

## 〈連載〉

写真・文：飯沢未央

コンビニから考える『文化と生物学』 第1回

## みらいデリがつくる「みらい」について



Figure 1. ラーメン好きな筆者がハマってしまい、週一で食べている「みらいデリ 博多一風堂監修とんこつラーメン」。

最近セブン - イレブンでよく目にする「みらいデリ」シリーズ。かなり意欲的なラインナップではあるが、そもそも「みらいデリ」とは何なのか。コンビニを通じたこれからの食についてのゆるやかな考察。

『文化と生物学』Vol.00で、“コンビニから考える『文化と生物学』”と謳って連載をはじめたものの、何をテーマに書いたら良いものか。コンビニを歩き回っては、PCの画面に向かって唸り続ける日々であったが、ふと筆者が週に一回は食べている商品が、『文化と生物学』的に大変面白いテーマであることに気づいた。その商品とは大手コンビニエンスストアチェーンであるセブン - イレブンが展開する「みらいデリ」[1]シリーズの一つ「みらいデリ 博多一風堂監修とんこつラーメン」である。

私はラーメン好きで、“食べても太らないラーメンが誕生してほしい”と前々から思っていたが、突

如セブン - イレブンの店頭に現れたのが、こちらの「みらいデリ 博多一風堂監修とんこつラーメン」である。豚骨ラーメンを見事に再現できていて、食べるたびに、開発までの苦労や努力を想像し、感動している。(本当に美味しい)

しかし、「みらいデリ 博多一風堂監修とんこつラーメン」は、つまりはどの部分がどのように「みらい」なのだろうか。

“環境に配慮した食材を使用した「博多一風堂」監修のとんこつラーメンです。スープは豆乳（植物性）と豚骨（畜肉）を組み合わせた仕立てで、広がる香りとコク深い味わいが特長。”

——セブン - イレブン公式サイトより

とのこと。結局のところ、畜肉が入っているということは、100% 植物性ではないらしい。なぜなのか。100% 畜肉を使用しないことで、どの程度食料問題の課題解決に結びついているのだろうか。またいつまで「みらい」デリなのだろうか。100年後か、年号が変わるまでなのか。

気になったことは素直に質問した方が良い。ということで、「みらいデリ 博多一風堂監修とんこつラーメン」に関わる疑問について、セブン&アイ・ホールディングスに問い合わせしてみたところ、ありがたいことに大変丁寧に回答をいただいた。



Figure 2. レンチンにて調理されたラーメン。こういうラーメンが食べれる時代に生まれたことを嬉しく思う。

以下、ご回答いただいたメールの内容になる。

——セブン-イレブンが今回の「みらいデリ」をはじめ、環境や食料問題への課題に向き合うようになったのは、いつ頃からでしょうか。またそのきっかけが何であるのか教えていただけますでしょうか。

セブン&アイ・ホールディングス広報（以下、セブン&アイ） 従来、セブン&アイグループとして多くの店舗を展開している中で、広く環境対策という視点での取り組みは各社で取り組んできましたが、グループ全体の共通目標である環境宣言「GREEN CHALLENGE 2050」[2]を掲げたのが2019年の5月です。環境宣言では、「プラスチック対策」「CO2 排出量削減」「持続可能な調達」「食品ロス・食品リサイクル対策」の4つのテーマで、2030年と2050年の達成目標を掲げ、達成に向けた取り組みを進めています。

——「スープは豆乳（植物性）と豚骨（畜肉）を組み合わせた仕立て」とのことですが、100%植物性の原料で製造が難しかった理由を教えてくださいませんか。

セブン&アイ セブン-イレブンの商品開発において、もっとも大切なのは「美味しさ」です。原材料を100%置き換えることが難しかったというより、環境にも配慮しながら美味しさを追求したなかで、今回のスープに仕上がったということになります。

——100% 畜肉を使用しないことで、どの程度食料問題の課題解決に結びついているのか教えてくださいませんか。

セブン&アイ 1つの商品における食糧問題課題解決への直接的なインパクトは大きくはありませんが、全国の店頭を通じてこのような商品を展開しひとつひとつのアクションを起こしていくことで、意識や行動変容につなげていきたいと考えます。

