



みらいの食「フードテック」についてまなぼう！



あ

アプリで注文！
食べたいものが
おうちに届く。

📖 デリバリーサービス

デリバリーサービスは、「おみせのごはんやおかしを、おうちまでとどけてくれるサービス」のことだよ！

🌈 どうやるとどくの？

1. スマホやタブレットで、食べたいものをえらびます。
2. お店の人が、たのまれたごはんをつくれます。
3. はいたつのお兄さんたちが、おみせにとりにいきます。
4. 住所を見て、バイクやじてんしゃで届けてくれるよ。

🌟 さいきんのすごいところ！

- ・ロボットが届けてくれるじっけんもあるよ！
- ・つつみをリサイクルできるようにしている所もあるよ！
- ・じかんびつたりに届けるために、コンピューターがけいさんしているんだって！



い

一緒に作ろう！
スリーディー
3Dフードプリンターで
かたちも味も自由自在。

＼しらべてみよう スリーディー 3Dフードプリンター



う

うでにつけて
からだ
身体をチェック！
かしはん
賢いご飯のアドバイス。

📖 ウェアラブルデバイス

ウェアラブルデバイスは、「からだにつけて使う、か
しこい機械(きかい)」のことだよ！
たとえば、うでにつけるスマートウォッチや、めがね
の形をしたスマートグラスなどがあるよ。

🌟 なにができるの？

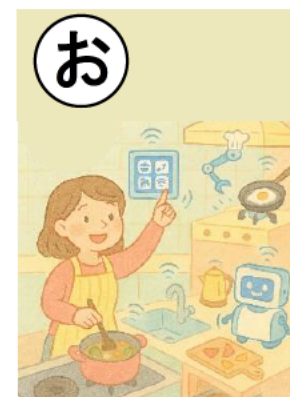
- うでにつけると、心ぞうの動きや歩いた数がわか
る！
- からだのようすを見まもってくれるよ。
- ねているときのようすもチェック！
- よくねむれているか、かんだえてくれる。
- 食べもののアドバイスもしてくれる！
- 「今日は野菜をもうちょっと食べようね」って教え
てくれることもあるよ。



え

エコな農業で、
地球にやさしく
食べものを育てよう。

＼しらべてみよう エコロジー



お

お料理する
ママを手伝う、
スマートキッチン。

＼しらべてみよう スマートキッチン



か

カギケノリ、
牛のゲップを
減らせる海藻。

📖 カギケノリ

カギケノリは、ふわふわした赤い海藻だよ！太平洋
のあたたかい海にいて、日本でも昔から知られてい
る海そうなんだ！

🌟 どんなフードテックに使われているの？

カギケノリという海そうには、うしのゲップをへらす
力があるんだ！

うしがごはんを食べると、メタンガスという地球を
あたためるガスが出ちゃう。

でも、カギケノリをちょっとだけエサにまぜると、その
ガスがほとんど出なくなるんだ！

だから、カギケノリは地球を守るためのすごい海そう
なんだよ！



き

希少糖は、
身体にやさしい
新しいお砂糖。

＼しらべてみよう きしょうとう 希少糖



ぐ

グルテンフリーで、
小麦アレルギーの人の
「食べたい」を叶える。

＼しらべてみよう グルテンフリー



げ

ゲノム編集で、
病気に強い
お野菜が誕生。

＼しらべてみよう へんしゅう ゲノム編集



こ

ゴミから新しいもの
を生み出す
生分解技術。

📖 せいぶんかいぎじゅつ 生分解技術

生分解技術は、「自然の力で、ものをこわして土に
もどすしくみ」のことだよ！

ふつうのプラスチックは、すてると何年も何十年もそ
のまま残っちゃうけど、生分解できるプラスチック
は、びせいぶつたちがこわして、土や水にかえるん
だ！

🌟 どんなところで使われているの？

- ・お菓子のふくろやおべんとうのバック
- 食べたあとすてても、自然にかえるからゴミがへ
る
- ・農業のうねシート(畑にしいて使うもの)
- 使い終わったらそのまま土にかえる！



「**SDGs**」
サステナブルで
地球にやさしい、
環境にやさしい



食材のシェアで、
もったいないを
減らそう。



スマート農業、
効率よく
お野菜を育てる。



センサーは、
食べものの安全を
教えてくれる。



ソーシャルメディアで
広げていこう、
新しい技術。

＼しらべてみよう
エスディージーズ
SDGs

＼しらべてみよう
フードバンク

＼しらべてみよう
のうぎょう
スマート農業

おんど温度センサー

温度センサーは、「あつい」「つめたい」をはかることができる機械(きかい)のことだよ！
たとえば、「冷蔵庫の中がちゃんと冷えているか」、「食べものがちゃんとあたたまっているか」とかを自動でチェックしてくれるんだ！

