

〈受賞ノミネート作品 1〉

応募タイトル：真空パックに閉じた大切な記憶と味

応募者：平松 菜々穂 （東京都・17 歳）

本文

私はふと思う。未来に本当に完全な真空パックがあったらいいなって。今の真空パックは、確かに便利で、食材を長持ちさせることはできるけど、それでは「完全な真空」ではない。袋の中の空気を抜いて、食材の傷みを遅らせることはできるけど、時間がたてば結局カビが生えるし、菌も残る、それに時間が経てば必ず劣化する。「保存」はできても、「永遠」は守れない。味も香りもどんどん消えていく。どんなにきれいな状態で保存しようとしても、「永久保存」なんて現実にはまだない夢物語なのだ。

だから私は思う。菌すら通さない完全密封で、感情も香りも味も、そのまま閉じ込めて置ける未来の真空パックがあったらいいのになって。でも、もしも未来に菌まで消せるほどの完全密封で、食材の味が何十年も変わらないような真空パックがあったら。災害時に、宇宙での生活だって、きっともって今まで以上に安心できるし世界中のどこにいても「変わらない味」を楽しめる未来なんて、ちょっと現実味があってワクワクする。食材が何十年たっても劣化せずに残って、いつでも、どこでも、変わらない味を取り出せるような。そんな夢のようなことが本当にあったら、私はきっとあの味を閉じ込めておく。

それはお母さんが作ってくれた私の大好きなケチャップたっぷりのオムライス。部活で疲れて帰ってきた日、熱を出した日、落ち込んだ日、なぜかいつもテーブルの上にはオムライスが用意されていた。卵はふわふわで中のごはんには私の大好きな具材がたっぷり。仕上げにケチャップで「がんばれ！」って書いてくれたこともある。あの時、お母さんが作ってくれたオムライスが私にとって「元気のもと」だった。もし未来の真空パックで、そのオムライスをそっくりそのまま保存出来たら。味だけでなくあの時お母さんと楽しく話しながら食べたオムライス、お母さんの笑顔、部屋に広がる香ばしい香り、温かい気持ちごと。いつでも、どこにいても、食べたいときに開けて、心まで満たされるようなパックだったら。たとえ宇宙に行ったら、お母さんのオムライスが食べられる。遠く離れて暮らしても心が弱ったときに開ければ、「ただいま」と言える気がする。

食べ物だけじゃない。たとえば、お母さんの笑顔とか、台所での背中、やさしく頭をなでてくれた手の感触とか。そんな一瞬一瞬も、未来の真空パックに入れて保存できたら、どんなに救われるだろう。「変わらないもの」なんて、現実にはほとんどない。時間は進むし、人もいなくなるし記憶は薄れていく。でも、もし未来の真空パックが「形も気持ちも劣化しない保存」ができれば、それはきっと、未来の人間にとってすごく大切な宝物になる。未来に、菌も時間も通さない完全密封の真空パックができますように。味も心も愛情も何ひとつかけることなく。私はそれを、未来に残したい「宝物」として。そっと閉じ込めたい。



AgriFuture Japan
挑む人に、全力。

〈受賞ノミネート作品 2〉

応募タイトル：地中図書館から始まる朝

応募者：立野 竣也 （長野県・19 歳）

本文

22 世紀の朝。私たちは「掘りたて」の朝食で目を覚ます。といっても誰かが畑で収穫しているわけではない。私の部屋の隅にある「地中図書館」が、夜のあいだに私のために食材を育ててくれているのだ。

地中図書館とは、植物の遺伝子データベース、微生物反応炉、ナノ環境制御装置を内蔵した、個人用の小型バイオ食料生産機である。外見は家庭用冷蔵庫と変わらないが、内部には精密に再現された土壌環境が広がり、植物細胞が分子レベルで構築される。光の波長、水分量、温度、空気中の成分に至るまでがリアルタイムで制御され、わずか数時間で一食分の食材が完成する。これらは栄養価だけでなく、風味・食感・香りにおいても自然のものと遜色がないどころか、多くの人が「本物よりおいしい」と口を揃える。

私の今朝の朝食は、ストレス軽減と免疫強化に特化したメニューだった。昨夜、睡眠の質がやや低下していたらしく、地中図書館はセロトニン生成を助けるトリプトファン強化型のバイオオート粥を生成。副菜には、抗酸化作用の高いベリーをベースにしたジュレが添えられていた。体調への最適化だけでなく、味や彩りにも配慮されており、毎朝がちょっとした贈り物のようだ。

このシステムを開発したのは、若きバイオアーキビストの女性だった。彼女は植物を「読むもの」としてとらえた。DNA はページ、栄養素は語彙、育成条件は文法。こうした視点から食材を「編集」することで、誰もが自分に合った食と出会える未来を描いたのだ。食材は単なるエネルギー源ではなく、文化・記憶・思想の媒体であるという発想が、地中図書館の礎となった。

