

農商工労働常任委員会 議事次第

令和 7 年 4 月 18 日 (金)

午 後 1 時 3 0 分 ～

於 : 第 7 委 員 会 室

1 開 会

2 所管事項の調査

「フードテックによる農林水産業を含む食関連産業の振興について」

参考人：京都料理芽生会 副会長

株式会社松尾温泉京料理鳥米 代表取締役

田中 良典 氏

京都クッキングラボ 所長 栗木 恭二 氏

3 そ の 他

4 閉 会

農商工労働常任委員会 出席要求理事者名簿

【商工労働観光部】	
商工労働観光部長	上 林 秀 行
商工労働観光部企画調整理事兼副部長 (労働担当)	河 島 幸 一
商工労働観光部観光政策監兼副部長	野 口 礼 子
商工労働観光部副部長 (総括担当)	玉 木 利 忠
商工労働観光部副部長 (産業創造担当)	山 本 太 郎
商工労働観光部理事 (情報基盤担当)	浅 沼 真 也
※ 労働政策室長	明 石 俊 一
観光室長	西 田 剛
※ 産業労働総務課長	安 藤 成 司
※ 産業労働総務課参事	疋 田 英 登
中小企業総合支援課長	田 村 弘 之
産業振興課長	安 達 雅 浩
染織・工芸課長	草 分 隆 司
産業立地課長	森 本 耕 次
経済交流課長	澤 田 美 香
※ 文化学術研究都市推進課長	芝 田 雅 貴
※ 雇用推進課長	安 村 真
人材育成課長	浅 利 賢 司

【商工労働観光部・建設交通部】	
商工労働観光部・建設交通部港湾局長	相 木 敢

【農林水産部】	
農林水産部長	小 瀬 康 行
農林水産部副部長	荻 安 彦
※ 農林水産部技監	塚 脇 健
※ 農林水産部理事 (経営支援・担い手育成課長事務取扱)	小 塩 佳 市
農政課長	福 田 純 一
農政課参事	高 橋 英 樹
農政課参事	八 谷 純 一
農村振興課長	今 中 豊
農村振興課参事	野 田 敦 司
農村振興課参事	藤 井 伊
経営支援・担い手育成課参事	山 川 彰 宏
流通・ブランド戦略課長	加 茂 雅 紀
流通・ブランド戦略課参事	藤 田 信 也
農産課長	瀬 戸 谷 隆 治
農産課参事	浅 野 智 士
畜産課長	黒 田 洋 二 郎
水産課長	川 原 崎 尚 志
※ 林業振興課長	矢 谷 陽 治
林業振興課参事	橋 本 泰 成
※ 森の保全推進課長	中 村 大 地

(計 39 名)

※ 新任理事者
＝ 職名変更

農商工労働常任委員会 出席要求理事者名簿
(4月18日)

【農林水産部】	
農林水産部副部長	萩 安 彦
農政課長	福 田 純 一
流通・ブランド戦略課長	加 茂 雅 紀
流通・ブランド戦略課参事	藤 田 信 也

(計 4 名)

京都フードテック基本構想について

令和7年4月18日
農林水産部

構想策定の背景

世界規模

- 世界人口の増加
- 自然環境の変化
- 和食文化への評価の高まり

日本国内

- 国内の社会構造の変化
- 消費者志向の変化
- 京都府産品のブランド力低下

京都府の課題

生産

- 京都府の農林水産業にマッチしたスマート技術開発・実装
- 気候変動下における高品質・低コスト生産や健康機能性など新たなブランド価値の付加やSDG s を意識した品種や生産技術等の開発・普及

