



## ¿Qué es la geopolítica de la gastronomía?

El campo académico de la gastronomía no solo busca el disfrute de los alimentos a través de nuevas formas de preparación y elaboración, sino que también incorpora diversas perspectivas —como el arte, la historia, la ciencia y la sociología— para comprender la estrecha relación que existe entre las personas y la alimentación.

La geopolítica de la gastronomía va un paso más allá y abarca el estudio del ecosistema natural en el que se originan los alimentos. Profundiza en estos ecosistemas para desarrollar técnicas de conservación, hacer la cadena de producción más sostenible y fomentar un consumo más respetuoso y consciente con el medio ambiente. Para ello, colabora con sistemas políticos, sectores de producción y educación regionales, convirtiéndose así en una guía para la construcción de una nueva economía y sociedad que respalde una alimentación sostenible y adaptada al cambio climático.



## Nuestros laboratorios

Contamos con varios laboratorios dedicados a la geopolítica de la gastronomía, repartidos entre la Universidad de Tohoku (Sendai) y otras zonas como la ciudad de Shima o Higashi-Matsushima.

### SHOKU Lab

Edificio principal de la Facultad de Posgrado de Ciencias Ambientales, planta 1  
Nuevo campus de Aobayama, Universidad de Tohoku  
Sendai, Prefectura de Miyagi

Espacio de cocina para la co-creación y colaboración. Utilizado para eventos sociales y encuentros tras reuniones y conferencias.



### Shima-satellite

Estación de Ugata  
Shima, prefectura de Mie

Base de investigación del entorno costero, con funciones administrativas y espacios para reuniones, cursos y talleres.



### AAG Lab

Recinto de "Parque España"  
Shima, prefectura de Mie

Espacio educativo centrado en la acuaponía. Se organizan visitas educativas, como viajes escolares.

Aqua and Agriculture Garden Lab



### nobiruno lab.

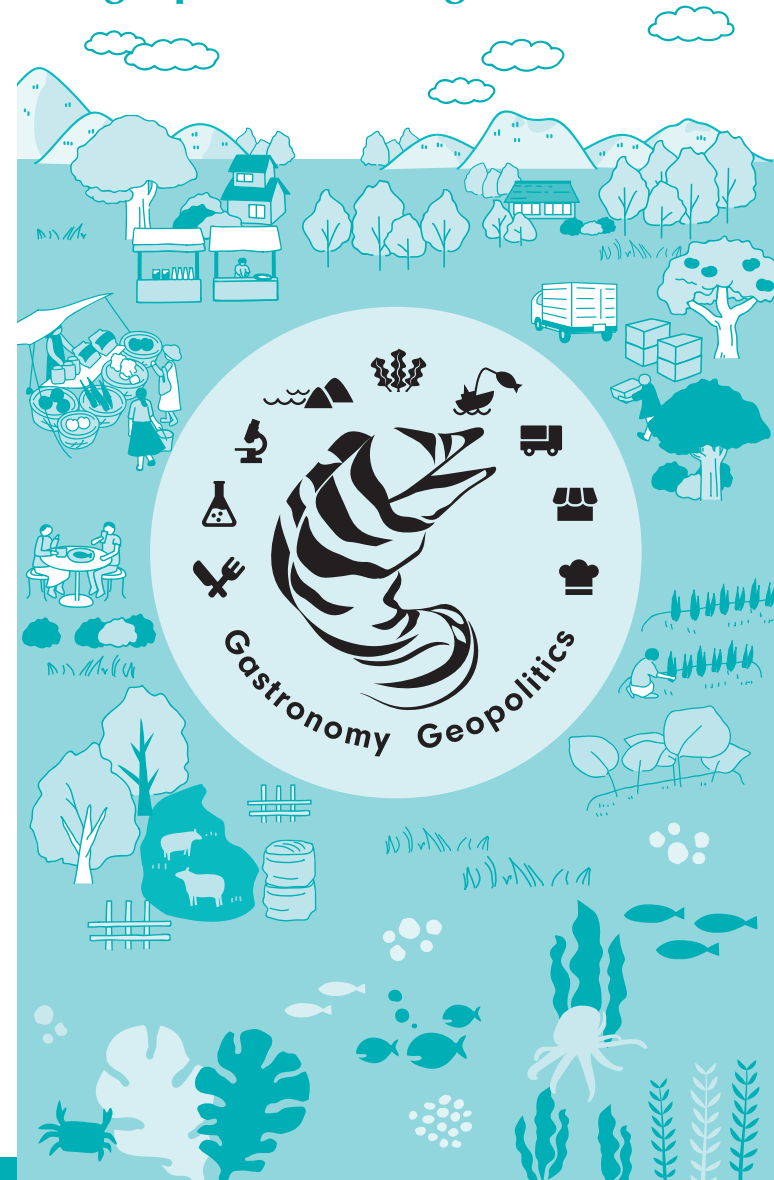
KIBOTCHA  
Higashi-Matsushima, prefectura de Miyagi

Espacio para talleres y cursos de nobiruno. Dedicado a la investigación del diseño de espacios como la acuaponía y los jardines comestibles.

nobiruno lab.