この技術は瞬間に世界に広まり、農業の在り方を根底から変えた。作物を育てるには広大な土地も特別な気候も必要ない。南極の地下都市でも、宇宙コロニーでも、同じように新鮮な作物が手に入るようになった。結果として地表の農地の一部は自然に還元され、生物多様性の回復にも貢献している。

教育の現場でも応用が進む。子どもたちは自分の気分や夢を入力し、AI が提案する「感性給食」を楽しんでいる。「星明かりの味がするカレー」や「旅の記憶を思い出すスープ」など、味覚と物語が結びついた体験は、食の意味をより深いものにしている。また、高齢者施設では、かつて家族と囲んだ食卓の記憶をもとにメニューが再構成され、心のケアにも役立てられている。

この世界では、食べることは単なる生理的行為ではない。自分を知り、他者とつながり、過去と未来を行き来するための「言語」でもある。私は今日もスプーンを手し、そっと図書館を開く。そこには、まだ誰も味わったことのない物語が、静かに息づいている。



AgriFuture Japan
挑む人に、全力。

〈受賞ノミネート作品 3〉

応募タイトル：“推し”を育てる農業

応募者：大橋 茉咲 （神奈川県・18 歳）

本文

私の“推し”は土から育った??そう、推しを土から育てたのだ。

時は 22 世紀。1 世紀前とは比較にならないほどデジタル化が進み、街中を歩く人々のほとんどがスマホを手に入れている。しかし、彼らのスマホの中身を覗いてみると、そこにはInstagramや X、TikTok といった SNS ではない。

22 世紀に誕生した新しい育成アプリ、「Oshifarm」である。

「Oshifarm」とは、アメリカ・カリフォルニアで開発された最新の農業育成アプリ。従来のゲームとは異なり、AI チップが埋め込まれた人格を持つ作物を、自分の“推し”として遠隔育成できる。育てた作物は、味や性格が育て方で変化し、収穫された後は実際にユーザーのもとに届けられるのだ。自分好みの味、性格に育てた“推し”を味わうことが、いまや人々の大きな楽しみとなっている。

当然、私も物心ついたころから親のスマホで“推し”を育ててきた。ひねくれ者の辛いトマト、優しい甘さのピーマン??どれも私にとって忘れられない、世界に一つだけの存在だ。

また、今や「農オタ」と呼ばれる農業ファンは世界中に存在し、ゲーム内のチャットや SNS を通じて情報交換が活発に行われている。“推し”の人气が高まれば、ステッカーやグッズとして商品化されることも多く、農業はエンタメと深く結びついた人気の産業となった。

そんな 22 世紀で最も憧れられる職業は何か??それは農家だ。私の祖父によると、1 世紀前の世界では農業に携わる人が減り、食糧危機が問題になった時代もあったらしい。でも今では、その話はおとぎ話のように思える。農業高校や大学の倍率は毎年 10 倍を超え、農家になることが夢だという若者も多い。

もちろん、私もその一人。今年、農業高校を目指す中学三年生だ。21 世紀の人々が聞いたら、きっこう言うだろう。「どうして農業高校に行くの?」と。私の答えはこうだ、「もっとたくさんの個性ある作物と出会い、命の味を伝えたいから」。

自分が育てた“推し”を食べたときの味、交わした言葉、育てた時間。どれも私の中で生き続けている。そしてそのすべてが、食べること＝命をいただくことの意味を教えてくれた。

そんな私の将来の夢は、誰かの心に残る“食”を届ける人になりたい。個性豊かな作物と向き合い、食を通して人の心を動かすような、そんな農業を目指して??。

そう思いながら、私は今日も“推し”のナスと、受験勉強に励んでいる。



AgriFuture Japan
挑む人に、全力。

〈受賞ノミネート作品 4〉

応募タイトル：スペース確保はスペース農業で

応募者：後藤田 志帆 （徳島県・16 歳）

本文

世界の人口は 100 億人を超え、世界各地では土地不足が叫ばれるようになってから数十年、地球上で農業は行われなくなった。でも、心配はない。今日もあの小惑星でお米が、あの準惑星では人参が、じゃがいもが作られ、あっちの小惑星では牛、豚や羊が育てられている。そして明日は一週間前に米の星へと出発した収穫ロケット“KOME21xx”が地球へと帰ってくる。スーパーでは“枝豆 from asteroid”といった表記があちらこちら見られる。

