





あ 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！

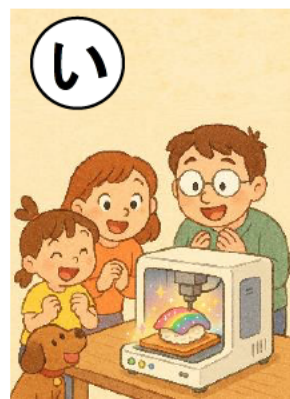
🌱 どうやってとどくの？

1. スマホやタブレットで、食べたいものをえらぶ。
2. お店の人が、たのまれたごはんをつくる。
3. はいたつのお兄さんたちが、おみせにとりにいく。
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！
- ・じかんぴっ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！

アプリで注文！
食べたいものが
おうちに届く。



い スリーディー 3Dフードプリンター

3Dフードプリンターは、コンピューターでえがいたかたちを、食べものの材料でつくる機械だよ！
たべものの「インク」で、プリンターみたいにかたちをつくるんだ！

🌟 どんなことができるの？

- ・すきなかたちの食べものがつくれる
- ・ピザやクッキーをデザインしてつくる
- ・アレルギーのある人にもぴったりの食べものをつくれる
- ・宇宙や災害のときにも、食べものをつくれるかも！

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。



う 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ش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。
ねていときのようなすもチェック！
→ よくねむれているか、かながえてくれる。
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。

うでにつけて
からだを
身体をチェック！
かしこい
賢いご飯のアドバイス。



え エコロジー

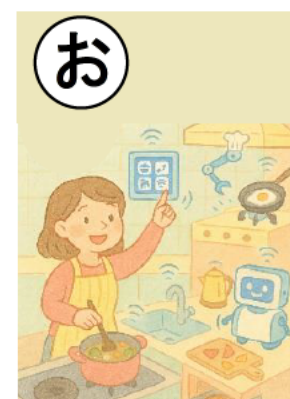
「エコロジー」は、自然や生きものと、うまくつきあっていくための考え方だよ！

たとえば、
・ゴミをへらす
・水や電気をたいせつに使う
・木や花をそだてる
こういうことが、エコロジーにつながっているんだ！

🌟 どうしてエコロジーがたいせつなの？

地球には、たくさんの生きものがくらしているよ！
ゴミやよごれがふえると、自然がこまってしまうよ

エコな農業で、
ちきゅう
地球にやさしく
たそだ
食べものを育てよう。



お スマートキッチン

スマートキッチンは、コンピューターやセンサー、AIなどを使って、料理やキッチンのしごとをもっと便利にするしくみのことだよ！
食べもののムダをへらしたり、子どもやお年寄りでも安全に料理ができるようになるんだ。

🌟 どんなことができるの？

- ・スマホでレシピを見ながら料理
- ・AIが「今日のおすすめメニュー」を教えてくれる
- ・冷ぞうの中をカメラでチェック！
- ・火を使わずに自動でストップ！
- ・ロボットが料理を手伝ってくれる！

お料理する
ママを手伝う、
スマートキッチン。



か 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？

カギケノリっていう海そうには、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、メタンガスって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！

カギケノリ、
牛のゲップを
へらす
減らせる海藻。



き きしょうとう 希少糖

希少糖（きしょうとう）は、自然の中にすこししかない、めずらしい種類の糖（あまいもの）のことだよ！
ふつうの砂糖（さとう）とはちがって、あまいけどカロリーがすくなくてからだにやさしいんだ。

🌱 どんな種類があるの？

代表的な希少糖には、こんなものがあるよ！
ブシコース：カロリーがほとんどなくて、あまさもある！
アロース：抗酸化作用があるって言われてるよ
タガトース：虫歯になりにくい糖として注目されてる！

🌟 かがわ県の大学（香川大学）では、世界ではじめて希少糖（きしょうとう）をたくさんつくる技術を開発したんだ！

希少糖は、
身体にやさしい
新しいお砂糖。



ぐ グルテンフリー

「グルテンフリー」は、グルテンという成分をふくまない食べものをえらぶことだよ！グルテンは、小麦（こむぎ）にふくまれているたんぱく質で、パンやうどん、ケーキなどに入っていることが多いんだ。

