で異なる学会になるのでしょうか

辻　食に関係する研究分野というのは全部応用科学なのですが，既存の学会では，学会発表をして論文を書いて，知財を取ったらそれまで，とアカデミアとしての活動で終わって

しまうところがもったいないと思っていました。食という命に関わるテーマで活動するのであれば，本当に実学として社会実装でき，それもフードシステムとして見て限りなく妥当性のあるものであるべきだと考えました。また，腸内環境のことなども近年ずいぶん明らかになってきましたが，これまでは病気になったら治療するという対症療法的な方法が主流でした。それに対し，「食養生」や「医食同源」といった東洋医学の考え方を，サイエンスとしてちゃんと示していって，さらにそれを各人が住んでいる地域で日頃の食生活で生かしていけるような研究を目指したいと思っています。ずっと昔からそこに住んできた人とともに進化してきた暮らしや和食文化を，科学的なエビデンスに基づき再評価することで，食による健康で本質的に豊かな暮らしの提案と発信を行い，地域社会に貢献する産業活動と結び付けていく学問にしていきたいです。

―― 先生のご専門である腸管免疫や食品免疫学とはどのように結びついていくのでしょうか

辻　私の研究は主に「次世代ガストロノミー」の領域に関連してくるのですが，脳腸相関研究に基づく「お腹でおいしい」食品の開発につながると考えています。この場合の「おいしい」とは口内で感じる味覚のことだけでなく，それを食べることによって体調が整い，ストレスや疲労が軽減するなど，身体で享受できるメリットを含みます。自分の身体に合った食品や食べ方がわかれば，セルフメディケーション，つまり食養生につながりますよね。そういった西洋医学と東洋医学のトランスレーターになることを目指して，「次世代」ガストロノミーと名付けました。

この領域では，発酵食品や地場の農産物が含む機能性成分について，その力価評価や指標設計，食べたときの効き目を見える化する評価体系といった規格作りも行っていきます。そうした指標があることで，それらを消費者向けのマーケティングと連動したエビデンスとして見せていくことが可能になりますし，農産物の産地や年次による機能性成分の含量差をみていくなど，アグリテック・フードテックの分野にも応用できます。

―― 日本食品開発学会の学会活動を通して目指す食品開発の在り方とは

辻　今，学会のコンセプトには「メディスン」という言葉は入れていませんが，食養生や予防医療のような考え方を消費者一人一人，特に次世代に取り入れていきたいので，周産期医療や食育，メディアに関わる人材と社会実装力の育成に力を入れていきたいと思っています。学生には単に食品企業に進むだけではなくて，農業や環境の保全・向上による地域資源・都市開発の動線設計に関わる仕事や，エンタメと食文化をつなぎ，科学を身近に伝える表現手法を応用できるキャリアも視野に入れて学んでほしいと伝えています。

地域ごとに発酵食品の種類がとても多い点や，「うま味・こく味」といった言葉を発明してしまうなど，食をとても大切にするところは日本の特徴ですが，特にウェルビーイングの最上位に食を位置付けているのは他の国にはない特徴だと思います。その大切な食を支える農業や和食の科学エビデンスの確立にももっと力を入れ，6次産業のパワーアップと内外への発信に当学会が貢献していけるよう，活動を広げていきたいと思っています。次の大会では，3つの領域それぞれで独立のシンポジウムを編成し，大学や企業からの複数登壇，また一般発表やポスター発表も充実させていく予定です。

つじ・のりこ●1985年 東京大学農学部農芸化学科 卒業，1995年 東京大学農学博士，2009～2012年 理化学研究所 免疫・アレルギー総合科学研究センター客員主幹研究員，2015～2016年度 産業技術総合研究所バイオメディカル研究部門 上級主任研究員，2017年度・2019～2020年度 産業技術総合研究所生命工学領域 上級主任研究員，2021年度・2025年度・2026年度 日本大学医学部客員教授，2026年度より現職。