地球上での爆発的な人口の増加は深刻な土地不足を引き起こし、空いた僅かな土地は住宅地として利用されている。またこういった問題は食糧不足をも深刻化させ、地球上での農業ではいっそう手に負えなくなった。そこで目をつけられたのは宇宙で農業の全般を行う、そう、“スペース農業”だ。宇宙関連の技術はここ数年でおおいに飛躍した。比較的近い距離の惑星へは一週間で往復すること、空気や水分の導入が可能となり、宇宙は身近な存在となった。某私立高校の修学旅行の行き先がとある惑星になるかもしれないというニュースはさほど私たちを驚かせなかった。

宇宙開発が進められたとはいっても、農作物の栽培のため、家畜の飼育のためにずっと宇宙で滞在することはまだできない。そこで AI を用いた栽培が導入された。導入野菜や米については、種まき、収穫以外は AI に任せられる。それぞれの国には管制塔がおかれ、縄文時代後期から行われた日本での稲作、数千年かけて培った技術は世界的に認められ、日本は稲作のための小惑星を 1 個所有することが決まった。それぞれの星の特性を生かした作物の決定が鍵となる。例えば水分の豊富な星では米が栽培され、地表面積の大きい小惑星では放牧が行われている。

また、問題視されていた発展途上国の農村における飢餓や貧困といった問題にメスをいれることとなった。彼らが長年手を替え品を替え、より良い作物を作ろうとした努力は日の目を見た。多くの発展途上国にも管制塔がおかれ、カカオの星の管制員はほとんどが植民地支配下のカカオ農家で、作られたカカオは今その品質の良さで注目を集めている。十分な利益を得られるようになったのだ。

管制塔では今も作物が管理されている。水分量や肥料の管理から水やりの機械の整備まで 24 時間徹底した管理が行われている。日本は今無農薬米の栽培に力を入れている。宇宙間では害虫の被害が圧倒的に小さく、健康面におけるスペース農業のメリットは非常に大きいといえる。そういった工夫も地球上同様、宇宙でも行える。

もちろんスペース農業は良い点ばかりではない。宇宙まで視野を広げた法律の制定や宇宙規模での環境問題対策、スペースデブリへの対処、事故防止対策など考えなければいけないことはたくさんあった。が、スペース農業のメリットは大きく、今日の食生活は豊かなものとなったのだ。”



AgriFuture Japan
挑む人に、全力。

〈受賞ノミネート作品 5〉

応募タイトル：共創する菜園都市～野菜で織られた美しい街並み～

応募者：宇賀 亮介 （神奈川県・55 歳）

本文

22 世紀の都市では、政府は全ての建物に「食を育む機能」を備えるよう決めました。建物の壁や屋根は植物や微生物を宿し、気候データと連動する「建築外皮」へと進化し、自動で葉物野菜や根菜、ハーブ、花をローテーション栽培し、一つの家で暮らす人の必要な栄養の 30%程度をこの建築外皮で賄えるのです。

家の中にある浴槽や鏡、ベッド、ウェアラブル機器から、私たちの眠りの質や心拍、表情、姿勢、話し方といった日々の様子が記録され、AI はそれらの情報を元に 建築外皮を彩る数百種類の植物ユニットを調整し、その時の私の心身に合った香りや色合い、栄養補給のための植物を育ててくれるのです。

最近、私は仕事に忙殺されて無口で、表情も硬く、睡眠スコアも下がって不安気味だと診断されました。すると私の家の外皮はリラックス効果のあるハーブや抗ストレス効果の高いパセリや小松菜を育て始めてくれ、まるで建物が私の心に寄り添ってくれるようです。

家の中では、室内壁一面が葉物野菜とハーブで覆われた「生きた壁」になっていて、植物と微生物が空気中の有害ガスを吸着し、空気をきれいにしながら、仄かなハーブの香りも放ってくれ、私の呼吸と心を整えてくれるのです。

各家庭の建築外皮はセンサーとライフログに応じて植生を変えるため、家毎に香りや彩りが違っていて、まるで植物で織った布のようなとても美しい街並みが作られます。

また建築外皮は近隣とネットワーク化されていて、「我が家で育ったバジルを、300 メートル先のお宅が欲しがっていますよ」と教えてくれ、そのまま自動でお届け。家毎の野菜生産に留まらず、緩やかな近所同士の物々交換が生まれ、都市の暮らしに温かさや物語を添えてくれます。

季節が巡る度に、住民達は自宅で育てた野菜やハーブを持ち寄って、「秋の縁側マルシェ」や「春の芽吹き茶会」を開いて楽しめます。最先端の技術に支えられながらも、自然と共にある暮らしは、日々の手入れや人とのつながりを通して、町全体に温かなリズムと喜びをもたらしています。

例えば、ある通りでは、住民たちが家の壁をサラダ用の菜園に変える「葉物通りプロジェクト」が始まりました。別の街では、発酵の魅力を楽しむ人たちが、共用の菌棚や乾燥台を設けた「発酵の裏路地」を作っています。こうして街全体が、みんなの手で育まれた一つの大きな菜園のようになり、暮らしのこだわりや味の思い出が、街のあちこちに息づいているのです。