🌱 どうしてグルテンフリーにするの？

グルテンを食べるとおなかがいなくなる人がいるんだ！
そういう人は、グルテンが入っていない食べものをえらぶと、元気にすごせるよ！

🌟 グルテンフリーの食べものって？

- ・ごはん（お米）
- ・じゃがいも
- ・とうもろこし

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。



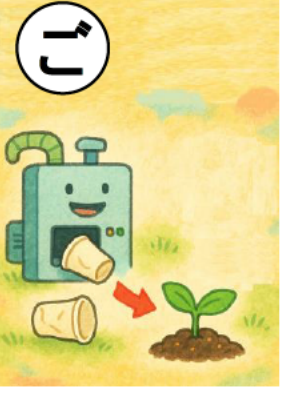
へんしゅう ゲノム編集

ゲノム編集（へんしゅう）は、生きものの「せいかく」や「とくちょう」をきめる設計図（DNA）を、ちょっとだけ書きかえる技術のことだよ！
生きものの体や性格は、「DNA（でいーえぬえー）」という小さな文字のならびで決まっているよ。
ゲノム編集は、その文字をちょっとだけ「けしゴム」でけて、えんぴつでなおす」みたいなことなんだ！

🌱 なにができるの？

- ・野菜や果物を、虫に強くしたり、長もちさせたりできる
- ・魚や家畜を、病気にかかりにくくすることができる
- ・食べものを、もっと安全で、みんなが食べやすくなる

ゲノム編集で、
病気に強い
お野菜が誕生。



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！
- ・海に流れても安心な素材
→ 海の生きものをまもることができるよ！

「ミ」から新しいもの
を生み出す
生分解技術。



サステナブルで
地球にやさしい、
「SDGs」。

エスディー・ジェー・ズ SDGs

SDGsは、「せかいをよくするための17の目ひょう(もくひょう)」のことだよ！英語で「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」っていうよ。
かんたんに言うと、「みんながずっとしあわせにくらせるように、地球や人のためにがんばろう！」っていう約束なんだ。

🌱 どんな目ひょうがあるの？

1. まずしい人をなくそう
 2. おなかをすかせる人をなくそう
 3. みんなが元気にすごせるようにしよう
 4. べんきょうできるようにしよう
- ...などなど、ぜんぶで17こあるよ！



食材のシェアで、
もったいないを
減らそう。

フードバンク

フードバンクは、「たべもののたすけあい」をするしくみだよ。まだ食べられるのに、お店で売れなくなったり、家で使いきれなかった食べものを、食べものが足りない人たちにわけてあげるところなんだ。スーパーや県庁にもフードドライブがあるからさがしてみてね！

🍎 どうしてフードバンクがあるの？

- ・食べものが足りなくてこまっている人を助けるため
- ・まだ食べられるのにすてしまうのはもったいないから
- ・みんなで助け合うと、やさしい社会になるから！



スマート農業、
効率よく
お野菜を育てる。

スマート農業

昔の農業は、人の手でたくさんの作業をしていたけど、今はコンピューターやロボットなどを使って、もっと楽に、もっと上手に野菜やお米を育てられるようになってきたんだ！このことを「スマート農業」っていうよ。

🌸 たとえば、どんなことができるの？

- ・ロボットが手伝ってくれる！
畑で草を取ったり、種をまいたりするロボットがいるよ。
- ・ドローンが空から見てくれる！
空を飛ぶカメラ付きのドローンが、畑の様子をチェックして、元気がない植物を見つけてくれるんだ。
- ・スマホで畑を見守れる！
おうちにいても、スマホで畑の様子を見たり、ロボットに指示を出したりできるんだ！



センサーは、
食べものの安全を
教えてくれる。

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
→食べ物をちょうどいい温度で作るために使う



ソーシャルメディアで
広げていこう、
新しい技術。

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。

ソイミート

ソイミートは、ほんとうのおにくじゃなくて、大豆というまめから作られているおにくだよ。見た目も、においも、味も、おにくにそっくりだから、びっくりするよ！

🌱 どうしてソイミートを使うの？

- ・けんこうにいい！
大豆には、たんぱくしつがたくさんふくまれている、体にいいんだよ。
- ・地球にやさしい！
牛やぶたを育てるよりも、水やエネルギーを少なくすむから、地球にやさしいんだ。
- ・みんなが食べられる！
おにくを食べられない人でも、ソイミートなら食べられることがあるよ。



