

TSURUOKA FOOD FUTURES EXPEDITION

食文化創造都市・鶴岡を舞台に、
食の未来を体感し、ビジネスチャンスを探るフィールドプログラム

TSURUOKA FOOD FUTURES EXPEDITION

「食の未来」を体感し、「ビジネスチャンス」を探るフィールドプログラム

日時：2026年10月1日～2日 開催場所：山形県鶴岡市

通常非公開の
研究 × ビジネスの現場を訪問



山形大学・慶應先端研発スタートアップが
取り組む食の先端研究を視察する。

研究者・起業家との
クローズドセッション



山形大学 アグリフードシステム先端研究センター
慶応義塾先端研発企業、メタジェン/フェルメクテス

食イノベーションの最前線に立つ
キーパーソンと対話・交流する。

地域を代表する料理人が
先端研究をフルコースに



料理人・研究者との対話から、
研究と食体験の接点を探る。

ユネスコ食文化創造都市の
フィールドワーク



森、水、土壌、農業、ジビエに触れ、
食文化を支える地域の循環を体感する。

イノベーションやグローバルビジネスの
エキスパートたちもツアーに同行！

入山教授・南編集長とともに、
食・地域・技術・経営の未来を読み解く

早稲田大学大学院
経営管理研究科

入山章栄 教授



クーリエ・ジャポン

南浩昭 編集長



企画



COURRIER

SIGN

¥ 248,000 (税込)
交通費別途

鶴岡というフィールドで、食にまつわる注目テーマを横断的に学び、
対話・交流を通じて未来のビジネスチャンスを探る

Science

最先端科学を生活者価値に

Circularity

循環型経済を事業機会に

Locality

地域資源を競争力に

研究者・スタートアップ・料理人・参加者同士での対話・交流

Business

得た学びを自社のビジネスに接続する

ツアーフィールド：山形県鶴岡市

山形県鶴岡市は、日本海、庄内平野、出羽三山に囲まれた、自然・信仰・食文化が深く結びつくまちです。

海の幸、山の恵み、米どころならではの発酵文化、60 種以上の在来作物。土地の風土がそのまま食に息づいており、2014 年には日本で初めてユネスコ食文化創造都市に認定されました。

一方で、鶴岡は伝統的な食文化だけの地域ではありません。慶應義塾大学先端生命科学研究所、山形大学、バイオサイエンス領域のスタートアップが集積し、腸内環境、発酵、循環型農業、次世代食材など、食の未来につながる研究とその社会実装が進んでいます。

鶴岡の特徴は、長い時間をかけて育まれた伝統的な食文化と、最先端の生命科学・農学・フードテックが、同じ地域に集積していることです。

本ツアーでは、食にまつわる注目テーマを横断的に学び、対話・交流を通じて学びを深めていけるフィールドとして鶴岡を訪れます。



ツアー行程（予定）

10/1（木）

- 10:30 羽田空港発
- 11:30 庄内空港着
- 12:15 アル・ケッチャーノにてランチ
- 14:15 鶴岡サイエンスパーク 着
- 14:30 山形大学 農学部長 渡部教授 講演
「BISTRO下水道」（国交省推進の循環型食生産システムの
社会実装プロジェクト）
- 15:15 フェルメクテス株式会社 大橋社長講演
納豆菌を活用した食糧ソリューション
- 16:20 株式会社メタジェン 福田社長講演・研究所視察
腸内環境研究を起点としたヘルスケアソリューション
- 17:30 ホテルチェックイン（スイデンテラス）
- 19:10 ピノ・コッリーナにて夕食会（FUTURES DINING）
地域の研究者・料理人・入山教授・南編集長との
食事・対話を通じて食の未来を考える特別セッション
- 21:30 夕食会終了・ホテル移動
- 22:15 スイデンテラス泊