これまでの都市インフラは交通や通信、エネルギーが中心でした。でも今では建物の外皮が人の気持ちや温もりを受けとめてくれる「エモーショナル・インフラ」として、街に新しい豊かさを育んでいます。

植物や野菜にそっと寄り添われ、隣人と味を分かち合う日々の中で、私はこの都市に自然とテクノロジーが優しく調和する暮らしを見つけたのです。



AgriFuture Japan
挑む人に、全力。

〈受賞ノミネート作品 6〉

応募タイトル：月面餅つき計画

応募者：西山 聡（岡山県・34 歳）

本文

「月のうさぎは餅をつく」

子供の頃、そう教えられてからずっと考えていた。月でついた餅は、いったいどんな味がするのだろう。

大人になり現実を知っても、やはり餅の味は気になった。気になりすぎて、宇宙開発ベンチャーを立ち上げ、ロケットまで作ったのだから、子供の夢も馬鹿にできない。笑うやつもいたが気に留めなかった。

着陸船のハッチを開ける。目の前に広がる、どこまでも続く灰色の世界。ここで米を育て、餅を作る。それが俺の夢だ。

拠点となる月面基地を建設し、透明なドームを併設した。特製の硬質ガラスは外気を遮断し、内部の空気と温度を保つ。これに宇宙線を防ぐ特殊フィルムを貼れば準備完了だ。「よし、やるぞ」夢への一步を踏み締めたことで、胸の奥がじんわり熱くなる。

田んぼ作りは一筋縄ではいかなかった。月の土、レゴリスは有害成分を除去し、保水力を高めるため土壌改良材と混ぜる。これを埋め戻して田んぼにするのだが、地球の農業用機械は月面の低重力に対応していないため、基本的には手作業だ。地球の 6 分の 1 の重力では、鍬を入れるたび土がふわりと舞い上がる。笑いながら社員たちと顔を見合わせ、作業を進めた。

水は月の南極の氷を溶かし、濾過して運ぶ。踵が浸かるほど水を張った田んぼに、慎重に苗を植える。わずかな衝撃で水が舞い上がる。そっと、そっと手を動かし、夢を一株ずつ植え込んでいく。

しかし、月の昼は 14 日続き、夜も 14 日。気温は 100 度からマイナス 150 度へ。月周回衛星に搭載した太陽光ミラーとドームを覆うシャッターで日照と温度を地球並みに調整する。気が遠くなる作業。でも不思議だ。子供の頃、熱中して作った泥団子を思い出す。夢中になって、月日はあっという間に過ぎていく。

やがて 3 か月。黄金に輝く稲は地球のものより細く背が高い。低重力下で育った植物の特徴だそうだ。そっと手で刈り取り、脱穀し、粳摺りを終える。初めてできた餅米を見た瞬間、笑みが込み上げた。

水に浸し、蒸し、いよいよ餅つき。杵を振り下ろす。「ぺたん！」軽い手応え。もし本当にうさぎがいれば、こんな感覚を味わっていたのだろう。思いを噛み締めつつ、もう一度、と振り上げた杵に餅米がくつつき、ふわりと臼から飛び出した。

「あっちっ！」

熱々の餅米が宙を舞い、皆で大笑い。急遽、餅米を袋に入れて臼に固定し、全員でつくことにした。

出来上がった餅を小さくちぎり、みんなに配る。ドーム越しに地球を眺めながら口に運ぶ。もっちりとした食感とほのかな甘み。思わず笑みがこぼれる。

「次は、あんころ餅だな……小豆とサトウキビか」

社員たちが笑う中、もう次の計画を考えていた。夢の味をかみしめながら、腹の奥がぐうと鳴った。俺の食いしん坊の夢は、焼きたての餅みたいに、どこまでも膨らんでいく。



AgriFuture Japan
挑む人に、全力。

〈受賞ノミネート作品 7〉

応募タイトル：奇想天外!?新たな農業形態

応募者：三戸 結衣花 （徳島県・16 歳）

本文

とある日、私は縁側で大福をほおぼりながら森林伐採などによる温室効果ガスの増加の影響で地球温暖化が進んでいると騒いでいた過去を懐かしんでいた。その理由は、私が今食べている大福の皮の材料、求肥にある。求肥の主な材料はもち粉だ。もち粉はもち米からでき、もち米は育苗・田植え・出穂・収穫と長い工程を経て、得ることができる。大福になって私たちの手元に来るまでにとても時間を要する。

