



UR都市機構とSFAによる サステナブルフードミュージアムの取り組み

—— 街に、ルネッサンス ——



UR都市機構

Sustainable Food Asia

坪田 華

海野 慧

概要

名称	独立行政法人都市再生機構（Urban Renaissance Agency）
設立	2004年7月1日
資本金	1兆757億円 ※2019年3月末現在
所在地	神奈川県横浜市中区本町6-50-1
設立根拠法	独立行政法人通則法、独立行政法人都市再生機構法
主務省	国土交通省
職員数	3,196人 ※2023年4月1日現在

組織の沿革



新しいDKスタイルの提案



住宅の大量供給



大規模ニュータウン開発



都市開発の推進



多様化するニーズへの対応



東日本大震災の復興支援

独立行政法人の業務

公共上の見地から確実に実施されることが必要な事業であって、国自ら実施はしないが、民間事業者だけでは必ずしも実施されない業務を実施。

①政策実施機関としての公的側面 ②収益性を追求する企業的側面 を両立。

UR都市機構の主な業務



賃貸住宅

約72万戸の賃貸住宅を適切に管理するとともに、少子高齢化に対応し、幅広い世代や多様な世帯が生き生きと暮らし続けられる住まい・まちの実現を進めています。



2012 MUJIXUR



都市再生

民間事業者や地方公共団体と協力し、都市の国際競争力強化や地方都市の活性化、密集市街地の整備改善など、政策的意義の高い事業の実施により、都市再生の推進を図ります。



2012 神上・堂平橋周辺地区



災害復興

阪神・淡路大震災以降に培ってきた復旧・復興の経験を生かして、東日本大震災や熊本地震などの大規模災害からの復旧・復興を全力で推進しています。



2014 女川駅前

社会課題を、超えていく。



UR都市機構

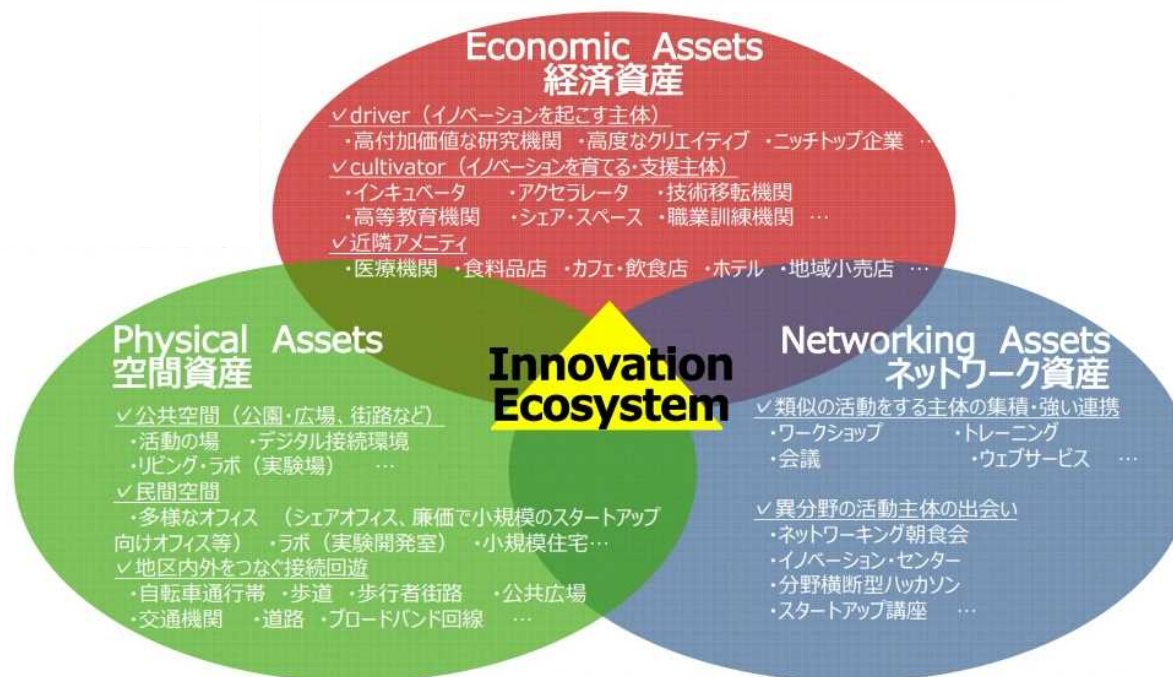
欧米諸国でイノベーションが生み出される地区には、以下の特徴があることが知られている。

- ✓ 大学・研究機関、インキュベーション施設、ベンチャー企業、事業創発・発展を促進する **企業・団体等が効果的に連携・集積**している地域
- ✓ 物理的にコンパクトで交通の便がよく、ネット環境が整備され、**住宅・オフィス・小売店・飲食店等が混在**している地域

