

「SusHi Tech Tokyo 2024」ショーケースプログラム コンテンツ発表 第3弾 ～空飛ぶクルマや自動運転など、次世代モビリティの最前線をぜひ体感してください～



いよいよ「SusHi Tech Tokyo 2024」が開幕します。

日本科学未来館を皮切りに明日から始まるショーケースプログラムでは、次世代モビリティの魅力を多くの方に体感していただくため、都内初となる空飛ぶクルマの飛行や民間事業者と連携した自動運転技術の展示等を行います。

また、シンボルプロムナード公園をはじめ各会場では、「食」の未来を考える様々な料理やコンテンツをお楽しみいただけます。ぜひ「SusHi Tech Tokyo 2024」に足を運び、未来を体感してください！

「SusHi Tech Tokyo 2024」は、世界共通の都市課題解決に向けた東京発のイノベーションを創出するとともに、未来の都市モデルを発信する国際イベントです。世界五大陸の都市のリーダーが集う「シティ・リーダーズプログラム」、アジア最大規模のスタートアップイベント「グローバルスタートアッププログラム」、未来の都市モデルを発信する「ショーケースプログラム」の3つを開催します。ショーケースプログラムでは、日本科学未来館、シンボルプロムナード公園、海の森エリア、有明アリーナの4つの会場で、“2050年の東京”を体感できるプログラムを実施します。

■ ショーケースプログラム開催日程・概要

《未来をつくる発明を体験する場》

日本科学未来館 4月27日（土）～5月26日（日）
（5月7日（火）、14日（火）は休催）

《食を中心に、江戸から未来を楽しめる場》

シンボルプロムナード公園 5月12日（日）～26日（日）

《最先端技術が集積する場》

海の森エリア 5月12日（日）～21日（火）

《体験・共感を生む発信の拠点》

有明アリーナ 5月17日（金）～21日（火）



■ 空飛ぶクルマの飛行

海の森エリアでは、“陸・海・空”の広大なフィールドのポテンシャルを活かし、先行プロジェクト（※）として、「次世代モビリティ」、「最先端再生可能エネルギー」、「環境改善・資源循環」の3つのテーマで、さまざまな最先端テクノロジーの実装を行っています。

今回、丸紅エアロスペース株式会社が事業展開する「次世代モビリティ・空飛ぶクルマ」について、ショーケースプログラムの開催中、コンテンツの一環として都内初飛行を実施します。

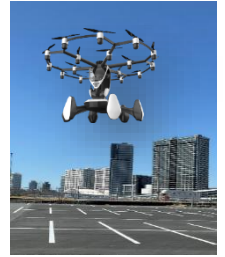
場所：東京ビッグサイト東棟屋外臨時駐車場 特別会場

飛行事業者（令和5年度先行プロジェクト採択事業者）代表企業：丸紅エアロスペース株式会社

飛行機体：LIFT AIRCRAFT 社「HEXA」

※天候や機体の状況により、飛行が中止となる可能性もあります。

※実施日が決定次第、別途お知らせいたします。



飛行イメージ

（※）東京ベイ eSG プロジェクト 先行プロジェクトについて

都では、ベイエリアを舞台に、50年・100年先を見据えて、「自然」と「便利」が融合する持続可能な都市を構想する「東京ベイ eSG プロジェクト」を推進しています。本構想の実現に向け、最先端テクノロジーを実装する「先行プロジェクト」を令和4年度から展開しています。詳細は、次のページをご覧ください。

<https://www.tokyobayesg.metro.tokyo.lg.jp/>



<日本科学未来館>

- ・ANAホールディングスとともに空飛ぶタクシーサービスの実現を目指す「Joby Aviation」の実物大模型の展示
- ・没入感のある体験装置で新感覚のドライブを体験できる「空飛ぶクルマ シミュレーター」

<海の森エリア>

- ・VRゴーグルで空飛ぶクルマが実装された都市を体感

<有明アリーナ>

- ・空飛ぶクルマ「SKYDRIVE」の実機を展示



Joby Aviation

■ 自動運転技術の展示・紹介

有明アリーナ会場において、自動運転に関する様々な取組を紹介します。

-自動車のスペシャリストによるパネルディスカッション（メインアリーナ）

自動車に関わる様々な分野のスペシャリストの方々をお招きし、「自動運転とは何なのか」「実現すると社会がどう変わっていくのか」など、多様な立場・視点から、子供から大人まで自動運転を考えるきっかけとなるパネルディスカッションを行います。

《パネルディスカッション》

日時：令和6年5月18日（土）15時00分から16時30分まで

テーマ：「自動運転ってなあに？～みんなで考えよう自動運転がある未来～」

パネリスト：※敬称略（50音順）

大塚 泰子（デロイト トーマツ ファイナンシャルアドバイザー合同会社 パートナー）

加藤 昌彦（国立研究開発法人産業技術総合研究所 招聘研究員）

竹岡 圭（日本自動車ジャーナリスト協会 副会長）

谷口 綾子（筑波大学システム情報系社会工学域 教授）

橋本 正裕（茨城県境町長）



モデレーター
竹岡 圭 様



パネリスト
橋本 正裕 様

-自動運転車両の紹介・展示（メインアリーナ）

2050年の未来の東京をコンセプトに、民間事業者が開発した最新鋭の自動運転車両を紹介・展示します。

※クルーズ・オリジン、シャトルバスについては、車内に乗り込めます。

《出展車両（予定）》

シエナ Autono-MaaS (MONET Technologies)

クルーズ・オリジン (GM、Cruise、Honda)

シャトルバス (ティアフォー)



