

山形の良さや誇り、山形の暮らしの中にある「幸せ」などについて考えるきっかけづくりを目的に「やまがた×幸せ」シンポジウムを開催しました。

シンポジウムでは、食文化研究家の長内あや愛さんが山形の魅力を語りました。

GUEST SPEAKER

講師

食文化研究家  
フェルメクテス株式会社 共同経営者

## 長内 あや愛 さん

### Profile

料理人文化人ランキング最高3位、世界経済フォーラムU30起業家コンテスト最優秀賞受賞。NHKや東京MXなどのメディアで活躍。フェルメクテス株式会社で納豆菌を活かした新食材を実用化し、持続可能な食文化の創造に取り組む。

### ★山形から世界、そして未来へ おいしい“幸せ”を紡ぎたい

私は食文化研究家として、持続可能な食文化を作ることをミッションに活動しています。山形にはおいしいものがたくさんありますが、10年後、100年後には食べられなくなってしまう恐れがあります。それはタンパク質危機と言われるもので、世界の人口増加による食糧不足です。

今、私は鶴岡市で新たなタンパク質を生産することをミッションに掲げています。普段食べているタンパク質は、牛・豚などの動物性のもの、もしくは大豆・小麦などの植物性のものです。

私たちはそこに第3のタンパク質として納豆菌を使った発酵タンパク質「kin-pun」を開発し実用化しました。この発酵たんぱく質は納豆そのものではなく、納豆を作る構成要素の菌だけを取り出してパウダー状にしたものです。パンや麺に練りこむなどしておいしく食べることができます。



納豆菌はわずか15分で倍に増える地球上で最も生産性が高い微生物です。例えば地震のような有事の際、タンパク質が足りなくなる可能性があります。そのときタンクの中で倍になる納豆菌の生産法を確立すれば、15分で1トンのタンパク質を生産することも可能になります。また大豆かすや米ぬかといった食品副産物を餌にして増やすことができるので、今まで余ってしまっていたものを活用する研究開発も行っています。

鶴岡市は、食の科学と文化が共存する世界的にも珍しい場所です。私は今、山形から世界に向かっておいしい幸せをどうやって紡いでいくかを、山形県のおいしいものを食べながら考えています。スーパーの米粉・片栗粉・小麦粉・蕎麦粉の真ん中に納豆菌が並び、買えるような未来を作っていきたいと思うので、見つけたらぜひ買ってくださいね。

納豆菌を世界で初めて

食品「発酵タンパク質kin-pun」

実用化しました。