(参考) 米ブルッキングス研究所「イノベーション地区」の興隆

Bruce Katz and Julie Wagner (2014) "The Rise of Innovation Districts: A New Geography of Innovation in America"

全てのイノベーション地区には、経済的、物理的、およびネットワークングの資産が含まれている。



(出典) Brookings Institution 「The Rise of Innovation Districts」に基づき国土交通省都市局作成

・「シリコンバレー」に代表される空間的に孤立した企業キャンパスにおいては、車アクセス中心で生活の質や仕事、住居、レクリエーションの統合にほとんど重点を置いてこなかった。

・そうした中で、「イノベーション地区」と呼ばれる新しい都市モデルが出現してきた。

・これらの地区は、最先端のアンカー機関や新興企業、ビジネスインキュベーター等と接続する地理にまとまった領域であり、物理的にコンパクトで交通機関にアクセスでき、混合用途の住宅、オフィス、小売店を備えている。



少なくとも全世界で72箇所のイノベーション地区があるとされるなど、米国のみならず、欧州、南米、豪州などで展開

(出典) Global Institute of Innovation District (GIID)(2019)
"The Evolution of Innovation District"

4

出典：東京大学不動産イノベーション研究センター (CREI) 武藤祥郎特任教授資料

居心地のよい空間・居場所と人の出会いがイノベーションを生み出す

出典:「新橋・虎ノ門まちづくりガイドライン」(東京都港区 令和元年7月改定)

■アドバンテージをいかしたまちづくりの展開(エリア間連携)

イノベーションを生み出すためには、国内外を問わず、人材や資金を保有する大企業やベンチャーキャピタル、アイデアを保有する起業家、創業支援を行う士業者、制度改善を担う行政など、多様なプレイヤーが集まりやすいことが必要であり、本地区の交通利便性や霞が関、大使館と近接した立地、多様な用途やオフィス環境を備えている特徴は、大きなアドバンテージといえます。

このアドバンテージを最大限発揮するために、各エリアの特徴をいかした場、各場をつくるためのエリア間の連携、各場を合理的に活用できる仕組みを整えることで、イノベーションが生まれ続けるビジネス交流拠点を形成していきます。

- 国際競争力に資する拠点整備 : 新橋駅、虎ノ門駅、地下鉄新駅(虎ノ門ヒルズ駅)周辺は、本地区の玄関口として国内外への情報発信力や交通利便性を更に高めるために、国際水準の業務・商業機能や、玄関口として求められる公共施設、都市機能などを整備し、本地区への人材の流入を促進します。
- 界わい性と防災性を両立したまちづくり : 国際競争力を備えた都市には、グローバル基準の機能整備に加え、独自の魅力をもつ空間形成が必要です。個性的な飲食店が集積し、路地空間と相まって界わい性の高い空間を提供する新橋駅周辺エリアは、本地区のプレイヤーが交わる場としても重要な機能を担っています。建築物の個別更新により旧来の建築物や路地のスケールを尊重したまちづくりを進めることで、他地区にはない都市の魅力を生みだし、真の国際競争力を備えたイノベーション都市を形成します。
- イノベーションを支える場づくり : 大規模オフィスのほか、新橋西エリアなどの小・中規模のオフィスをリノベーションなどにより起業家やスタートアップ向けに整備することで、イノベーションに関わる多様なプレイヤーの働く場所を提供します。加えて、1者では保有できないラボ、ラウンジ、カンファレンスなどを整備し、シェアシステムなどを導入することで、ハードとソフトの両面でイノベーションを生み出す場を提供します。
- エリアを支える居住機能の導入 : 病院などの公共公益施設が多く立地し、居住環境に適した新橋南エリア、愛宕山周辺エリアに、本地区の多様なプレイヤーのライフスタイルに対応した居住機能を導入し職住近接を実現することで、イノベーションを生み出すために集中できる環境を提供します。
- 多様な特性をいかしたエリア間連携 : 本地区全体の魅力・価値向上に向け、各エリアの特性をいかした場づくり、各場の有機的な活用のために必要なエリア間の連携を実現するために、エリア間連携の考え方を事前に本地区全体で共有する手法を検討します。



各エリア-拠点間連携のイメージ

アドバンテージ ① 多様な人、都市活動を支える交通インフラ

都内・関東各地へのアクセスに優れ、今後更に臨海部・空港へのアクセスが整備され、多様な人や都市活動を支える交通インフラとしての機能が向上します。

アドバンテージ ② 価値創造を支援する多様なビジネス環境

ベンチャーから大企業まで国内外の多種多様な企業が集積し、大使館・官公庁といった国内外の窓口機能、弁護士・弁理士などの支援機能が充実しています。

事例紹介「コワーキングスペースとイノベーションを支える場作り」

○ 昨今の働き方改革推進の流れを受け、多くの企業が柔軟な働き方として、シェアオフィスやコワーキングスペースの活用を進めています。

○ 本地区内では、オフィススペースを提供するだけでなく、共用スペースなどの設計・デザインの工夫やイベントなどの定期開催により、個人・企業間の交流の促進、つながりの強化などのコミュニティ形成に取り組む企業も見られます。