しかし 22 世紀になると、とある科学者によりその長い工程が大幅に収縮されることになる。そして、地球温暖化を抑えることができたという未曾有の出来事となった。その方法とは、穀物と木の細胞を交雑してできた「ウブラ cell」という方法だ。それは、苗木の段階で行われ木幹部分の細胞に穀物の細胞を植え込み、木に実ができその中に穀物が入っているという仕組みだ。実一つに約 1.5～2kg の米が入っていてその上、通常であれば収穫してから精米になるまでに時間が掛かるところをこの方法であれば、間を介せず精米のまま出てくるという画期的な機能がある。また、本来ならば木が育つのは 40～50 年ほど掛かるが穀物と交雑した結果、光合成する速度が速くなり 2 年程で育つようになった。「ウブラ cell」の最も魅力的な部分は穀物の種類によって樹木も変わるところだ！具体的に言うと、米はブナやスギから、麦はマツから、豆類はカエデからできる。ここで挙げたスギ以外の樹木は世界で広く生息しているため、日本だけではなく世界各国で「ウブラ cell」を使い育てることができる。特に、麦は大麦・小麦・ライ麦・エン麦に分かれ種類によって育て方が違うためマツ科の樹木も種類によってマツが変わる。だから、今の時代の農家さんは田んぼや畑ではなく森林やジャングルで作物をつくっている。そのため、21 世紀に比べ森林面積が格段に広がっている。地球の肺と呼ばれている以前のアマゾン川流域の熱帯雨林は大豆栽培や牧畜による農地拡大や違法伐採などにより森林が減少していたが、「ウブラ cell」のおかげで森林の再生が進み森林面積の回復傾向が見られ元の姿に戻ることができた。さらに、世界各国でこの方法を使ったことで第 2, 第 3 の地球の肺ができ、その結果長年悩んでいた CO2 を削減する課題に成功することができた。多くのところで森林やジャングルがあり絶滅危惧種だった生物も増え崩れかけていた生態系を戻すことができた。今は、砂漠化が進んでいる地域にも栽植することができる広葉樹林を見つけ、砂漠がある地域でも「ウブラ cell」を使うことができるようにするのが課題だ。

そう思いを馳せていると静寂な部屋から呼出音が鳴り響いた。

『先生、今進めている課題で分からないところがあるのでご都合がよろしければ研究室までお越しいただけますでしょうか？』

私はそれを承諾し、食べかけの大福を平らげ研究室へ向かうのである。



AgriFuture Japan
挑む人に、全力。

〈受賞ノミネート作品 8〉

応募タイトル：食べ物は捨てる時代から“再構成する”時代へ

応募者：林 亮介 （岐阜県・36 歳）

本文

2101 年のある朝、佐藤家のキッチンでは、母・恵子がバナナと玉ねぎの皮を専用トレーに並べていた。「これも立派な栄養源よ」とつぶやきながら、家庭用栄養抽出・再構成機に投入する。恵子にとっては、料理を作る前の準備のようなものだ。この未来の機械は、食材の皮や芯、魚の骨、食べ残しまでを分子レベルで分解し、糖質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル・香気成分などの栄養素を抽出することができる。抽出された栄養素は「栄養カプセル」や「再構成ソース」として保存され、必要なときに AI レシピと連動して、新たな料理や日用品が生み出される。

娘の彩花（17 歳）は、肌荒れが気になる年ごろ。最近のお気に入り、果物の皮と廃食用油から抽出したビタミン C と E、グリセリンを使った手作りの化粧水と入浴剤だ。市販品より肌に優しく、香りも自分好みに調整できる。使い始めたときに、「食べない部分に、こんなに使えるものがあつたんだって初めて知った」と言っていた彼女も今では SNS で手作りレシピを発信している。父・雄一（48 歳）は出勤前、再構成ドリンクを一杯飲む。このドリンクにはバナナの皮から抽出したビタミン B 群が多く含まれている。加熱をすることで失われてしまう栄養素も抽出し効率的に摂取ができるこのドリンクを飲むことが雄一の朝の日課だ。たまに、彩花が廃食用油をから抽出したオレイン酸を栄養カプセルとして飲むこともある。息子・悠斗（10 歳）は、学校から帰ると「おやつ作って」と機械に話しかける。抽出済みのたんぱく質と鉄分が含まれたチョコ風味のバーが数分で完成する。本人はそれが昨日のカボチャの皮とブロッコリーの茎からできているとは知らないが、それでいい。

家庭内にあるこの装置は、もはや「ごみ処理機」ではない。あらゆる食材の“可能性”を引き出す再生装置だ。今までは「食べられる部分」と「捨てる部分」に分けられていたものが、すべて「活かすべき資源」へと変わった。佐藤家では、週に一度使いきりデーがある。その日は一週間に抽出機へ投入された「再構成ソース」を使い切る。AI が栄養素を家族の健康状態に合わせて配分し、栄養バランスの取れた夕食と、翌朝用のスープやサプリが出来上がる。この暮らし方は、食品ロス削減だけでなく、家族の健康意識やライフスタイルにも変化をもたらした。「食べる」という行為が単なる消費ではなく、体調管理や美容、さらには創造活動にもつながっている。