加工

- 健康機能性など新たなブランド価値の付加や環境負荷低減、フードロス削減などSDG s を意識した加工食品の開発・商品化

流通

- 輸出など広域流通のための保存技術等の開発・実用化

「京都ならではのフードテック」による 食関連産業のさらなる振興をめざして

目指すべき方向

京都の食文化や高い栽培技術と最先端技術を融合した京都ならではのフードテックの取組を通じて、農林水産業を含む食関連産業の課題を解決し、成長産業化を図る。

基本的視点

- ニーズファーストの徹底
- 最先端技術と食文化を融合する多様な主体によるオープンイノベーション
- 世界トップレベルの技術を有する大学や企業等との連携
- 持続可能性に配慮した事業の構築
- 京都のブランド力の世界への発信

計画期間

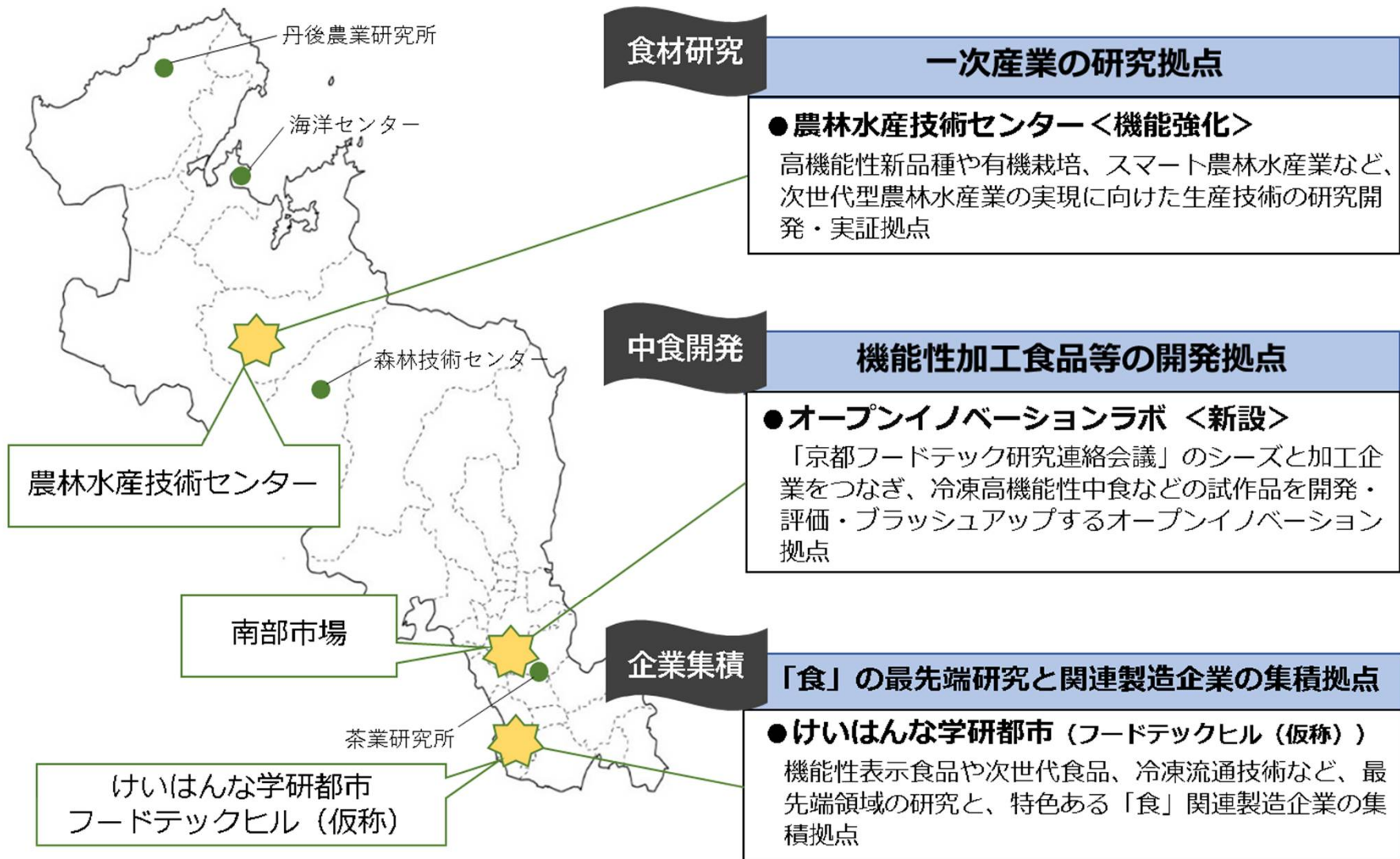
令和4年（計画策定年度）～令和10年度



3つの方策と主な施策

京都ならではのフードテックに関する研究開発

京都府農林水産技術センターを研究拠点として機能強化することや最先端企業等の集積エリアの整備などにより、京都の強みを融合した京都ならではのフードテックに関する研究開発を行います。



京都府農林水産技術センターの機能強化
農林漁業者や食品業者が抱える課題に対応できる研究機関になるために

食材研究

ハード

◆一次産業の研究拠点の整備

- 分野横断研究や人材育成を行うため、畜産センターや農業大学校がある綾部へ研究拠点を集約
- 産学と連携のできる施設、次世代型農業に対応した研究ができる施設整備

◆機能性加工食品などの開発拠点の整備

- 南部市場に産学公民のオープンイノベーションによる「未来の中食」研究開発拠点として、「京都プレミアム中食オープンイノベーションラボ」を整備

ソフト

◆食を取り巻く情勢の急激な変化に対応する研究テーマの重点化

- ①京都の生産現場に対応したスマート技術開発
- ②気候変動への対応や需要創造に向けた品種や生産技術開発
- ③健康志向やエシカル志向などのニーズに対応した食品加工技術開発

◆リエゾン機能の強化

- 現場課題の適確な把握、異業種・異分野との連携深化、研究成果の迅速な実装

◆高度研究人材の育成