○ このような、新しい働き方により生まれる個人・企業間のつながりがイノベーションを支える場作りには大切です。



アドバンテージ ③ グローバルビジネスを支える生活環境

国際的な医療・宿泊・教育機能、居住・生活サポート機能が整い、開発事業等により更なるグローバルビジネスを支える生活環境の充実が見込まれます。

テーマの可能性① ディープテック

【新橋・虎ノ門エリアの特性①】

国内や世界の社会課題解決につながる革新的な技術や製品の
研究開発を行うスタートアップ企業を支援しやすい環境

霞が関に至近

・政治行政の中枢機関と連携することで、社会課題解決や経済成長等につながる革新的な技術やビジネスを後押しできる。

国内外から好アクセス

・開発中の製品や技術を実際に体感できる場所として、国内外から足を運びやすい

低廉で自由度の高いオフィス

・ラボや作業場など、製造系の企業が必要な機能を備えたオフィスの提供が可能

テーマの可能性② フードテック

【新橋・虎ノ門エリアの特性②】

「食」との親和性が高く、研究開発段階における市場調査や商品開発など促進・支援できる環境

新橋駅周辺の歴史

・明治以降、鉄道建設作業員が利用する狸小路に飲食店が集まった
・大正時代以降、銀座の延長として発展カフェ・料理屋・飲み屋で賑わう

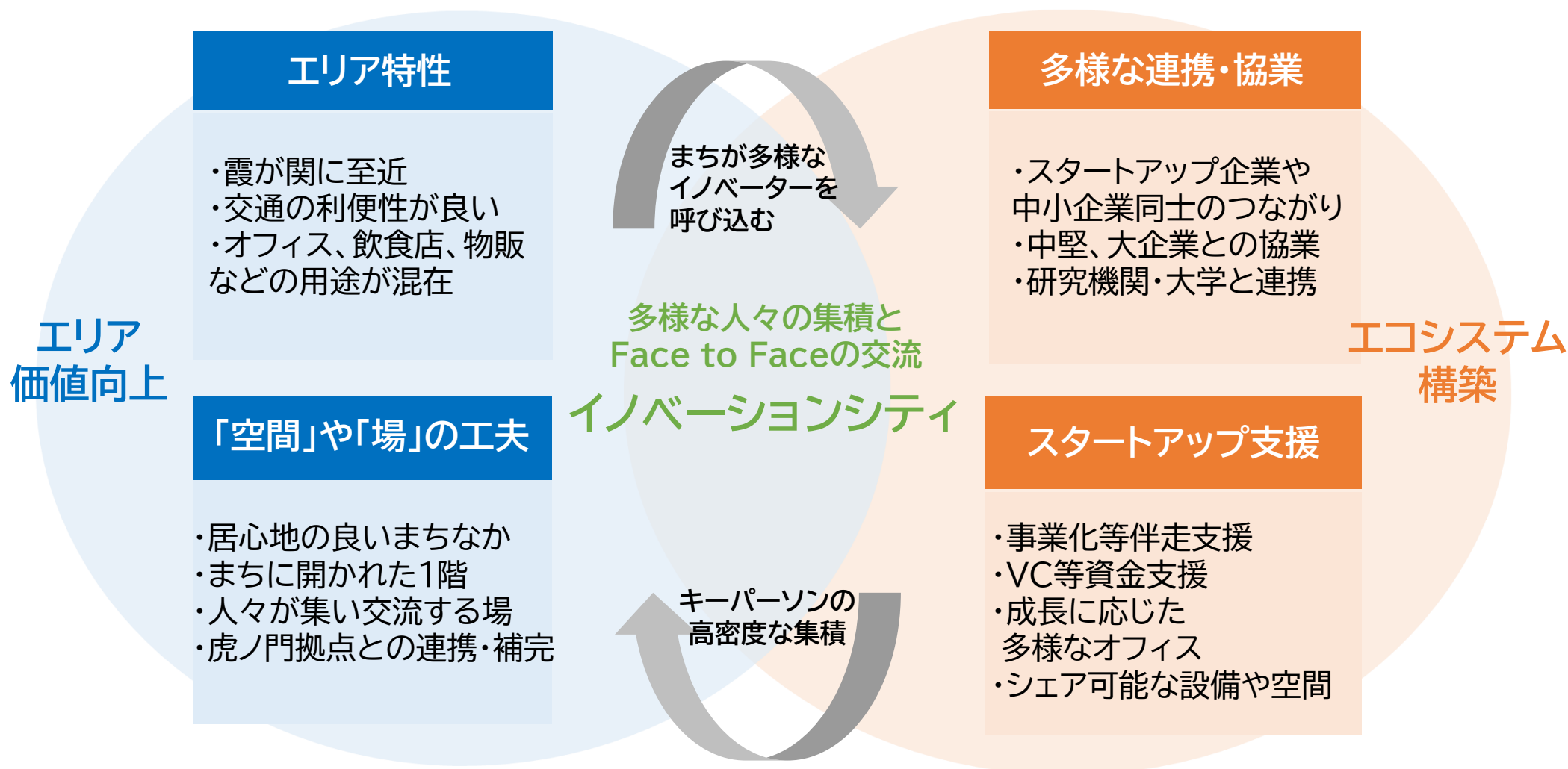
都内有数の飲食店の集積

・都内の他ターミナル駅に比べて、新橋西口は飲食店数が突出して多い
・新橋から虎ノ門のエリアに個性的な飲食店が広域的に分布している

高い飲食需要

・事業所が多く立地しランチや飲みの需要大
・首都圏の様々なエリアからアクセスが良く、夜を中心に飲食目的の来街が多い

まちづくりを通じて創出されるイノベーションにより社会課題を解決していく



Sustainable Food Asia

UR都市機構とSFAによる

サステナブルフードミュージアムの取り組み

CREATE THE NEW STANDARD OF FOODS



ビジネスで社会課題解決を
新規事業開発
アライアンス支援



サイエンスを社会実装する
サイエンスブリッジ
コミュニケーター



Sustainable Food Asia

次世代に繋がる、Sustainableな新しい食産業を創出する



CarpeDiem株式会社 代表取締役
Sustainable Food Asia株式会社 代表取締役
海野 慧 / Satoshi Umino

株式会社じげん、創業期からポストIPOのフェーズを経験。