チルド機能、
傷みやすい食材の
保存に便利。

チルド機能

チルド機能は、冷蔵庫の中にある特別なひえひえの場所のことだよ！
ふつうの冷蔵庫よりも、ちょっとだけ温度が低くて、でも冷凍室ほどカチカチにはならないんだ。

🍷 どんなときにつかうの？

- ・おにくやおさかなを新鮮なまま保存したいとき
- ・ヨーグルトやチーズをおいしく食べたいとき
- ・冷凍しないで、すぐに使いたい食べものをしまおうとき

※ どうしてチルドがいいの？

- 食べものがおいしさがそのまま、長もちする！
すぐに料理に使える！



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

パーソナライズフード

パーソナライズフードは、「じぶんにぴったりのごはん」のことだよ！
人によって、好き嫌いや、体にいい食べものがちがうよね？だから、コンピューターやアプリを使って、その人にあった食べものをえらんでくれるんだ！

🍷 どんなときにつかうの？

- アレルギー、体のようす、好き嫌いなどをもとに、その人にぴったりのメニューを考えてくれるよ！
- ・びょうきの人が、体にいいごはんを食べたいとき
- ・スポーツをがんばっている人が、元気になるごはんを食べたいとき
- ・アレルギーがある人が、安全に食べたいとき



手を使わずに
お会計、
不思議なレジ。

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、バーコードをピツとするよね？RFIDは、それをもっとかしこく、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。
たくさんの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！



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

トレーサビリティ

トレーサビリティは、「食べものがどこから来たのか、たどることができるしくみ」のことだよ！
スーパーで買ったおにくやおさかなが、どこの農場や海でとれたのか、どんな工場で作られたのかを、あとから調べるができるんだ。

🍷 どうして大事なの？

- もし食べものに問題があったとき、どこで作られたかすぐにわかるよ。ほかにも、作った人のことを知ると、食べものをもっと大事にしたいくなるよね！
- 🍷 チャレンジ！
食べもののラベル(シール)を見てみよう！
おうちの人といっしょに、「この食べもの、どこから来たのかな？」って話してみよう！



な
なとう
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！



に
にほん
日本ではじめての
フードテックは
カップラーメン。

📖 フリーズドライ

フリーズドライは、「食べものをカチカチにこおらせてから、水をぬいて、かるくするほうほう」だよ！
たとえば、みそしるやいちごをフリーズドライにすると、かさかさでかるくて、ながもちするんだ！

- 🍓 どうやって作るの？
- 1. 食べものをこおらせる
- 2. こおったまま、ふしぎな機械で水をぬくよ
- 3. できあがり！かるくて、サクサクになるよ！
- 🍷 どんな食べものがあるの？
- みそしる、いちご、カレーやスープ
- お水をかけると、もとの食べものに戻るからびっくり！



ぬ
ぬくもりのある食、
バランスの良いごはん。

📖 かんがえてみよう／ バランスの良い朝ごはん



ね
ねがこ
願いを込めて、
エコラベルを選び、
みんなで守る地球。

📖 エコラベル

エコラベルは、「地球にやさしいマーク」のことだよ！
お店で売っているせいひんに、葉っぱのマークやリサイクルのマークがついていることがあるよね？

- 💡 どんなことを教えてくれるの？
- ・ごみをへらせるかどうか
- ・リサイクルできるかどうか
- ・自然をこわさずに作られているかどうか
- 👉 チャレンジ！
- ・お店で買うときに、エコラベルがあるか見てみよう！
- ・地球にやさしい商品をえらぶようにしよう！
- ・おうちの人といっしょに、「このマーク、なんだろう？」って話してみよう！



の
の
飲みこみやすく、
みんなが安心、
えんげしよく
嚥下食。

📖 えんげしよく 嚥下食

嚥下食は、「のみこみやすいごはん」のことだよ！
かたいものや、パサパサしたものは、のどにつまってしまうことがあるよね？
とくに、おじいちゃんやおばあちゃん、びょうきの人は、食べものをのみこむのがむずかしいことがあるんだ。
そこで、やわらかくて、なめらかで、のどにやさしいごはんを作るんだよ！

- 🍲 どんな食べものがあるの？
- とろろのスープ
- なめらかにしたおかず(ハンバーグやさかななど)
- ゼリーみたいなごはん



ば
ばいよく
培養肉、
工場であつ
未来のお肉。

📖 ばいよく 培養肉

培養肉は、「動物をこさずに作るおにく」のことだよ！

ほんもののおにくと同じように、牛やぶたの細胞(さいぼう)を使って、実験室(じっけんしつ)や工場であつて作るんだ。

- 💡 どうやって作るの？
- 牛やぶたの体から、ちよつとだけ細胞をとるよ。
- その細胞を、特別な液(えき)につけて、育てるよ。
- 少しずつ大きくなって、おにくの形になるんだ！
- 👉 どうして培養肉が大事ななの？
- ・動物をこさなくてすむ！
- ・地球にやさしい！(水やエネルギーを少なくできる)
- ・きれいな場所で作るから、安全で清潔(せいけつ)！