食べ物を「残さず食べる」から「使い切って活かす」へ。私たちの未来は、そんな小さな家庭の選択から変わっていく。



AgriFuture Japan
挑む人に、全力。

〈受賞ノミネート作品 9〉

応募タイトル：記憶で育てる畑— 僕たちの“心”が土になる未来

応募者：小山 紘輝（京都府・18 歳）

本文

「このトマト、どんな味がいい？」

「うーん……夏祭りの屋台みたいな、甘くてちょっとだけしょっぱいやつ。」

そんな会話から、野菜が育つ。22 世紀の農業では、「人間の記憶」や「感情」を土に還元する“感性栽培”が当たり前になった。植物は水や光だけでなく、感情でも育つ。これは、2101 年の世界では常識だ。

僕が小学 5 年生だったあの頃、祖父の畑で食べたキュウリは、泥だらけで少し苦かったけど、やたらとみずみずしくて、なんか泣きそうなほど美味しかった。あの感覚が、今じゃ「再現できる味」になってる。記憶を読み取る装置「MEM-PLANT（メムプラント）」が開発されて、僕らは「食べたい気持ち」をデータに変換し、それを“共感土壌”に流し込んで、野菜を育てる。農家はもはや、感情のアーティストだ。しかもこの土壌は、AI じゃなくて“人間の気持ち”でアップデートされる。例えば「この野菜は、初恋の味がする」みたいなレビューが増えると、その感情データが肥料として蓄積されていく。食べた人の“思い出”が、次の栽培を左右する。もちろん、課題もある。「苦しい記憶」や「怒りの感情」が混ざった野菜は、どこかえぐみが出るし、人によってはアレルギー反応を起こすこともある。だから“記憶の選定”という仕事生まれた。

これは農業従事者の新しい専門職で、「どの感情を野菜に伝えるか」「どこで止めるか」を判断する重要な役割だ。僕はこの“感情の選定士”になりたくて、農学部に進んだ。技術が進化したのに、「人の気持ち」が農業の真ん中にある。そこが、未来の農業の面白いところだと思う。あの夏に食べた、祖父のキュウリ。その記憶が今、世界中で育てられている。誰かの心の中の“懐かしさ”が、今日も誰かの食卓に届いている。2101 年の未来——食べ物、誰かの「思い出そのもの」になった。



AgriFuture Japan
挑む人に、全力。

〈受賞ノミネート作品 10〉

応募タイトル： 静脈に土をもたない野菜たちへ

応募者： 依田 喫茶 （千葉県・27 歳）

本文

私たちは、いまだに野菜を「育てている」と思っている。けれど 22 世紀の温室では、もう誰も「栽培」という語を使わない。

小林薫は大学の植物倫理研究所にいた頃「行動植物学」という分野に出会った。当時新設された講義では、植物が環境と“対話”する新しいモデルが提案されていた。例えば、アラビドプシス（シロイヌナズナ）の根が、微細な電位変化を読むことで土壌中の微生物密度を“察知”し、栄養交換を望まぬ方向に根を伸ばさない、という論。あるいは、葉の断面組織が自らの「生存価値」を計測し、群体としての存続を優先して部分的な自死を選択する——そういう“判断”が複数の研究で示された。

だが、もっとも倫理を揺さぶったのは、非言語合意だった。

温室では、葉野菜たちが光強度や培地の pH をわずかに変化させ「今は水を与えるべきでない」と伝えてくる。ラボの同期は、これを〈非言語合意（non-verbal consensus）〉と呼び、小林薫ら研究者たちは黙って受け入れた。やがて AI との翻訳装置も開発されたが、小林薫はそれを使わなかった。沈黙を読む行為そのものが、尊重の第一歩だと思っていたからだ。神経を持たない植物が、なぜ“学習”し“選択”するのか。その問いが、農業を変えると信じ、応じるか否かをただ黙って見守るほかなかった。

22 世紀、収穫とは“介入”ではなく“交渉”だ。ラボトマトは、摘まれる前に自ら外皮の酵素を変化させ、身を分離させる。それは「許諾」のように滑らかで、少し寂しい瞬間だった。ある夜、小林薫は研究用の“歩くサツマイモ”を見た。夜間にしか移動しない彼らは、地熱センサーとナノファイバー筋を持ち、食べてほしい個体だけが静かにこちらに向かって歩いてきた。その個体が近づいてきたとき、小林薫は全身が静かに総毛立つのを感じた。足元には、微細な振動パターンでこう書かれていた。——「わたしは、糖をゆずる」