インターネットメディアの事業開発、取締役でのIPO、
M&A、PMI、海外子会社のマネジメントなどに従事。

2020年にCarpeDiem株式会社を創業。
ソーシャルインパクトを生み出すエコシステムづくりを行う
START CAMPを運営。
2022年Sustainable Food Asiaを株式会社リバネスと
合併企業にて設立、代表取締役に就任。

武蔵野大学アントレプレナーシップ学部 教授。

Sustainable Foodの定義を下記の観点から捉え、
新しいサステナブルな食のスタンダードを創造し、拡大を図る

アジェンダ

環境改善

健康アクセス

社会的公正

イシュー

- ・ 多様性の保全
- ・ 資源の保全
(再エネ・カーボンフットプリント・ロス削減/サーキュラーエコノミー等)
- ・ 栄養改善
- ・ 未病
- ・ 公正な労働環境
- ・ 公正な取引

Sustainable Foodの創造と拡大に向けて

Sustainable Foodの定義を定め、どのように社会に浸透させていくか
環境改善、健康アクセス、社会的公正の3つの観点を加味した食の創造と拡大を目指す



- Sustainable Foodの定義を構築
スタンダード/基準の設定
- 創造/拡大に向けての 이슈設定
- 推進のためのプロジェクト発足
- グローバル市場への展開

事業概要



Sustainable Food の輸入・製造・販売

代替肉「フルーツミート」をはじめ、東南アジアの食材のソーシングから加工、販売を実現するためのプラットフォームを構築します。東京虎ノ門にてフードテックショーケース

「Sustainable Food Museum」を展開しています。



研究開発・商品開発支援

フードテックスタートアップや、食品メーカー/飲食事業社と共に、Sustainable Foodsの研究/商品開発により、SDG/ESGに資する商品の販売、事業の立ち上げまで支援致します。



アライアンス支援

東南アジアのフードテックスタートアップと日系企業のアライアンスを支援し、業務/資本提携の支援まで実施致します。東南アジアのフードテックスタートアップと共に未来の食産業を生み出す「Sustainable Food Camp」を運営しています。

Sustainable Food の製造・販売

ジャックフルーツについて



参照) <https://www.marcheazora.com/?pid=116978729>
<https://behonest-bekind.com/what-is-jack-fruit/>