——いつまで「みらいデリ」というシリーズ名を使用するのでしょうか。御社が想定するみらいがいつまでをイメージしているのか、教えてくださいませんか。

セブン&アイ 「みらいデリ」という名前は食でつながるサステナブルな未来を目指して付けています。「みらい」の表現に時限的な物は設けておらず、これから先も豊かな食卓をつないでいくため、食品原材料をはじめとする持続可能な社会の実現を目指してまいります。

「みらい」と言われると、何となく数百年後の世界のことを想像してしまう。また「みらい」のメニューと言われると、全て植物性でつくられたものを想像してしまっていた。美味しさを優先に原材料を選んだという話は、大変リアリティがあり、現代らしいバランスを感じた。人々が描く「みらい」の食に向かい、一気に何かが変わるということではなく、徐々に新しいことが取り込まれていくのだろう。

そして続けて気になったことは、食品加工における“代替”の概念についてである。強引に言ってしまうと、代替食品は、既存の食品のコピーであるとも言える。ここまで食品加工の技術が上がったのなら、“～風”食材でなく、新しく美味しい食材をつくることも可能かと思うのだが、そこはこれまでの食文化の蓄積が大きすぎるためなのだろうか。もしくは“天然”素材へのリスペクトゆえなのか。

いつか代替の元になった食材、例えば豚が使用できなくなった「みらい」が訪れた場合、元の食材を知らない世代の人々は、何を想像してこれらの食材を食べることになるのだろうか。

そこで、代替食品についてもお問い合わせのメールをお送りしてみた。



Figure 3. 麵リフトならぬ、肉リフト。一部に大豆加工品が使われているとのこと。

——“代替”食品ではなく、ゼロから新しい食品をつくることも検討されているのか、こちらの質問につきましても、ご回答いただけますと大変嬉しく存じます。“代替”と伝えることで、消費者は代替元の食品とどうしても比べてしまうため、どれだけ再現されているかに意識が向いてしまうことが、開発のネックになってしまうのではという疑問と、また遙か先の未来で代替元の食品がなくなる、もしくは食品でなくなってしまった場合（例えば豚がそもそもいなくなる、また豚を食べることができない世の中になる等）、御社のような企業が食品開発から着手する可能性もあるのか知りたく、ご質問させていただきました。

セブン&アイ ゼロから新しい食品をつくることについては、現在検討しておりません。

さすがに問い合わせし過ぎてしまったかもしれない。そもそもの食材をつくることは、もっと先の「みらい」の課題になるのかもしれない。

ふと思い出したエピソードがある。ルパン三世の声優は山田康雄だったが、その死後、ルパン三世のモノマネに定評のあった栗田貫一が引き継ぐことになった。当時、声がそっくりだからという理由のみで、

声優でなかった栗田貫一がルパン三世を演じると聞いて、そんなことが実現するのかと驚愕したが、今、山田康雄を知らない世代から見たら、栗田貫一の声が「オリジナル」なのである。

“代替”された食材が、いつか“オリジナル”になる「みらい」がくるかもしれない—— そんなことを「みらいデリ 博多一風堂監修とんこつラーメン」を食べながら思うのだ。



Figure 4. つくり手に対する感謝の意を込めて井を裏返してテーブルに置く行為「伏せ井」。「みらいデリ 博多一風堂監修とんこつラーメン」を開発するために費やしたことを想像すると、尊敬の念しかない。

## 注釈

※以下に掲載されている URL は 2023 年 12 月 14 日現在の内容とする。

1. みらいデリ：大手コンビニエンスストアチェーン・セブン-イレブンが展開する「みらいのことを考え、地球にやさしい食材を使用した」シリーズ [https://www.sej.co.jp/products/mirai\\_deli.html](https://www.sej.co.jp/products/mirai_deli.html)
2. GREEN CHALLENGE 2050：セブン&アイグループが掲げている社会の持続的発展のための環境宣言 [https://www.7andi.com/sustainability/g\\_challenge/](https://www.7andi.com/sustainability/g_challenge/)

## 飯沢未央（いゐざわ・みお）

『文化と生物学』ディレクター。「怪獣」についての知見はそこまでないが、初代ウルトラマンのオープニングで使用されていた影絵のことは妙に記憶している。最近『キレイはこれで作れます』（ダイヤモンド社）MEGUMI を参考に、スチーマーとシートパックを日々淡々と使用し、エイジングについて考えている。