食べものにどう使われているの？

- ・電子レンジ：
→中のごはんがあつくなったかどうかを見て、止まるタイミングを決める
- ・冷蔵庫や冷凍庫
→中の温度を見て、食べものがくさらないようにする
- ・工場
→食べ物をつつよい温度で作るために使う

ソーシャルメディア

「ソーシャルメディア(SNS)でのほっしん」は、「じぶんの好きなことや、つたえたいことを、しゃしんやことばでみんなにしらせること」だよ！
たとえば、「おもしろいやさいを見つけたら、どうやってみんなに見せる？」
「どんなしゃしんにしたら、見た人が『いいね！』って思う？」
「どんなことばでつたえたら、わかりやすいかな？」
こういうことを考えるのが、「SNSではっしん」なんだ！



大豆から
できたお肉、
ソイミート。



チルド機能、
傷みやすい食材の
保存に便利。



常に進化、データで選ぶ
きみだけのご飯、
パーソナライズフード



手を使わずに
お会計、
不思議なレジ。



トレーサビリティ、
食べ物はどこで作られて、
どうやって運ばれるか
知ることができる。

＼しらべてみよう
ソイミート

＼しらべてみよう
きのう
チルド機能

＼しらべてみよう
パーソナライズフード

アール・エフ・アイ・RFID

RFID(アール・エフ・アイ・ディー)は、「電波を使って、ものの情報をよみとるしくみ」のことだよ！
たとえば、スーパーで買い物をするときに、バーコードをピッとするよね？RFIDは、それをもっとかしく、はやくできる技術なんだ！

どうやって使うの？

商品に小さなタグ(チップ)がついていて、そこに情報が入ってるよ。
お店の機械が電波でタグをよみとって、「これはラーメンです」「これはジュースです」ってわかるんだ。
たくさん商品をいっぺんに読み取れるから、レジがすくはやくなるよ！

＼しらべてみよう
トレーサビリティ



納豆のネバネバから
生まれる、野菜の
命をのばす魔法。

バイオテクノロジー

バイオテクノロジーは、「生きものの力を使って、べんりなものを作る技術(ぎじゅつ)」のことだよ！

どんなことに使われているの？

- ・納豆やヨーグルトを作るときに使う「菌(きん)」の力
- ・おくすりを作るときに、植物や微生物(びせいぶつ)を使うこと
- ・ゴミを分解(ぶんかい)する菌を使って、地球をきれいにすること

これらはぜんぶ、バイオテクノロジーの力なんだ！



日本ではじめての
フードテックは
カップラーメン。

\\しらべてみよう フリーズドライ



ぬくもりのある食、
バランスの良いご飯。

\\かんがえてみよう/ バランスの良い朝ごはん



願いを込めて、
エコラベルを選び、
みんなで守る地球。

\\しらべてみよう エコラベル



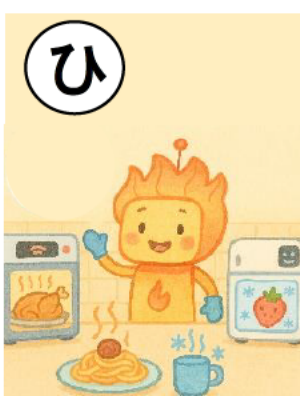
飲みこみやすく、
みんなが安心、
嚥下食。

\\しらべてみよう えんげしよく 嚥下食



培養肉、
工場で作つ
未来のお肉。

\\しらべてみよう ばいようにく 培養肉



ヒートテクノロジー、
食べものの温度を
コントロール。

ヒートテクノロジー

ヒートテクノロジーは、「食べものをあたためたり、つくったりするための技術(ぎじゅつ)」のことだよ！
たとえば、電子レンジみたいに、火を使わずに安全にあたためる道具もヒートテクノロジーの1つなんだ。

食べものにどう使われているの？

1. 電子レンジ(マイクロ波)
食べものの中からあたためるよ！おべんとうやレトルト食品をすぐに食べられるようにしてくれる。
2. IHコンロ
火を使わずに、なべだけをあたためるよ！
3. スマート調理器
AIが「ちょうどいい温度」を考えてくれる！おいしくて、こげないようにしてくれるんだ。



フードロスを
減らすために、
ご飯は残さず食べよう。

\\しらべてみよう フードロス



ヘルスケアフードは、
わたしたちの健康を
サポートしてくれる。

\\しらべてみよう ヘルスケアフード



保冷技術で、
食べものを冷やして
長く新鮮。

ほれいぎじゅつ 保冷技術

保冷技術は、「食べものをひえたままにして、おいしさや安全をまもる技術」のことだよ！
たとえば、アイスクリームやおべんとうをひえたままにしておくと、くさったり、ドロドロになったりしないよね？