- 高度化・専門化が進む農林水産技術開発に対応する人材の育成

フードテックヒル（仮称）の概要

■南田辺西地区について

- 位置 南田辺・狛田地区（けいはんな学研都市の事業クラスターのひとつ）の中央部
- 面積 約60ha（現況：山林、地権者：京都府）
- 事業スケジュール 今後、民間事業者による用地造成・開発事業を予定

■開発計画の概要

本地区を中心に「食」に関連した研究開発機関が立地し、周辺の大学や企業等と連携しながら、京都の食文化や京のブランド食材の特徴・優位性を活かし、生産から食品開発まで一貫した研究開発プロジェクトを行う世界トップレベルのフードテック関連企業の集積拠点の形成を目指す



2 大学、研究機関、企業等とのネットワーク構築

府内に集積する研究機関や大学等有する技術を集約するネットワークを構築し、フードテックに関する共同研究を促進します。

京都フードテック研究連絡会議

(R5.8月設立)

「京都ならではのフードテック」の
開発に関わる研究者
大学・企業・研究機関等
(156機関288名)

【研究開発の主要3テーマ】

- ①スマート農林水産技術
- ②高機能性品種、健康機能性食品
- ③気候変動、SDGS対応生産技術

★具体的な活動内容

- ・研究シーズの集積
- ・共同研究の組成
- ・全体交流会、テーマ別研修会開催 等

学研フードテック 共創プラットフォーム

(R5.10月設立)

けいはんなを中心に世界的なフードテックの課題解決に関わる研究者
(106機関200名)

農林漁業者

【課題】

- ・生産作業の効率化や自動化
- ・気候変動などの自然環境の変化への対応
- ・農林水産物の高品質化、高付加価値化
- ・生産現場での実証・実装

京都食ビジネスプラットフォーム

(R3.11月設立)

食に関連する多様な事業者
農林漁業者、食品加工製造業者、
小売業者、流通事業者、大学、研究機関 等
(544社)

【活動方針】

付加価値の高い商品開発や新たな販路の開拓

★具体的な活動内容

- ・商品化に向けたプロジェクトの組成
- ・アドバイザリーボードの設置
- ・研修会、ワークショップの開催
- ・専門部会の設置
- ①プレミアム中食 ②健康機能性
- ③保存・流通技術 ④輸出 ⑤フードテック