未熟なジャックフルーツを加工

東南アジアでの伝統的な料理では
未熟なジャックフルーツも野菜の様にカレーに入れることなどもある



特許保有の加工プロセスでミンチ肉のような原材料へ

添加物などを用いない加工を通して肉に近い赤みを自然に発するのが特徴
また無味無臭で繊維質な食感は牛肉のような歯応えとなり、「肉」へと生まれ変わる

収穫後青果



1次加工



2次加工



最終製品



地球にも健康にも優しいフルーツミートへ

誰もが気軽に楽しめる健康的なパティやガパオ、しぐれ煮などのメニューへ



サステナ
おむすび
こだわり食材紹介



フルーツミート を使ったしぐれ煮

お肉を一切使用せず、ジャックフルーツ
から作られたお肉のような食材
「フルーツミート」

低糖質・低脂質、タンパク質・食物繊維量
豊富な、地球と身体にやさしい、日本ではこ
こでしか食べられない食材です！



詳細はインスタにも
随時更新中。ぜひ
フォローしてください！



SASUTENAGOMUSUBI_TOWANENON

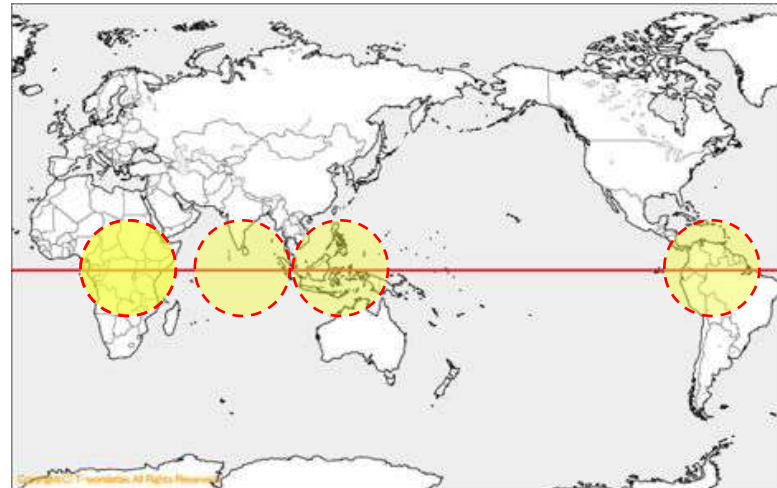
大量の廃棄課題の撲滅

流通課題によりインド南部では約7割廃棄
カルナータカ州では年350億円相当廃棄
完熟ジャックフルーツの実以外の廃棄も課題
我々は未熟なジャックの皮以外全てを活用



循環型エコシステム構築

商品作物(プランテーション)ではない果実が
赤道直下エリアの全世界で生産される
現地で廃棄される原材料を加工して
現地で消費される新しい循環を創る



研究開発・商品開発支援

喫食可能なショーケース型の飲食店の運営実績

株式会社丸井グループ様とのコラボレーションにより、
有楽町マルイにてサステナブルフードを扱うタコスカフェを展開



おいしくて地球環境や健康にもやさしい食をテーマに、
弊社にて全メニューを商品開発



約10社近い様々なフードテックスタートアップとの
コラボレーションにより、メニュー開発、販売を行う

有楽町マリイでの店舗運営の様子



虎ノ門に位置する新虎小屋をフードテック商品のショーケースとして展開
様々な最先端の「食」を知り、環境にも健康にもやさしい「サステなおむすび」を展開



※6月12日（月）オープン

サステナブルな食材・素材を使用したしたおむすび屋を展開



サステな
おむすび
こだわり食材紹介



フルーツミート を使ったしぐれ煮

お肉を一切使用せず、ジャックフルーツ
から作られたお肉のような食材
「フルーツミート」



低糖質・低脂質、タンパク質・食物繊維豊
富な、地球と身体にやさしい、日本ではこ
こでしか食べられない具材です！



詳細はインスタにも
随時更新中。ぜひ
フォローしてください！



SASUTENAO MUSUBI_TORIHAKON

虎ノ門ヒルズ森タワーより徒歩2分の立地
環状二号線（新橋～虎ノ門）の「新虎通り（しんとらどおり）」沿いの路面店



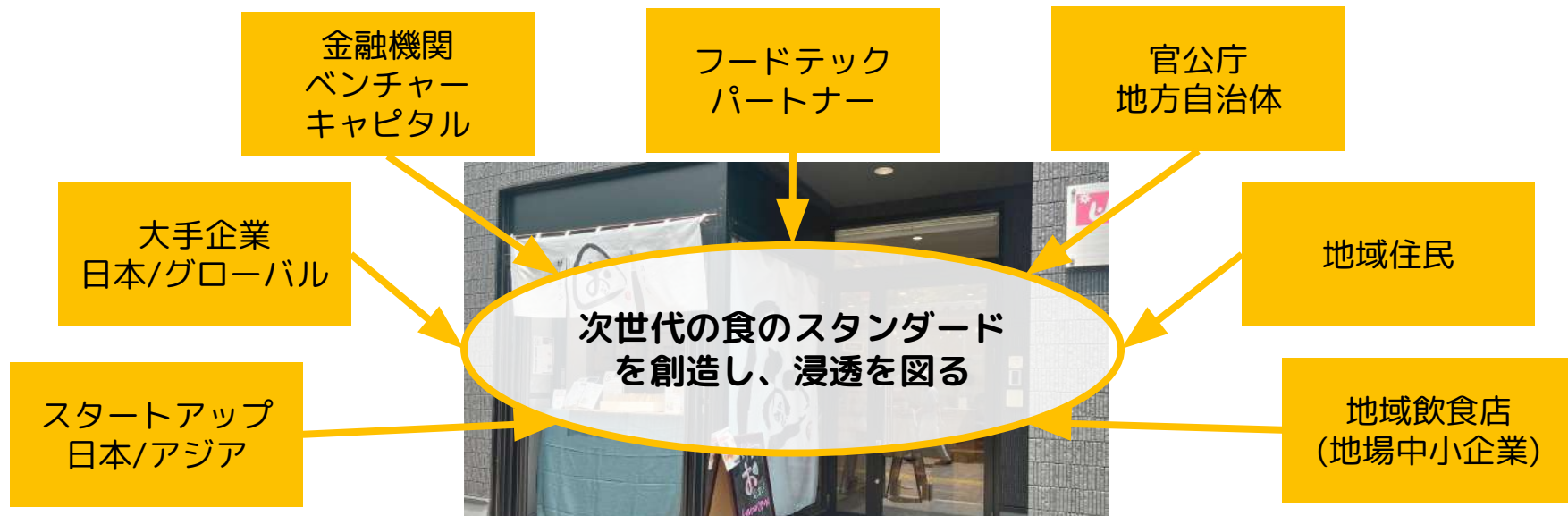
WHY 虎ノ門？

- 港区虎ノ門、新橋エリアにおける1,000を超える飲食店
- 大手企業、スタートアップがそれぞれ肩を並べて集まる立地