※ 都合により、行程、登壇者、参加者は変更になる場合があります。予めご了承ください。

10/2（金）

- 07:00 スイデンテラス朝食
- 09:00 鶴岡市あつみ森林組合 五十嵐主事講演・ワークショップ
森林・水源・土壌保全と農業のつながりに関する研究
室内版森林リトリート体験/五感ワーク
- 11:00 井上農場井上社長講演・フィールドワーク
- 13:00 HARETOKEにてランチ
野生のガストロノミー イノシシ肉のジビエランチと
オーナー・猟師の佐藤氏による講演
- 15:00 ゆのはま100年キッチンにてリフレクションワークショップ
プログラムディレクターおよび南編集長のファシリテーションで
視察で得た学びを、自社ビジネスと接続する対話セッション
- 16:30 庄内空港へ移動
- 16:50 庄内空港チェックイン
- 17:40 庄内空港発
- 18:40 羽田空港着



講演・訪問先①：食の先端研究を推進するアカデミア

山形大学 渡部 徹 教授

農学部長
山形大学アグリフードシステム先端研究センター長
鶴岡ガストロノミックイノベーション計画 研究責任者



「BISTRO下水道」

(国交省推進の循環型食生産システムの社会実装プロジェクト)

下水処理水や下水汚泥などの「下水道資源」を、農業・水産業・食料生産へ活用する研究に取り組む。国交省が推進するBISTRO下水道プロジェクトを推進し、鶴岡市・JA・民間企業と連携しながら、下水処理水に含まれる窒素やリンなどの栄養を活かした米づくり、藻類・アユ・海藻などへの応用、農地での温室効果ガス削減などを実証。廃棄物を“処理するもの”から“地域の食を支える資源”へ転換する、循環型食料生産システムの社会実装を進めている。



関連協力者/FUTURES DINING参加予定研究者
山形大学 アグリフードシステム先端研究センター



農学部 江頭 宏昌 教授 (在来野菜)



独自の味わいや香りを持つ地域の伝統的な「在来作物」を対象に、古文書調査やDNA多型解析など多角的なアプローチで価値を解明し、品種の保全・継承や地域活性化を推進する研究を行う。

工学部 西岡 昭博教授 (次世代アルファ化米粉)



水を加えるだけで調理でき保水性に優れた独自の「アルファ化米粉」の開発と、これらを活用した小麦粉に依存しないグルテンフリー食品などの新しい食の選択肢を広げる研究を行う。

農学部 五領田 小百合教授 (食材の排塩研究) 農学部 浦川 修司教授 (循環型農村システム)



栽培から加工、成分分析、ヒト臨床試験までを一気通貫で実施し、塩分の排出を促す「排塩効果」など、庄内野菜の機能性を医学的に検証。生活習慣病予防と農産物の高付加価値化を通じて、健康増進と地域経済の活性化を両立する「農から健康モデル」の普及・啓発研究を行う。



地域内で資源と経済を循環させる『スマート・テロワール』の構築を目指し、農業と食品産業の連携による地域ブランド商品の開発と持続可能な地域農業モデルの確立のための研究を行う。

農学部 佐藤 智教授 (循環型農業)



地域の食品残渣をアメリカミズアップの力で「有機肥料」へと資源化し、その肥料を用いて地元で里芋などの農作物を栽培する、背景のストーリーまで届ける循環型農業の実装に関する研究を行う。

農学部 程 為国教授 (自然共生稲作)

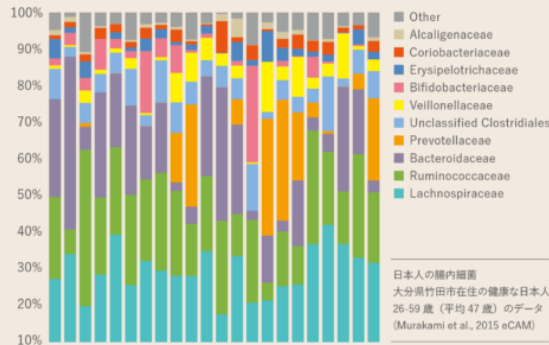


農業や肥料を使わず生態系の力を活かす持続可能な「自然栽培」を対象に、イネと共生する微生物の解析や土壌環境の調査を通じて、その潜在的技術を科学的に解明し普及させる研究を行う。