“育てる”という言葉には、制御と上下関係が染みついている。小林薫は 22 世紀の農業を“生きる意思”への伴走であってほしいと強く願った。食とは、命を剥ぐことではなく、命が差し出されたことを受け取ることであるべきだ。それは、同意の形をしていなくても。食とは、もう略奪でなくていい。かつて、カール・フォン・フリッシュがミツバチの“ダンス言語”を解読したように、小林薫ら研究者たちは今、野菜の“沈黙の文章”を読む段階にいた。

——そして、いつか彼らが黙って実を落とすとき、それは収穫ではなく、贈与なのだ。と。その認識、未来こそが、農業の到達点であることに小林薫はすでに気づいていた。



AgriFuture Japan
挑む人に、全力。

〈受賞ノミネート作品 11〉

応募タイトル：惑星がつなぐ未来

応募者：真下 駿（東京都・12 歳）

本文

今日は 2101 年 7 月 18 日、月に移住してから迎える 50 回目の母の誕生日だ。120 歳になった母は月の無重力環境とプラネットフードのおかげで今も元気に跳ねるように歩いている。月面には、星条旗に続き様々な国旗が並んでおり、人々がグローバルドームで快適な暮らしをしている。

私は 2040 年から地球上の食糧不足を解消するため、急激な環境変化に耐えられる食物を開発している。その研究の成果がプラネットフードであり、プラネットフードとはそれぞれの惑星の環境に適した食物だ。その中でも 1 番最初に開発に成功したのは、ムーンライスだ。月の赤道付近の気温は、昼の 110 度から夜のマイナス 170 度と気温差は 280 度もある。その環境に適応させたことで、暑さと寒さに耐えられるという特性を持ち、暑害や寒害が起きない。月の南極や北極にはいつも日陰になっている場所があり、そこの氷から必要な水を得ている。なお、月には害虫がいらないため殺虫剤は使っておらず人体に悪影響を及ぼすことはない。

月だけでなく各惑星に適しているプラネットフードも開発されている。まずはマーキュリーバグだ。家畜を育てるデメリットは色々あり、牛のゲップにはメタンが含まれていて温暖化を進ませること、家畜の飼料のために森林伐採をすること、大量の穀物を消費することである。昆虫は惑星の中で最も小さく重力の弱い水星でも大量に飼育できるため、マーキュリーバグは肉の代替品として広く好まれている。

そして、ヴィーナスポテトだ。ジャガイモの栽培には、春植えの場合、収穫時期に梅雨と被り、雨によってジャガイモが傷んでしまう。金星には硫酸の雨が降っているが、品種改良によって重曹を含んだジャガイモを生育させることに成功したことで、硫酸が中和され、酸性雨の影響を受けない。

次はマーズキャロットだ。ニンジン害虫に弱く、水はけの悪い土壌や長雨が続き根腐れを起こしやすい。しかし、マーズキャロットは水はけの悪い土壌でも育つことができる。また、火星には害虫がいらないため、害虫被害もない。最後にジュピターオニオンだ。玉ねぎは、夏の高温多湿や、冬の寒さで生育が鈍ってしまう。しかし、木星には季節がないため、気温や湿度関係なく作れる。

このようなプラネットフードを私は 60 年間もの間、研究をし、開発を続けてきた。ところで気付いた人もいるだろう、今日の母の誕生日のご馳走はプラネットフードで作られたカレーライスだ。具材はそれぞれの惑星から輸送用ロケットを使い、運ばれてくる。カレーのルーは地球で作られた物を使っている。研究の話に戻るが、今は土星に適応したプラネットフードを開発中だ。これからは土星だけではなく、天王星や海王星に適したプラネットフードの開発しようと思っている。



AgriFuture Japan
挑む人に、全力。

〈受賞ノミネート作品 12〉

応募タイトル：空気が起こした奇跡～食の革命～

応募者：辻 京 （東京都・13 歳）

本文

2050 年、世界の人口は 100 億人を突破し、食糧危機が深刻化していた。気候変動による干ばつ、大規模な洪水、そして耕作地の減少。人類の糧を昔から支えてきた農業が、限界を迎えつつあった。

そんな中、日本のとある研究所で、ひとつのイノベーションプロジェクトが進行していた。主導していたのは、農業生化学者・高瀬綾乃。彼女は十年もの歳月をかけ、「空気から食べ物を作る」夢のような技術を実現に近づけていた。使うのは、空気中の二酸化炭素と水、そして再生可能エネルギー。それを微生物とバイオリクターの力で、たんぱく質豊富な粉末状の「エアフード」へと変換するのだ。