参照) <https://www.ur-net.go.jp/aboutus/publication/web-urpress51/special3.html>

食のイノベーションに携わるスタートアップはもちろん、新しい事業展開を目指す大手企業もショーケースのニーズは高く、多くのプレイヤーに開かれた場とする



Sustainable Food Museum

フードテックショーケースの取組紹介を常設展示



展示企業の商品（一部）



ショーケースの様子（一部）

フードテックの最新情報がわかるトークセッション・試食会交流会イベントを実施



アライアンス支援



Sustainable Food Camp 2024

Asia as One Team Kick-off Event
for Business Challenges to Solve Global Issues

アジアがワンチームで
地球課題解決にビジネスで挑むキックオフイベント

Sustainable Food Camp 2023 開催実績

カンファレンス名	Sustainable Food Camp 2023 (SFC2023)
主催	Sustainable Food Asia
共催	 Leave a Nest MALAYSIA
開催日時/場所	2023/2/15-17 @rekascape Cyberjaya
参加者概要	参加者総数：55社：96名 ○ パートナー：5社 ○ スタートアップ：35社 ○ サポートینگパートナー：11社
参加者満足度	来年度参加意向 ○ 3/6時点 アンケート回答者 100%
URL	https://sustainablefood.camp/
オフィシャルSNS	Twitter https://twitter.com/SusFoodAsia Facebook https://www.facebook.com/sustainablefoodasia

Sustainable Food Camp 2024

**February 28 - 29th,
Dewan Seri Melati, Putrajaya, Malaysia**

Sustainable Food Asia

Sustainable Food Camp 2023 開催実績：当日の様子

Sustainable Food Camp 2023

February 16 -17th, at RekaScape Malaysia

Sustainable Food Asia



Sustainable Food Camp 2023 開催実績：当日の様子



SFC2024 Conference result

From 10 countries, 100 companies gathered together to create the Sustainable Food impact together.



SFC2024 Conference result



メインパートナーとして下記5社がご参画
様々な新しい食のプレイヤーとの接点を持ち、協業可能性について議論を重ねる

Eat Well, Live Well.



IKEDA TOHKA INDUSTRIES

SFC2024 (Partners)

Supporting Partner

MRANTI

Eat Well, Live Well.