株式会社メタジェン



山形県鶴岡市に本社を置き、腸内環境の研究成果をヘルスケアや食品開発に繋げ社会実装するバイオベンチャー。素材が腸内環境に与える影響について250件を超える共同研究・研究支援を実施。最先端科学に基づき腸内環境を制御する「腸内デザイン®」をコンセプトに掲げ研究付加価値探索、商品開発支援、サイエンスPRなどを展開している。更に、企業連携コミュニティ「腸内デザイン共創プロジェクト（Gut Design Project）」を通じて40社以上の企業と連携した市場共創を行い、同プロジェクトはASEAN展開も開始している。食と健康を個別最適化する次世代ヘルスケアの担い手として、鶴岡発の研究知を食品・生活・ウェルビーイング領域へ接続している。



腸内細菌叢は人によってタイプが異なる



福田 真嗣

株式会社メタジェン 代表取締役社長 CEO



2006年明治大学大学院農学研究科博士課程を修了後、理化学研究所基礎科学特別研究員などを経て2012年より慶應義塾大学先端生命科学研究科特任准教授、2019年より同特任教授。順天堂大学大学院医学研究科特任教授、腸内デザイン学会代表理事、短鎖脂肪酸普及協会代表理事、腸内環境ヘルスケア協会代表理事を兼任。2015年、ビジネスプラン「便から生み出す健康社会」でバイオサイエンスグランプリにて最優秀賞を受賞し、株式会社メタジェンを設立。2024年 Forbes JAPAN日本の起業家名鑑400、クラリベイト・アナリティクス社 Highly Cited Researcher 2024に選定。

フェルメクテス株式会社



フェルメクテス株式会社は、慶應義塾大学先端生命科学研究所発のフードテックベンチャー。長年日本で食されてきた納豆菌に着目し、その高いたんぱく質含量、増殖速度、食品副産物を活用できる特性を活かして、新たなたんぱく質源「納豆菌粉」の開発に取り組む。米ぬか、酒粕、ホエイなどの副産物を培地として利用し、麺・パン・唐揚げなどへの応用も進めることで、食糧問題と食品ロスの双方にアプローチする、次世代の食料ソリューションを目指している。



フェルメクテスが展開する「kin-pun」は、環境に配慮したサステナブルなタンパク質の確保を目指して立ち上げられた新タンパク質食材ブランドである。原材料は「納豆菌」のみであり、日常的に親しまれてきた納豆の菌そのものをタンパク質源として粉末化している。これまでの料理に加えることによって摂取タンパク質量を増やすことが可能で、独自の香りや食味を活かした、新しい食体験を提案する「NEO食材」として注目される。



大橋 由明

フェルメクテス株式会社
代表取締役CEO/理学博士

大学および大学院にて枯草菌（納豆菌）の酵素化学、分子遺伝学を研究し、博士の学位を取得。食品総合研究所では、枯草菌（納豆菌）のDNAマイクロアレイ解析法を開発。慶應義塾大学では、枯草菌（納豆菌）による遺伝子組み換え法やメタボローム解析法を開発。ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ株式会社では、技術開発担当取締役として、東京証券取引所マザーズ市場への上場に貢献しました。



長内 あや愛

フェルメクテス株式会社
共同経営者CBO/調理師/製菓衛生師/ 唎酒師フードアナリスト/フードスタイリスト/政策メディア修士

「和食と洋食の食文化の衝突」をテーマとして食文化研究に取り組んでいます。14歳からAmeba official Blog「14歳のパティシエは今、食文化研究家」を現在まで毎日更新中。料理人文化人ランキング最高3位。世界経済フォーラムダボス会議U30起業家コンテスト 最優秀賞。NHK Eテレ「沼にハマってきいてみた」再現料理制作。東京MX「堀潤モーニングフラッグ」コメンテーターなど。