シエナ Autono-MaaS



クルーズ・オリジン



シャトルバス

-自動運転を学べる4つの特設コーナー（サブアリーナ）

・Promotion Corner（プロモーションコーナー）

自動運転の基礎知識や車両を紹介するパネルの展示、先進事例の実証実験映像の紹介などを行います。

・Work Shop（ワークショップ）

自動運転車両の塗り絵コーナーや小学生向けのレクチャーなど、楽しく自動運転を学べるコーナーです。

・Autonomous Driving Concierge（自動運転コンシェルジュ）

専門家による技術紹介やタブレットクイズを通じて、自動運転を詳しく知ることができるコーナーです。

・Play Ground（プレイグラウンド）

ミニカー展示を見ながら、未就学児も靴を脱いで車のおもちゃで遊べるキッズコーナーです。

レゴ®認定プロビルダー三井淳平氏による「レゴ®ブロックで作った未来の東京」の作品も展示します。

-協力事業者等 <6社・団体 ※4月26日（金）時点>

(公社)自動車技術会、先進モビリティ(株)、(株)ティアフォー、本田技研工業(株)、MONET Technologies(株)

RoAD to the L4 プロジェクト (50音順)

-今後の取組

《自動運転の社会受容性向上に係る取組協働》

自動運転の協調領域とされる社会受容性向上に係る取組に対し、今後も東京都と民間事業者等が協働して取組を進めていくため、本イベントを通じて作成したコンテンツについては、東京都及び民間事業者が相互に利用できるよう取り決めを行っていきます。

《自動運転の実装に向けた社会受容性向上支援事業》

東京都では、東京における自動運転レベル4等の先進モビリティサービスの実現・普及を図るため、「自動運転の実装に向けた社会受容性向上支援事業」を開始しています。詳細は、次のページをご覧ください。

<https://www.seisakukikaku.metro.tokyo.lg.jp/cross-efforts/jido-uten>



■「未来の食」を体験

地球環境への負荷の少ない持続可能な食生活を実現するために、国内外の企業や料理人、生産者たちが知恵を絞り、様々な活動を展開しています。ショーケースプログラムでは、そうした取組から生まれた「未来の食」を楽しんでいただけます。（有料）

<シンボルプロムナード公園>

-Z品（ゼッピン）グルメ

・陸上養殖アトランティックサーモンを使用した江戸前料理

陸上養殖から生まれたアトランティックサーモンを、都内の割烹が握り寿司にして提供します。

・「イタリアン×プラントベース」

東京産食材やプラントベース食材を取り入れたイタリアンの人気メニューが楽しめます。

※料理の写真はイメージです。
※メニューは変更になる場合があります。



・「フレンチ×江戸前料理」

「グルテンフリーのそば粉パスタと東京軍鶏のコンソメ」などのメニューを提供します。

・「新しい甘味」

完全栄養ぜんざいやオーガニックみかんのノンアルコールビールなどを販売します。

・キッチンカー ※1日20店舗以上が出店

次の3つのテーマで、おいしくて地球にやさしいバラエティ豊かな食が集まります。

- ・「環境配慮」 規格外野菜を使用したカレー、未利用魚のサメ肉を使ったハンバーガー など
- ・「江戸・東京」 豊洲市場で仕入れた魚で握った江戸前寿司 など
- ・「ニューフード」 植物由来の原料のみで作ったラーメン、植物由来の乳製品で作ったアイスクリーム など



-LONG TABLE DINER

・EATBEAT! (5/12 (日) 18時から20時まで) ※予約受付中・先着順

春の東京産食材を用いたコース料理を楽しむことのできる「食×音楽」のイベントです。

(白鳥賊と山菜のダブル、春人参と桜鯛のテリーヌ、東京ビーフのローストビーフ など)

・YUKIYAMESHI×Oisix (5/25 (土) 16時から18時まで) ※予約受付中・先着順

料理家・寺井幸也氏が作ったサステナブルな食事とトークセッションがセットになったイベントです。

和洋折衷のお重弁当(ウニのカッペリーニ、昆布巻きなどを含めた8品の予定)



<海の森エリア>

-ロボコと巡る未来の食

・ロボコのテック☆バーガーショップ

日本科学未来館の「おばけレストラン」で紹介される食材を体験できるバーガーショップです。

・ロボコのサステナ☆バーベキュー

水素等のエネルギーを使用したグリラーで調理した串焼き料理を提供します。



<有明アリーナ>

-潮風フードスクエア ※予約受付中・先着順

豊かな海と食文化の未来のために活動する「Chefs for the Blue」に参加するシェフが、特別なミールボックスとトークショーを提供します。



(左から) 石井真介シェフ、中村和成シェフ

■ショーケースプログラム公式アカウント

公式サイト <https://www.sushitechtokyo2024-sc.metro.tokyo.lg.jp/>

X https://twitter.com/SusHiTech_eSG

Instagram https://www.instagram.com/sushitechtokyo_esg/

YouTube https://www.youtube.com/@SusHiTechTokyo_eSG



公式サイト



X



Instagram



YouTube

本件は、「『未来の東京』戦略」を推進する事業です。

戦略9 都市の機能をさらに高める戦略「東京ベイ e S G プロジェクト～東京湾から日本の未来を創り出す～」

■問い合わせ先：

政策企画局 計画調整部プロジェクト推進課（東京 eSG プロジェクト推進担当）

電話 03-5388-2088 都庁内線 21-176

Eメール S0015002 (at) section.metro.tokyo.jp

※迷惑メール対策のため、メールアドレスの表記を変更しております。お手数ですが、(at)を@に置き換えてご利用ください。