Technology Partner



Ecosystem Partner



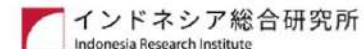
INNOVATE360



HAO SHI 好食好事



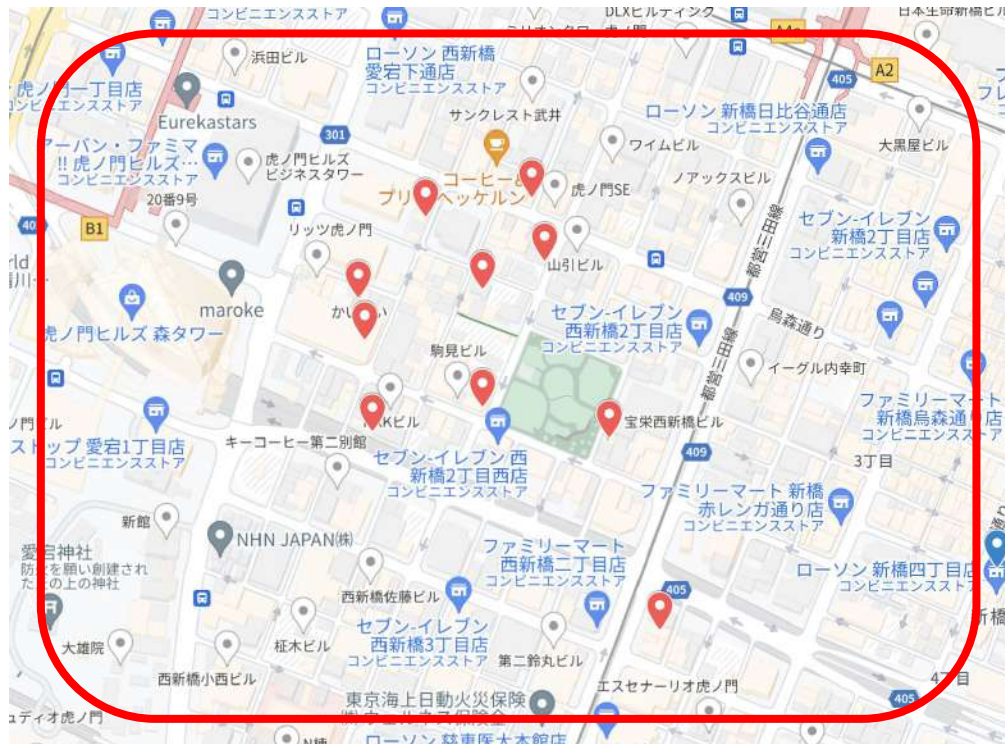
TERAJU
PENERAJU BUMIPUTERA



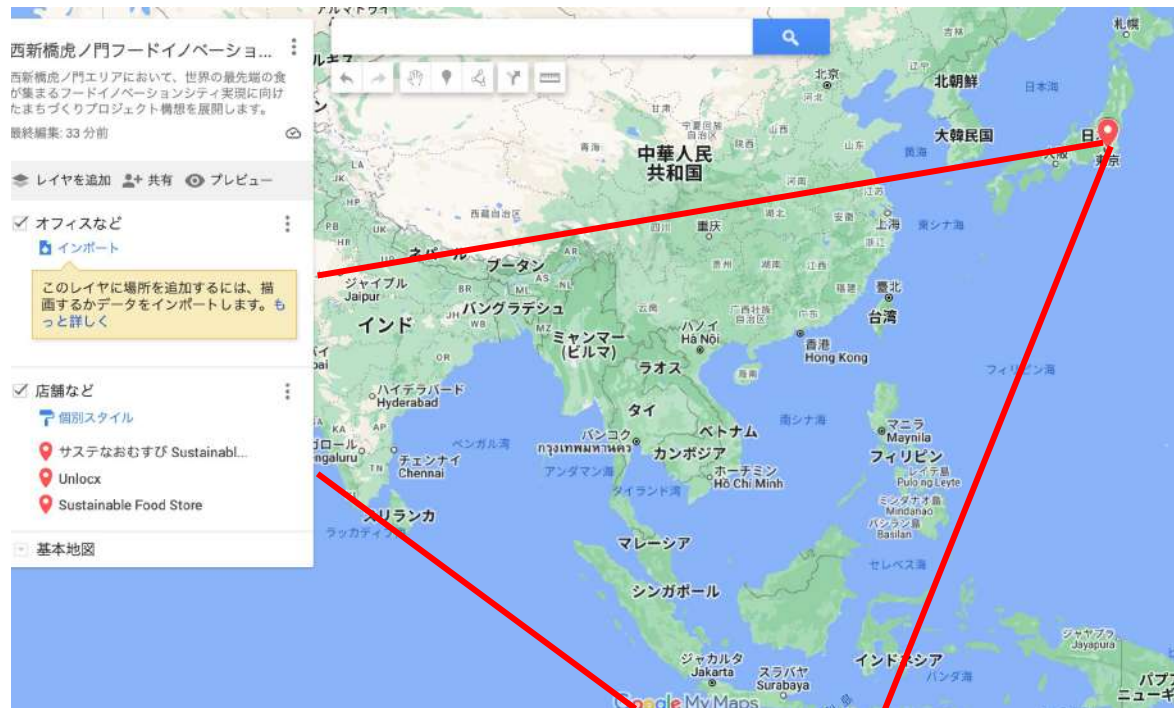
西新橋エリア：Sustainable Food City構想

世界中の最先端が集まる町へ

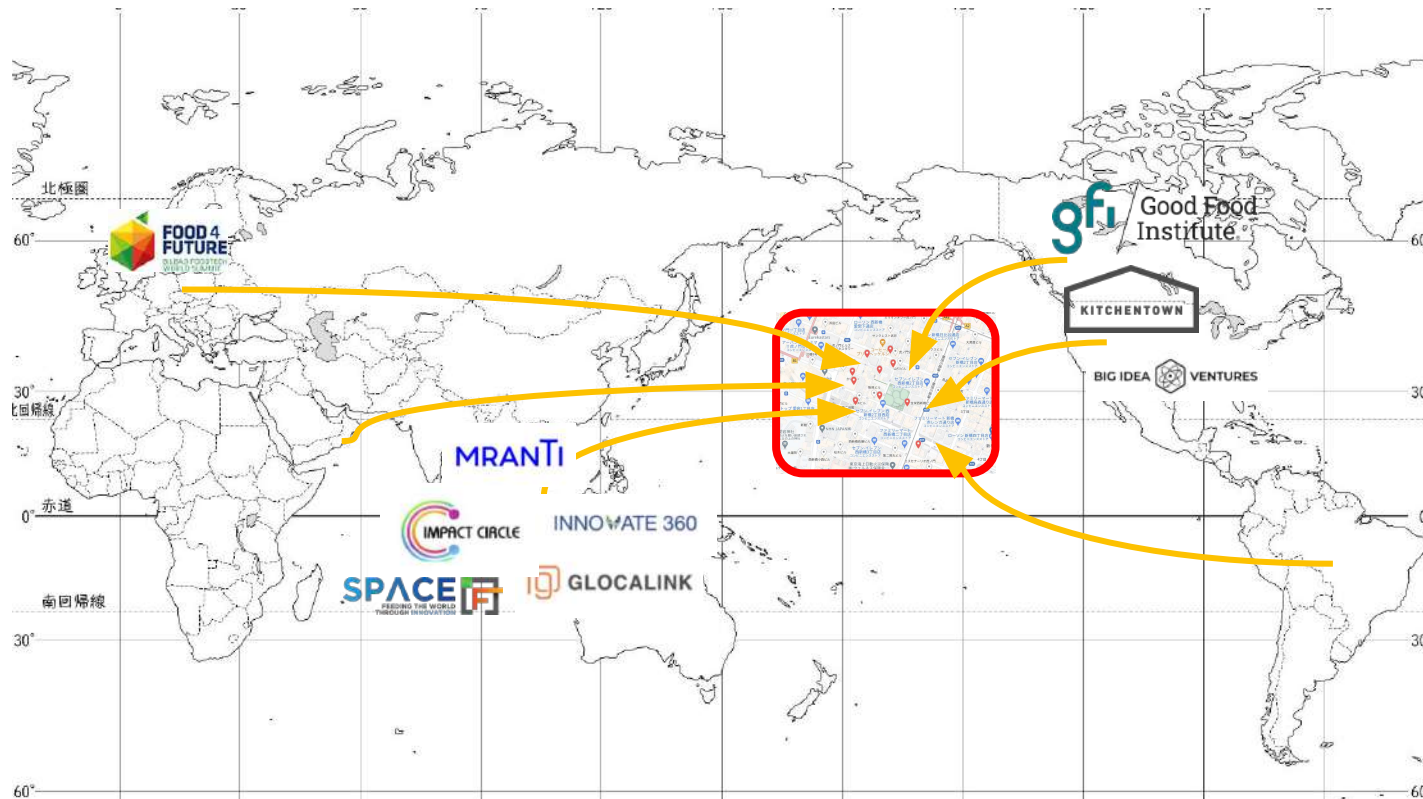
世界から西新橋虎ノ門エリアへ、そして世界へと展開していくエリアとなる



世界中の最先端が集まる町へ
世界から西新橋虎ノ門エリアへ、そして世界へと展開していくエリアとなる



各国のパートナーと連携し、日本拠点を安価に設立可能な初期拠点を構築する



事業者向け事業展開の場

Sustainable Food Museum

Sustainable Food Lab

Sustainable Food Kitchen

消費者の体験の場

Sustainable Food Restaurant

Sustainable Food Cafe

Sustainable Food Store

メディア掲載実績

メディア掲載実績（一部抜粋）

2022年11月16日 日本経済新聞
「食品EC新興、果物由来の代替肉を活用 ガパオなど提供」



2022年10月24日 日経クロストrend
「大豆肉の次は「フルーツミート」？ フードテックの注目企業5選」

2023年1月号 日経トレンディ "2023大予測"
「廃棄されていた米・フルーツ由来のアップサイクル代替肉が拡大・フルーツミート」

2023年6月 フジテレビ Live News α
おいしさ先端技術 東京都心に発信拠点として
サステナブルフードミュージアムを紹介



2023年10月 テレビ東京『有吉いeeeeee！』
フルーツミートのサステナおむすびが登場



その他テレビや雑誌などメディア出演多数



会社名	Sustainable Food Asia 株式会社（サステナブルフードアジア）
VISION	地球と身体にやさしい、新しい食のスタンダードを創造する
代表取締役	海野 慧（うみの さとし）
所在地	東京都渋谷区西原3-11-8 B1階 GOOD EAT VILLAGE おいしい未来研究所内
資本金	500万円
創業	2022年1月
主要株主	CarpeDiem株式会社 株式会社リバネス

 CarpeDiem

 Leave a Nest