## Centro de co-creación y fomento de empleos verdes en el marco de la geopolítica de la gastronomía



### Oficina de Promoción de la Co-creación Regional Escuela de Posgrado de Ciencias Ambientales, Universidad de Tohoku

468-1 Aramaki Aza Aoba, Aoba-ku, Sendai, Miyagi 980-0845, Japón  
TEL 022-752-2239 E-mail erpc\_vision@gastro-geopoli.com



WEB  
<https://gastro-geopoli.com/gastro/>



Esta investigación cuenta con el apoyo del Center of Innovation (COI) Program de JST (JPMJPF2110).

# Medio ambiente y alimentación: nuevos retos.

En los últimos años, cambios ambientales como el calentamiento global y las alteraciones en las corrientes oceánicas están afectando de forma significativa a nuestra alimentación. Fenómenos como la sequía, las inundaciones o las olas de calor reducen el rendimiento de los cultivos y alteran los calendarios de cosecha. Asimismo, el aumento de la temperatura del mar y las desviaciones de grandes corrientes oceánicas impactan en la pesca local, provocando cambios en las especies disponibles, la pérdida de lechos de algas y la proliferación de determinadas especies. Estos efectos no se limitan al sector primario, sino que se extienden a toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo. Por ejemplo, la llegada de especies poco habituales a determinadas zonas genera reticencias entre los consumidores al no estar integradas en la cultura gastronómica local, lo que provoca el desperdicio de alimentos perfectamente comestibles. Algo similar ocurre con frutas y verduras que, por no cumplir criterios estéticos como el color o la forma, son descartadas a gran escala.

Ante este contexto de transformación ambiental, resulta imprescindible adaptar las cadenas de suministro alimentarias al cambio climático. Para impulsar este cambio, es clave fomentar una amplia variedad de empleos verdes capaces de generar nuevos valores en el sector.

# Una visión de futuro sostenible

Trabajamos por una sociedad de co-creación local, con vínculos intergeneracionales y cadenas de suministro alimentario adaptadas al cambio climático, que permita vivir en armonía con la naturaleza.



## Inovator's Garage en el marco de la geopolítica de la gastronomía

Un espacio de encuentro y colaboración para jóvenes investigadores que comparten esta visión. Los resultados de estas investigaciones y propuestas de ideas y negocios cuentan con el apoyo de todos los participantes del proyecto.

### Estudiantes G-cube

Como programa de formación de futuros investigadores, apoyamos los proyectos del alumnado de máster y doctorado.

## Áreas de investigación y desarrollo

### Objetivo: ampliación del conocimiento

#### Área 1



**Gestión y conservación adecuada del entorno de recursos agrícolas, forestales y pesqueros**

Responsable del área de investigación y desarrollo  
Toyonobu Fujii

Profesor adjunto de la Escuela de Posgrado de Ciencias Agrarias, Universidad de Tohoku

#### Área 2



**Gestión óptima de nutrientes / Análisis ambiental del ciclo de vida**

Directora de proyecto  
Responsable del área de investigación y desarrollo  
Kazuyo Matsubae

Profesora de la Escuela de Posgrado de Ciencias Ambientales, Universidad de Tohoku

#### Área 7



**Cuantificación y uso adecuado de los recursos biológicos**

Responsable del área de investigación y desarrollo  
Hiroaki Murakami

Profesor asistente de la Escuela de Posgrado de Ciencias Agrarias, Universidad de Tohoku

#### Área 3



**Certificación del entorno geográfico y branding**

Responsable del área de investigación y desarrollo  
Ryo Kohsaka

Profesor de la Escuela de Posgrado de Ciencias Agrarias y Biociencias, Universidad de Tokyo

## Cuatro objetivos para hacer realidad nuestra visión

### Ampliación del conocimiento

Desarrollo de una base de conocimiento para la gestión y el uso adecuado del capital natural.



### Cadena de suministro gastronómica

Creación de una cadena de suministro que permita una alimentación adaptada a los cambios climáticos.



### Desarrollo del ecosistema

Fomento de un ecosistema de mercado que impulse una economía local y en armonía con la naturaleza.



### Educación en empleos verdes

Consolidación de una comunidad educativa para fomentar un mercado local de empleos verdes.



## Áreas de investigación y desarrollo

### Objetivo: implementación social

#### Área 4



**Negocios y cadenas de suministro en el marco de la geopolítica de la gastronomía**

Responsable del área de investigación y desarrollo  
Tomoko Tanji

Profesora adjunta de Gestión Alimentaria, Universidad de Miyagi

#### Área 5



**Cambios en el comportamiento de consumidores y productores**

Responsable del área de investigación y desarrollo  
Ryuzo Furukawa

Profesor del Centro de Investigación Colaborativa en Estudios de Sostenibilidad, Facultad de Laboratorios de Investigación Avanzada, Universidad de la Ciudad de Tokyo

#### Área 6



**Educación profesional y contenido de los empleos verdes**

Subdirectora de proyecto  
Responsable del área de investigación y desarrollo  
Masae Mitsuhashi

Profesora asistente de nombramiento especial, Centro de Promoción de la Investigación Ambiental, Escuela de Posgrado de Ciencias Ambientales, Universidad de Tohoku

#### Área 8



**Diseño espacial para el desarrollo de una sociedad local de co-creación**

Responsable del área de investigación y desarrollo  
Kasane Yuasa

Profesora asistente de la Escuela de Posgrado de Ciencias Ambientales, Universidad de Chiba