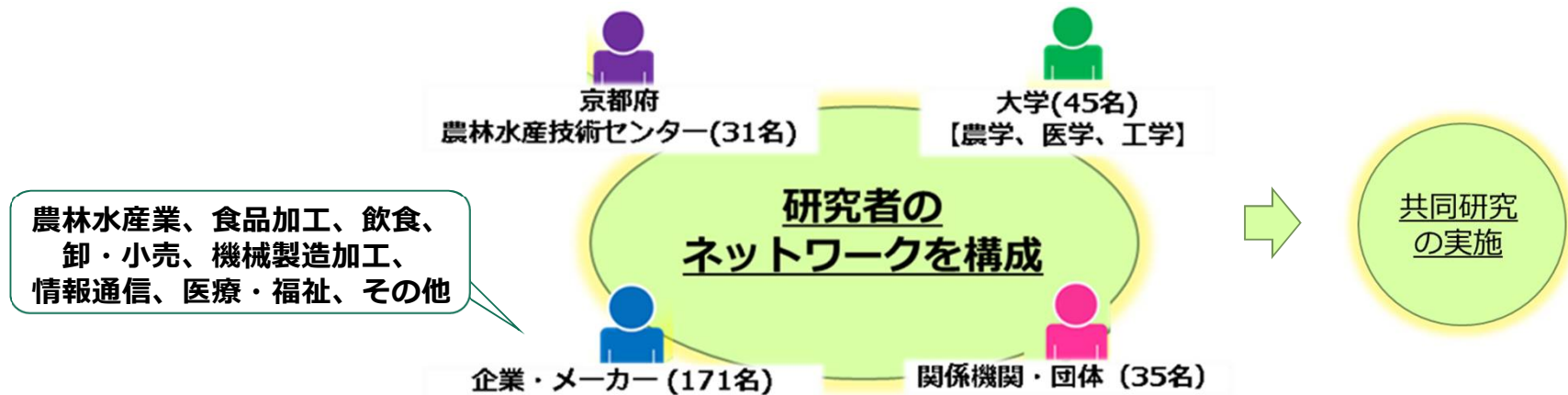
京都フードテック研究連絡会議の取組について

研究ネットワーク

■設立目的

- フードテックに関する技術の集約・発信・共同研究を促進するネットワークを構築
- 構成員・団体が研究シーズを持ち寄り、課題解決に向けて強みを生かした協力関係を構築
- 農林水産技術センターのリエゾン機能を強化

※会員数 155団体・286名（R7.3月）

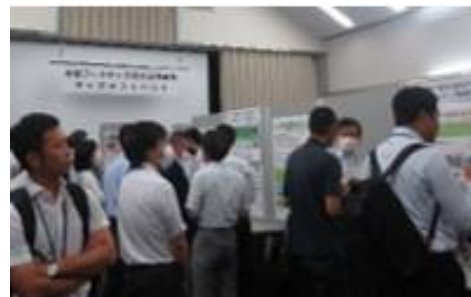


■活動内容

- 研究員の輪を広げ、共同研究創出につながるイベントの開催（テーマ別セミナー・交流会 等）
- webサイト運営、大学や研究部門を持つ企業等の訪問活動



キックオフイベント(共同研究実績報告、研究者交流会)R5.8.22



R6第1回セミナー&交流会(テーマ：循環型農林水産業)R6.8.29



「学研フードテック共創プラットフォーム」

学研フードテック 共創プラットフォーム

Mission

食に係る人類の課題をフードテックで解決する！

Vision

国内はもとより海外の大学や研究機関、民間企業や行政等が「産学官」の世界的なネットワークを形成し、連携・研究チームを組成してオープンで幅広い情報交換やコラボレーションを行うことにより、イノベーションを推進する。

