



美食地政学講座

おいしい未来の つくりかた

3皿目

「おいしい」と「環境」と「ビジネス」。
そのつながりを、よりよい形で考えるための小さな勉強会です。今回は、宮城県の水産資源「ホヤ」に着目し、商品開発や未利用資源活用の視点、昨今の水揚げ量激減の現状も踏まえて、これからを考えます。
そして「一口の試食」を通して、食の未来を参加者の皆さんと語り合います。

2026. **2.10** TUE.

開場 13:30

開催時間 14:00～16:30

会場

東北大学大学院
環境科学研究科本館1階
SHOKU Lab
(宮城県仙台市青葉区荒
巻字青葉468-1)

仙台市営地下鉄東西線
青葉山駅南1出口徒歩約3分
(公共交通機関をご利用く
ださい)



● 定員：先着30名

(定員になり次第締切とさせていただきます)

● 参加費：1,000円

● お申し込みはこちらから >>>

<https://x.gd/pyuleF>



次回は2026年6月頃を予定しています。



2皿目（11月25日）セミナーの様子

14:00～ 開会挨拶

14:05～ 基調講演①



「県境を超えた挑戦「道産子ぼや」」

株式会社 涛煌（とうこ）

佐藤 文行 氏

宮城県を拠点に、ホヤの加工・商品開発に取り組む。ホヤしゃぶやホヤ唐揚げなど新たな食べ方を提案し、震災後の輸出停止や海水温上昇による生産減少といった課題に向き合いながら、ホヤの可能性を広げる取り組みを続けている。

14:35～ 基調講演②



「ホヤは不思議で美味しい生き物」

宮城大学 食産業学群
フードマネジメント学類 准教授

庄子 真樹

宮城大学 研究推進・地域未来共創センター 副センター長。産学官連携や食の6次産業化を専門とし、企業や地域の課題に対して大学の研究成果を活かした取り組みを推進。地域資源を起点とした持続可能な仕組みづくりに取り組んでいる。

15:05～ 休憩

15:15～ 素材と対話のテーブル



話題提供

株式会社スタイルスグループ
仙臺テラス 料理長

穴戸 慶一 氏

地元生産者の食材を活かし、地産地消を大切にしたい料理づくりに取り組む。料理を通じて、地域の魅力を伝えている。

試食

意見交換

聞き手・進行：宮城大学 丹治朋子

16:25～ 閉会挨拶

お問い合わせ

宮城大学 食産業学群 フードマネジメント学類
フードサービス論研究室

✉ [tanjit\(a\)myu.ac.jp](mailto:tanjit(a)myu.ac.jp)

※メール送信の際には「(a)」を「@」に変えてご利用ください

【本研究は、JST共創の場形成支援プログラム JPMJPF2110 の支援を受けたものです。】



東北大学



COI-NEXT



Food Future Research Center



Food Future Research Center

主催

「美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点」
[JST 共創の場形成支援プログラム(COI-NEXT)]

共催

一般社団法人
廃棄物資源循環学会東北支部

協力

一般社団法人
日本サステナブル・レストラン協会