ひ
ひートテクノロジー、
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。



ふ
ふードロス
減らすために、
ごはんを残さず食べよう。

📖 フードロス

フードロスは、「まだ食べられるのに、すてられてしまう食べもの」のことだよ！

食べものを作るのに、たくさんの水やエネルギーが使われているし、世界には食べものが足りなくてこまっている人もいるんだ。だから、食べものは大切にしよう！っていう気持ちが大事なんだね。

- 👉 わたしたちにできることは？
- ・食べきれぬぶんだけそおう！
- ・のこったごはんは、べんとうにしたり、べつの料理にしたりして使おう！
- ・おうちの人といっしょに、食べものの賞味期限をチェックしよう！



へ
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。

📖 ヘルスケアフード

ヘルスケアフードは、「体にいい食べもの」のことだよ！

食べると、元気になったり、病気をふせいだりする食べものなんだ。
とくに、体のことを考えて作られたごはんだから、すこやかにすごしたい人にびったり！

- 🍷 どんな食べものがあるの？
- ・野菜たっぷりのスープ
- ・おさとうが少ないおかし
- ・アレルギーの人でも食べられるパン
- ・おなかの調子をよくなるヨーグルト
- 見た目はふつうの食べものと同じだけど、体にやさしい工夫がされているんだよ！



ほ
ほれいぎじゅつ
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

ミールキットは、料理に必要な材料とレシピがセットになった「ごはんづくりのおたすけセット」だよ！
材料の保存やパッケージの工夫や、食べもののムダをへらす工夫もされているんだ！

🍴 どんなときにつかうの？
・忙しいときでもすぐにごはんが作れる
・はじめて料理する人でも安心！
・いろんなメニューにチャレンジできる！



む

昔から日本に
あるフードテック、
発酵技術。

発酵技術

発酵(はっこう)は、小さな生きもの(こうぼ菌や乳酸菌など)が、食べものの中ではたらいて、おいしくしたり、体にいいものをつくったりすることだよ！
たとえば、「ヨーグルトやチーズ」、「みそやしょうゆ」、「パンやぬかづけ」は発酵の力でできているんだ！

🍷 発酵でなにがかわるの？
・味がよくなる(うまみアップ！)
・体にいい成分がふえる(おなかにやさしい)
・長もちする(保存がしやすくなる)



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)
見かける(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

モバイルオーダーは、「スマホでおみせの注文をすること」だよ！
お店に行く前に、スマートフォンやタブレットを使って、食べたいものをえらんで注文しておく、お店についたときにすぐに受け取れるんだ！

🍷 どうしてべんなの？
・お店でまつ時間がへる！
・じぶんのペースでメニューをえらべる！
・お金もスマホではらえることがある！



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

ハイドロポニックスは、「土を使わずに、水で野菜を育てる方法」のことだよ！
土がいらないから、どこでも育てられるし、虫がつきにくくて、きれいな野菜ができるよ。水をむだなく使えるから、地球にやさしいんだ！

💧 どうやって育てるの？
1. タネをうえて、芽が出るのを待つよ
2. 土のかわりに、スポンジや石の上にのせるよ
3. 栄養が入った水を流して、根っこにとどけるよ
4. 光をあてて、すくすく育てるよ！
🌱 どんな野菜が育つの？
レタス、バジル、ミニトマト、ほうれんそう など



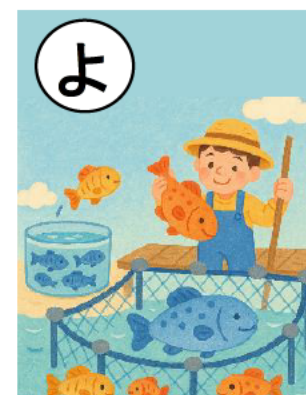
ゆ

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

抽出技術は、「食べものや植物から、だいいな成分(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？
・おちの葉っぱからうまみをとる
・くだものからにおいのもとをとる
・とうもろこしからあまみのもとをとる
こんなふう、おいしさや栄養(えいよう)をとることで、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

「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！