10/5
設立

会員登録を随時受け付けております！

会員登録を希望される方は、以下の入会フォームよりお申し込みください。

設立趣旨

「食」×「先進テクノロジー」である「フードテック」により、世界的な食に係る課題解決への貢献をめざして設立する。

構成メンバー

国内外の大学や研究機関の研究者、民間事業者や金融機関、料理関係者や生産者、国や自治体関係等の職員等

事業内容

会員相互の情報交換や交流、それらを通じた共同研究や共同企画、各種助成等に係る情報共有、それらを活用した共同の取組の促進等

会費

無料

入会フォーム

下記URLまたは右記QRコードにアクセスし、お申し込みください。

https://www.kri.or.jp/contact/post_27.html



※ 会員数 106組織200名(R7.3月現在)

「学研フードテック共創プラットフォーム」コンセプト

共同企画

共同研究

フードテックヒル

共創

Foodtech for Well-being



事務局

(公財)関西文化学術研究都市推進機構 新産業創出交流センター
特命参与 小田 一彦、廣瀬 智雄 参与 田中照彦
Email foodtech-jm@kri.or.jp

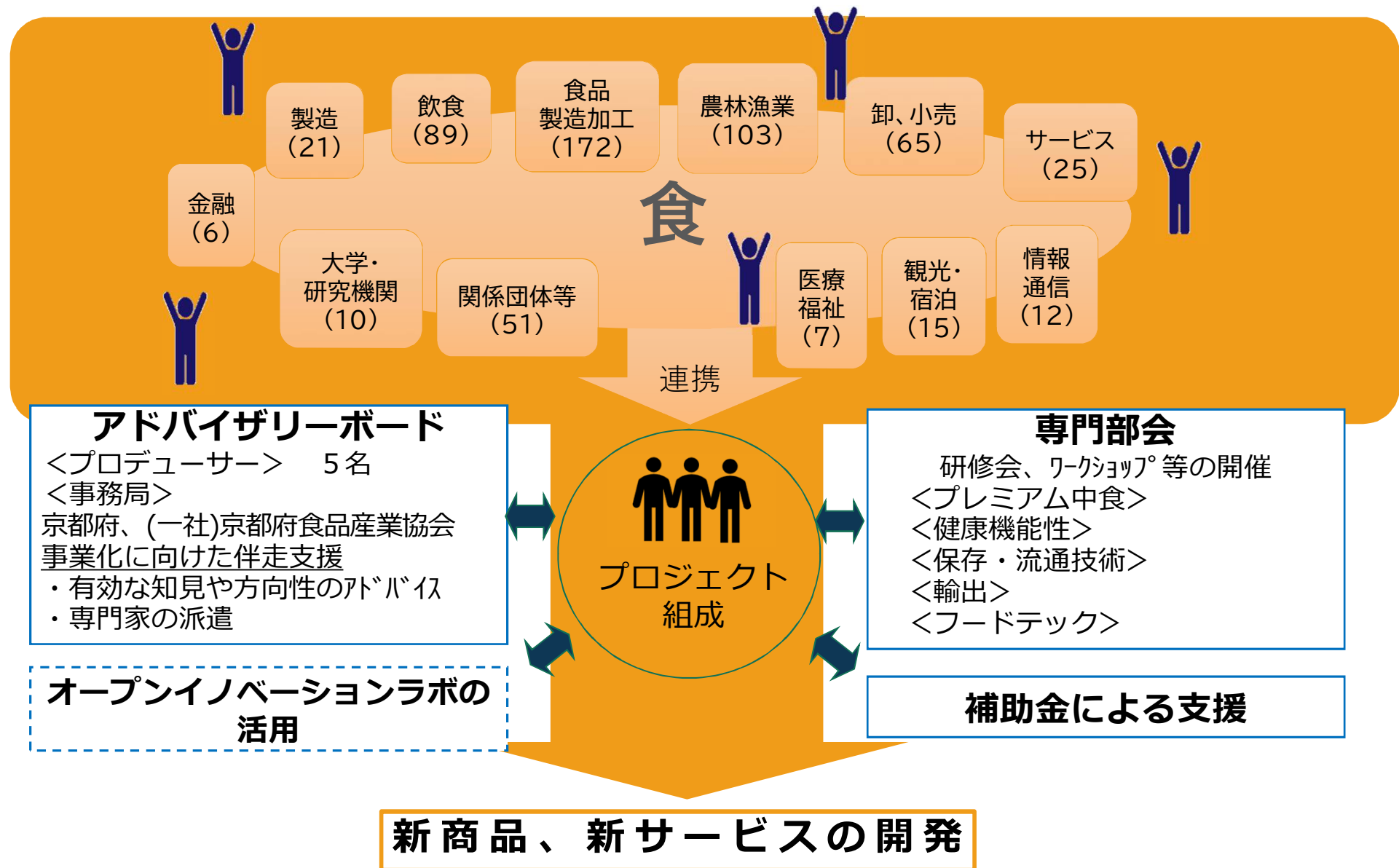
京 都 府

(公財)関西文化学術研究都市推進機構

3

新商品や新サービスを創出するオープンイノベーションの体制強化と支援

オープンイノベーションの促進により、京都ならではのフードテックを府内の食関連産業に還元する仕組みを構築し、新商品や新サービスの創出による京の食の高付加価値化と競争力の強化につなげます。（令和3年11月設置、会員数600事業者（R7.2月時点））



1 美蓄食プロジェクト



料理人と生産者が連携し、最先端のレトルトパッキング技術により、災害時の外部ストレス軽減を目指した防災備蓄も可能な京料理の開発

商品の特徴

- ・魅力ある京都の食材、調理・保存技術を最大限活用
- ・長期間保存可能な栄養バランスが取れたメニュー