鶴岡市あつみ森林組合

五十嵐 董氏

日本海と山に囲まれた温海地域で、森・水・土壌・農業、ひいては私たちの食を支える「食のインフラ」としての循環を担う鶴岡市あつみ森林組合。ナビゲーターの五十嵐氏は、東京・港区育ちの「港区女子」から一転、温海の山林へと移住した異色の経歴を持つ。

ツアーでは、鶴岡サイエンスパークの会議室をハックし、この日のために用意した特別な体験を提供する。はじめに日本の森林が抱える課題や、森林組合が取り組む持続可能な森づくりに関するレクチャーをしたのち、庄内の森の音、生木や杉の葉の香りを五感で感じながら、人間本来の直感や感性を呼び覚ます特別な室内森林リトリートを実施。さらに、地元のあつみ杉のお箸と、日本三大古代布「しな織」の箸袋に触れる体験（完成品を贈呈）。彼女ならではの「外からの視点」を交え、森の荒廃という現代の構造的な社会課題と向き合い、自社の未来へのヒントとなる本質を学ぶ。



株式会社井上農場

井上 馨 社長

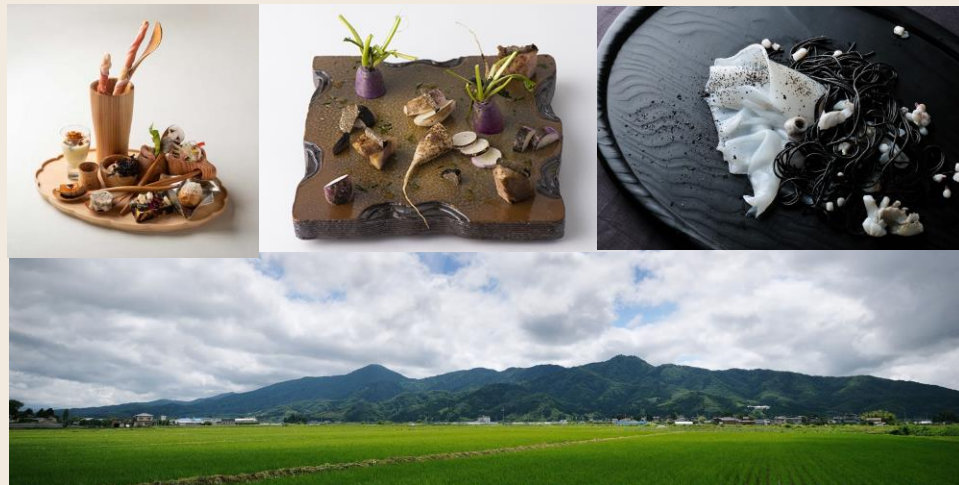
鶴岡・庄内平野の恵まれた水と土を活かし、特別栽培米「つや姫」「雪若丸」を中心に、トマトや小松菜まで手がける井上農場。化学肥料に頼らず、有機質肥料と自然由来の資材による土づくりを重視し、稲や野菜が本来持つ生命力を引き出す栽培を行っている。全国の食味コンテストでも評価され、レストランや百貨店、海外にも届けられる、庄内の食の豊かさを体現する生産者。ツアーでは、普段は訪れることのできない農業の現場に触れつつ、独自の土壌づくりの思想から、自社のイノベーションの土台を問い直す。



講演・訪問先⑤：地域資源を食体験に変えるレストラン

アル・ケッチアーノ

庄内の食材の魅力を全国に知らしめた、山形イタリアンの名店。鶴岡・庄内の海、山、川、平野で育まれた旬の食材を中心に、その日、その時に手に入る素材を活かした料理を提供する。鶴岡が「食文化創造都市」として注目されるうえでも重要な存在であり、地域の食とガストロノミーを体感する場として国内外から多くの人が訪れている。



オーナーシェフ 奥田 政行氏

地元・庄内の食材に徹底して向き合い、素材の持つ香りや味を最大限に引き出す独自の料理哲学で知られる。ソースに頼りすぎず、食材同士の香りの相性を読み解きながら、在来野菜や庄内の魚介・肉・水などを組み合わせ、土地の記憶や風土を料理へと翻訳してきた。地産地消の先駆者として、庄内の生産者や地域資源の価値を全国へ発信し、食を通じた地域づくりにも大きな影響を与えている。