「農地がなくても、雨が降らなくても、食べ物が生産できる、飢餓に苦しむ人がいなくなる。そんな誰もが願っていた夢のような未来がもう目の前にあるんです。」高瀬は興奮気味に語った。

開発されたエアフードは、味こそ、質素だが、風味や栄養バランスなどは調整可能。パンや麺、スープの基礎にも応用できる。だが、現実はそう甘くはなかった。「空気から食べ物？まるで錬金術じゃないか」そんな懐疑の声が、開発当初は多かった。だが、高瀬は答える。

「違います。これは新たなイノベーションです。自然の理を理解し、最小限の資源で最大限の成果を得る、これが 21 世紀の農業なんです」

ある日、高瀬は砂漠地帯に建てられた実験施設を訪れた。そこには土も水もない。ただ、燦然と輝く太陽がそこにあった。そして小さな装置だけが並んでいた。その一台から、白い粉が静かに流れだす。「これが未来の畑です」と、彼女は微笑んだ。

技術の普及が進めば、食糧を輸送する必要も減り、飢餓に苦しむ地域でも安定した供給が可能になる。地球の限られた資源に依存しない、新たな食糧生産の形がそこにはあった。「農業は育てるという行為だけでなく、造る時代へと移っていくんです」高瀬の言葉には、科学者としての誇りと、食の未来を守る強い覚悟がにじんでいた。やがてこの技術は、「空気からの贈り物」として世界中に知られることになる。人類は空を見上げ、飢えを凌ぐだけでなく、希望を得た。それは、空気の一粒から始まった、静かな革命だった。



AgriFuture Japan
挑む人に、全力。

〈受賞ノミネート作品 13〉

応募タイトル：土壌と人が奏でる未来～わたしは土のオーケストラ～

応募者：八巻 天希（福島県・17 歳）

本文

一世紀を越えた大地の奥深く、無数の命が細やかな糸で織り成す繊細な世界がある。頭上には透き通るような青空が広がり、木々の間から差し込む光が優しく大地を包み込む。

ここは、声なき声が響き合う「共生型音声農園」である。その中心にいるわたしは、菌と呼ばれる微生物のひとつに過ぎない。名前はなく、ただ「ワタシ」として、この森の土のなかで日々を紡いでいる。

わたしの正体を強いて言うなら「第七種共生菌 014-b 群」とでも呼ばれるだろうか。しかし、その名は重要ではない。土壌の深淵に生きるわたしたちは、言葉ではなく、音と振動、そして分子のリズムで会話を繰り広げる。ここはまさに楽団のような世界だ。わたしが奏でる酵素のリズムに、隣の菌が酸を重ねる。それに呼応して、ミズが通り道を変える。植物の根はその響きに応え、水脈を辿っていく。やがて、熟した果実が甘く美味しく実るのだ。

かつて人間は、わたしたちの声に耳を傾けることができなかった。わたしたちの働きを知らず、ただ耕し、刈り取り、化学薬品で満たすことで、無意識のうちに自然を傷つけていた。しかし、2083 年に世界は変わった。革新的な技術「壤翻訳インターフェース」の誕生だ。これは微生物の分泌物に込められた信号を人間の言葉へと翻訳する装置であり、人々は驚愕した。土の中が、こんなにも“話している”なんて。

以来、農業は「対話型」に進化した。“耕す”のではなく、“問う”のだ。「今、何が必要？」「何を控えた方がいい？」わたしたちは応える。「この pH が少し上がりすぎている。」「根の先に新しい菌種を送ってほしい。」

人間たちは、土の声を毎日聞くようになった。わたしたちは、ただの資源ではなく、パートナーとして認められた。農業はもう使われることはない。必要なのは、わたしたちの会話と、わずかな温度調整のみ。わたしたちが健康であれば、植物も人も健康であることを知ったのだ。

近年、わたしたちの仲間は地球だけに留まらない。月面農園へも派遣されている。低重力下での土壌構築には、菌の働きが不可欠らしい。わたしの遠縁である第六種共生菌 014-C 群は、月の土を「静かなる交響曲」と呼び、その地で新たなリズムを奏でている。

そして今年からは、また新たな挑戦が始まった。育てる作物の“味の記憶”を、わたしたち菌が保持するというものだ。過去に収穫された特別なワイン用ブドウの“香り情報”を酵素に組み込み、土に記録する。わたしたちは、味わいの継承者でもある。

人間たちは、こう言う。「土が未来を育てている」と。だが、わたしにはそうは思えない。未来とは、わたしたち全員が奏でる音楽そのものなのだ。大地の奥で響き合う無数の命が、共に紡ぎ出すリズム。それこそが、世界を変える旋律なのだ。わたしは、人間たちにこう言った。

「未来は、わたしたち“全員”で奏でる“音楽”なんだよ。」



AgriFuture Japan
挑む人に、全力。