



報道関係者各位

2022年1月株式会社エムエスディ、フードロス解消と地域内防災啓発を目指し  
行田市の「田んぼアート」の収穫米を活用した「地産・地消・地防」型災害食を企画・開発  
—余り米をアップサイクル: 行田市“Edible Art プロジェクト”—

宇宙における生活課題と、地球上の人々が有する生活課題解決に対して、ボーダーレスな課題解決の仕組みを生み出す商品の企画・開発を行っている株式会社エムエスディ(本社:東京都港区、代表取締役:北島大器)は2018年から宇宙消費財の開発を始めました。

2021年は民間宇宙旅行が始まりました。2030年代、宇宙生活が始まります。人が住みはじめることで、突然生まれる5,000億円以上の宇宙消費財市場は、未来価値が永遠に上がり続けることが期待されています。宇宙の知恵で、人に優しく・地域に優しく・地球に優しい仕組みづくりを。この度、「地産・地消・地防」型災害食を企画・開発いたしました。本商品はBOSAI SPACE FULFILLMENT PROJECT\*(通称BSFP)を通じて開発された商品です。

\*株式会社ワンテールと宇宙航空研究開発機構(JAXA)が企画・運営を行う、災害時と宇宙に共通する課題やニーズを起点に新たな防災ソリューション事業の創出を目指すプロジェクト(<https://bsfp.jp/>)

## ■フードロスと食料品廃棄と

災害食は「備える」ことが優先される結果、美味しさに課題がある商品が多く、「消費される」ことがないがしろになりがちです。毎年大量の災害食が廃棄されています。

また、災害食の代表的な主食であるアルファ化米の原材料の米も、備蓄という名目で余り、備蓄期間を終えた米は家畜飼料として売却されています。つまり災害食は、「原材料」と「最終製品」の双方のフードロスが問題となっているのです。



## ■宇宙を知れば、防災もできる

数年間にも及ぶ宇宙滞在では、必要な食料を全て地球から持っていくことは現実的とは言えず、宇宙船内での自給自足が欠かせません。そこで、宇宙船内での生活や月面・火星での定住を想定した宇宙閉鎖空間内の完全自給自足の研究が着々と進められています。宇宙では余るものを出さず、如何に空間内で生産・消費し、そして必要な量を備えるかが、生命の維持には不可欠です。この考え方を防災に活かしたのが、今回の企画です。

## ■アップサイクルによる「地産・地消・地防」型災害食を開発

宇宙閉鎖空間における完全自給自足の考え方を活用し、災害などの有事に備えることも想定した地域内での「地産・地消・地防」。これを行田市の観光コンテンツでもある「田んぼアート」の収穫米で実現しました。

地域の皆様が美味しく食べられる「カレーヌードル」に加工することで、日常でも食べられる災害食を開発しました。余る食資源のアップサイクルによって有事に備える、「フードロス解消」と「地域内防災啓発」のモデルケースを目指しています。

### 【会社概要】

社名: 株式会社エムエスディ (TEL.03-5843-9372)

代表: 代表取締役 北島 大器

本社所在地: 東京都港区芝浦1-13-10-8F

URL: <https://msd1996.jp/>

設立年: 1996年

資本金: 10,000,000円

従業員数: 11名

事業内容: 自社商品の企画開発・ブランディング

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社エムエスディ 広報担当 濱田 麻里

TEL:090-1739-0859 E-mail:mari.h@msd1996.jp