鶴岡市農業発展奨励賞/第1回フード・アクション・ニッポンアワード2009「コミュニケーション・啓発部門」優秀賞/第1回「辻静雄食文化賞」。第1回農林水産省料理マスターズ受賞/2012年山形県産業賞。山形新聞3P賞の「平和賞」を受賞/ローマ法王ベネディクト16世謁見東北の食材をお渡しする。ドラマ14世と謁見「つや姫」を食していただく/2015年鶴岡市市政功労賞/2018年農水省地産地消優良表彰/2020年文化庁長官表彰/2023年世界的美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ2023」にてテロワール賞受賞



HARETOKE

ジビエとイタリアンを楽しめる人気店。店主自ら狩猟を行い、庄内の自然が育んだジビエを、イタリアンの技法で丁寧に仕立てて提供している。野生鳥獣を食材として活かすジビエ料理を通じて、自然環境、里山、生態系、人の暮らしの関係性を体感できる一軒。庄内の旬の食材やワインとともに、鶴岡の食文化の奥行きをカジュアルに味わえる。



オーナーシェフ 佐藤 昌志氏

鶴岡の食材を活かしたイタリア料理を提供しながら、自ら猟にも関わる料理人。野生鳥獣を単なる食材ではなく、森・農地・人の営みをめぐる命として捉え、ジビエ料理を通じて自然と食の循環を表現している。ツアーでは、通常は営業していないランチタイムの時間帯を特別に開放、イノシシ肉のランチとともに、野生と地域が共生する食のあり方を佐藤氏から直接学ぶ機会を設ける。





早稲田大学大学院 入山 章栄 教授

慶應義塾大学経済学部卒業、同大学院経済学研究科修士課程修了後、三菱総合研究所を経て、2008年に米ピッツバーグ大学経営大学院より博士号

(Ph.D.)を取得。同年、米ニューヨーク州立大学バッファロー校ビジネススクール助教授に就任。

2013年に早稲田大学ビジネススクール准教授、2019年4月から現職。専門は経営学。国際的な主要経営学術誌に多く論文を発表している。著書の『ビジネススクールでは学べない世界最先端の経営学』、

『世界標準の経営理論』はベストセラーとなっている。2019年～文化放送『浜松町Innovation Culture Cafe』(浜カフェ)のパーソナリティを務める。



クーリエ・ジャポン編集長 南 浩昭 氏

2003年、講談社入社。週刊誌の編集部を経て、2006年に創刊直後のクーリエ・ジャポン編集部配属。主に海外ビジネス、テクノロジー、海外移住に関する特集・記事を担当。2016年のウェブ移行に伴い、イベントやウェブ開発等も手がける。2017年9月から1年間内閣府へ出向し、国の知財戦略の策定に従事。2021年2月より現職。

SIGNING

株式会社SIGNING

社会の変化の兆しを捉え、企業や地域の未来づくりを支援するソーシャルデザインカンパニー。生活者の価値観、テクノロジー、カルチャー、地域、環境、ウェルビーイングなど、複数領域を横断しながら、未来テーマの発見から事業・ブランド・コミュニケーションへの実装までを支援している。都市研究、地方創生、新規事業開発、ブランド戦略、人材育成など、多様なプロジェクトを手がける。

FUTURES DINING

Dialog for food futures

地域を代表する料理人が、先端研究をフルコースに。
研究者・起業家・料理人・参加者が共に食事をしながら
食の未来についての議論を深める特別セッション。

参加
シェフ



グランドエルサン
片倉忠直シェフ



ブランブランガストロノミ
五十嵐督哉シェフ



すたんど割烹みなぐち
水口拓哉シェフ

専門学校卒業後、東京の「京王プラザホテル」で洋食の基礎を学び、14年近く勤める。その後3年間ホテルウエディング会社の料理長として商品開発に携わる。素材を大切に料理や味を引き出す料理など、庄内の旬の食材を活かした洋食を提供している。また地域の食材を活かした洋菓子の開発にも携わり、庄内の食文化の発信にも力を注いでいる。2026年より庄内 DEC クラブの会長を務める。