フードテックでのすごい使い方

- ・スマート冷蔵庫
食べものの温度をセンサーでチェックして、ちょうどいい温度にしてくれる！
- ・保冷パッケージ
特別なふくろや箱で、ひえたままにしてくれる！
- ・AIと連携
「この食べものは何度でひやすといいよ！」って教えてくれる！



ま

マーケティングで、
お客さんに
人気なものを調べよう。

マーケティング

マーケティングは、「ものやサービスを、たくさんの人に
知ってもらって、買ってもらうための工夫」のことだよ！
たとえば、
「おいしいおかしを作ったら、どうやってみんなに知らせ
る？」
「どんなパッケージにしたら、買いたくなる？」
「どこで売ったら、たくさんの人が見つけてくれる？」、
こういうことを考えるのが、マーケティングなんだ！

📦 どんなことをするの？
しらべる：どんな人がほしいと思っているかを調べる
つたえる：CMやポスター、SNSなどで知らせる
うる場所をえらぶ：スーパー？ ネット？ イベント？
つくりかたをかえる：もっとかわいく？ もっと便利に？



み

ミールキット、
短い時間で
料理が完成。

ミールキット

しらべてみよう



む

昔から日本に
あるフードテック、
発酵技術。

発酵技術

しらべてみよう



め

メニュー開発、
AIが生み出す
新しいアイデア。

エーアイ AI

AI(エーアイ)は、「じんこうちのう」っていう意味で、
人のように考えたり、学んだりするコンピューターのし
くみのことだよ！
★ AIはなにができるの？
しゃべる(スマートスピーカー)
見わかる(顔や動物を見分ける)
おぼえる(たくさんのデータから学ぶ)
えらぶ(おすすめをしてくれる)

🐟 フードテックとのつながり
AIが魚の元気をチェック！(養殖で活用)
AIが「この野菜、そだちすぎ！」って教えてくれる
AIが「この料理、人気が出そう！」って予測する



も

モバイルオーダーで
待たずに買える。

モバイルオーダー

しらべてみよう



や

野菜を
水だけで育てる
ハイドロポニックス。

ハイドロポニックス

しらべてみよう



ゆ

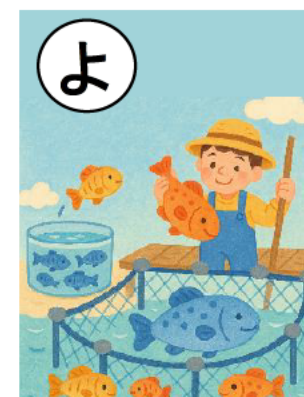
ゆずの皮から、
いい香りをとって
ドリンクにしよう。

抽出技術

しらべてみよう

抽出技術は、「食べものや植物から、だいじな成分
(せいぶん)だけをとりだす技術」のことだよ！

🍷 どんなところで使われているの？
・おちゃの葉っぱからうまみをとります
・くだものからにおいのもとをとります
・とうもろこしからあまみのもとをとります
こんなふうに、おいしさや栄養(えいよう)をとります
て、べんりに使えるようにするんだ！



よ

「養殖」で、
お魚の未来を
守っていく。

養殖

しらべてみよう

「養殖(ようしょく)」は、
海や池で、魚や貝などを人の手で育てることだよ！
たとえば、「海にネットをはって、魚を育てる」、「池や
水そうで、エサをあげて大きくする」など、おいしい魚
を、たくさんの人にとどけるための工夫なんだ！

🐟 どうして養殖(ようしょく)するの？
自然の魚だけだと、足りなくなっちゃうことがある
養殖なら、必要な分だけ育てて出荷できる
おいしい魚を、一年中たべられるようになる！



ラボで研究、
新しい食材。

＼かんがえてみよう／
ふしぎだと思ふ食べ物



リサイクルで、
食品のムダを
減らしてエコ。

＼しらべてみよう
リサイクル



ルビー色の
ライチを育てる、
栽培技術。

📖 **ドローン**
ドローンは、人がのらなくても空をとべる小さな飛行機のことだよ！リモコンやスマホでうごかして、空からしゃしんをとったり、ものをはこんだりできるんだ。

📱 ドローンでできること

- ・空からしゃしんや動画をとる
- ・畑や田んぼのようすを見まもる（農業で活やく！）
- ・荷物をはこぶ（おくすりや食べものをとどける）
- ・火事や災害のときに、ようすをしらべる

🌱 フードテックとのつながり

- ・畑の上をとんで、野菜の元気をチェック！
- ・お米や野菜に、ぴったりのタイミングで水をまく
- ・山や島に、食べものをとどけるドローンもあるよ！



レトルト食品は
温めるとすぐに
食べられる便利なご飯。

＼しらべてみよう
レトルト食品



ロボットが、
きみの席まで
ご飯を運ぶ。

＼しらべてみよう
配膳ロボット



ワクワクする
新しい食、
みんなで楽しもう。

＼かんがえてみよう／
未来のきょうしゅく