

古賀市から宇宙へ 市内事業者が「宇宙日本食」の開発に挑戦！

古賀市には、県内有数の食品工業団地が立地し、多様な食関連企業が集積しています。このたび、市内に拠点を置く2つの事業者が、福岡県の支援事業（※）を活用し、JAXA（宇宙航空研究開発機構）が認証する「宇宙日本食」の開発に着手しました。古賀市は、この市内事業者の先進的な挑戦を、「食のまち・古賀」の技術力を広く発信する好機と捉え応援していきます。（※宇宙日本食開発・認証支援事業）

■背景とアピールポイント

古賀市には多くの食品製造業が集積しており、高い技術力を持った企業が多数活動しています。今回、市内事業者が自社の技術とアイデアを活かして宇宙産業という新たなフィールドへ参入することは、古賀市の食品加工技術の高さの証明であり、地域経済の活性化にもつながる大きな一歩です。

■「宇宙日本食」とは

JAXAが国際宇宙ステーション（ISS）に滞在する宇宙飛行士に供給するために認証する、日本食の味や伝統を楽しめる宇宙食のことです。長期滞在する宇宙飛行士の精神的なストレスを和らげ、パフォーマンスを維持・向上させることを目的としています。食品の安全性はもちろん、保存性、衛生面、そして「おいしさ」において極めて高い基準が求められます。

■開発に取り組む事業者・内容

1. 株式会社ピエトロ：現在、古賀市内に新工場を含む新拠点「PIETRO FACTORY PARK(ピエトロファクトリーパーク)【愛称：&PARK（アンドパーク）】」の建設を進めている同社が、その技術力とブランド力を活かし、宇宙日本食の開発に着手します。食卓に笑顔を届けてきたピエトロが、宇宙空間での豊かな食事体験の創出をめざします。
2. 一般社団法人こがみらい × 日本食品株式会社：古賀市内で地域活性化に取り組む「一般社団法人こがみらい」が、市内の食品加工会社「日本食品株式会社」と連携し、「純国産メンマ」の宇宙日本食開発を行います。放置竹林の竹をメンマとして活用することは、地域の環境課題解決（SDGs）にもつながります。「持続可能な地域づくり」と「宇宙」を結びつける画期的な取組です。

■各事業者からの今後の抱負について

株式会社ピエトロ 担当者 佐伯 知康 様

今後、宇宙ステーションに野菜畑ができて、新鮮な野菜が食べられるようになった時に、弊社が開発した宇宙向けドレッシングでおいしく食べていただいて、長期滞在者の食べる幸せと健康にも貢献できたら素敵だなと考えています。そして、将来的には宇宙ステーションの野菜工場の隣にドレッシングの工場が建つたらと夢が膨らみます。

現在、古賀市に新工場を建設中ですが、宇宙で食べるものと同じものが、新工場内に併設するレストランで提供できたら、これから宇宙を目指すお子さんたちにも喜んでもらえると思います。古賀市様にもご協力いただきながら、一步ずつ実現に向けて進めてまいります。

一般社団法人こがみらい 担当者 本田 哲也 様

日本食品株式会社 担当者 村上 晋 様

一般社団法人こがみらいが 3 年前から続けてきた放置竹林の整備。その現場で発生する幼竹（若い孟宗竹）は、これまで未利用のまま廃棄される“負の資源”でした。この幼竹に新たな価値を生み出すため、こがみらいと日本食品株式会社は共同で、幼竹を原料とした純国産メンマの宇宙日本食仕様開発プロジェクトを進めています。こがみらいは竹林整備と幼竹の確保、行政連携、企画統括を担い、日本食品は長年培った衛生管理・品質管理技術と最新のレトルト設備を活かし、幼竹を安全で高品質な“純国産メンマ”として加工。両者の強みが結びつくことで、このメンマを宇宙日本食の厳しい基準へと適合させるための開発が可能となりました。「地域の竹が宇宙日本食へ」という挑戦は、放置竹林の価値創出、環境保全・脱炭素、日本の食文化発信を同時に叶える先進的な取り組みとして期待を集めています。

【問い合わせ先】

古賀市役所 経営戦略課経営戦略係 担当：中田

電話：092-405-0111

e-mail : k-senryaku@city.koga.fukuoka.jp