山形県鶴岡市出身。西洋料理を軸に「素材本来の味を大切に料理」を信条とし、庄内の海・山・平野の食材の魅力を一皿に込めたコース料理を提供している。山形県のUIターン促進、若手シェフコミュニティ「RED U35」関連企画や「食文化ルネサンスの次世代食文化フォーラム」などに参加し、料理人としての知見を広げるとともに、食文化の発信にも力を注いでいる。

料理人の父の影響で料理の道を志し、酒田の調理師専門学校を卒業後、伊豆長岡、天童、銀山など各地の名店で修業を積む。2012年に故郷へUターンし家業を継承。店内のカウンターで提供する料理は、四季の食材を生かし、素材の持ち味を引き出す日本料理を提供している。鶴岡の食文化の継承や地域活動の取り組みへの参画など、地域に根差した活動で注目され、郷土の味を現代に伝える料理人として注目されている。

参加
研究者
(予定)

山形大学

渡部徹教授 西岡昭博教授(次世代米粉) 浦川修司教授(循環型農村システム)

五領田小百合教授(食材の排塩研究) 江頭宏昌教授(在来野菜)

程為国教授(自然共生稲作) 佐藤智教授(循環型農業)

フェルメクテス

大橋由明 CEO 大岡俊志 食品開発

メタジェン

福田真嗣 社長 伊藤正樹 研究員

早稲田大学

入山章栄 教授 他

※料理はイメージです

- 食の未来を切り拓く最先端研究・技術の現在地
- 食から地域価値を生み出す、実践事例と成功の要諦
- 研究・技術をビジネスと社会実装につなげる着眼点
- 研究者、起業家、シェフ、地域プレイヤーとのネットワーク
- 入山章栄教授、南浩昭編集長との対話から得る、経営とグローバル潮流を読み解く視点

宿泊先：スイデンテラス



SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSE は、庄内平野の水田に浮かぶように建つホテル。設計は、プリツカー賞受賞建築家・坂茂氏。田園風景を保ちながら建築を優しく挿入する思想のもと、木造構造を活かし、四季で表情を変える風景と調和する空間を実現している。2019年には「2018 Wood Design & Building Awards」Merit Awardを受賞。温泉、サウナ、ライブラリー、庄内食材を活かしたダイニングを備え、鶴岡の自然・食・文化を滞在そのものとして体感できる。



ツアー日程

2026年10月1日~2日

ツアー販売価格

¥248,000（税込）/人

【料金に含まれるもの】

- 研究者・経営者による講義、研究現場の視察
- FUTURES DININGでの研究者・料理人との食事・対話
- 入山教授・南編集長の同行、ラップアップセッション
- 鶴岡・庄内エリア内の交通費
- 行程に記載された食事代
- SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSE宿泊費

【料金に含まれないもの】

- 現地までの往復交通費（航空運賃・鉄道運賃など）

※往復とも、各自でお手配ください。

●申込方法

以下URLよりお申し込みください

（講談社クーリエ・ジャポンサイト内）

https://courrier.jp/event/tsuruoka_tour_2026/

●締切：26年9月4日（金）

●定員：20名

●最小催行人数：17名

※定員に達し次第、受付を終了します。

※最少催行人数に満たない場合、催行を中止することがあります。

申し込みおよび旅行についてのお問い合わせ

株式会社JTB(観光庁長官登録旅行業第64号)

<https://www.jtbcorp.jp/jp/>



ビジネスソリューション事業本部 第六事業部 営業第二課

TEL：03-6737-9362

MAIL：s_hiranuma082@jtb.com

営業時間：月～金／09:30～17:30（土日祝／年末年始 休業）

担当：稲葉・野田・平沼

総合旅行業務取扱管理者：厨 龍一