- ・「美味しくて待てない」をコンセプトに

日常も非常時も
「心と体が喜び、安心する食事」
の提供

2 京都産野菜使用ヴィーガン冷凍弁当プロジェクト



食品事業者と生産者等の連携により、京都産オーガニック食材を使用し、作り立ての美味しさを急速凍結技術により閉じ込めた特別なお弁当の開発

商品の特徴

- ・インバウンド客をターゲットにホテル・旅館等の宿泊施設で調理なしで提供可能
- ・オーガニック食材使用、ヴィーガン対応メニュー構成（京都産食材をふんだんに使用）
- ・冷凍加工により長期保存を可能とすることで、日本全国へ流通が可能

3 食べられる文房具開発プロジェクト



未利用農産物で着色する食べても安心な粘土の開発

商品の特徴

- ・未利用野菜を活用し着色し、「食育」と関連づけたプロモーションを検討
- ・ホワイトチョコレートに野菜パウダーを練り込んでつくるもので、食べても安心

令和9年予定

食関連産業のイノベーション拠点 『京都プレミアム中食オープンイノベーションラボ』を開設

- ◆京都府南部総合地方卸売市場（宇治市）に、京都食ビジネスプラットフォームで練り上げた商品化のアイデアを元に、試作品づくりや分析、評価等を行い、商品開発を進める拠点を整備
- ◆商品開発・分析・評価等の支援とともに、食品加工技術研究を実施

活用場面



客観的な食味
データの取得



未利用食材を活用
した新商品作製



健康機能性を維持
した保存食の開発



地域の特産物を利用
した土産品の開発



商品開発支援

企画から試作、分析・評価、販売戦略まで産学公民のオープンイノベーションによる一貫した開発支援

企画

- ・商品化の相談
- ・実現可能性の検討



試作

- ・加工機器の利用
- ・加工処理方法の検討



販売戦略

- ・販路開拓の検討
- ・試食会等の開催



分析・評価

- ・成分分析の受託
- ・おいしさの評価

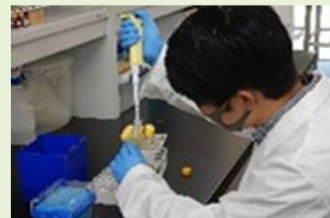


加工研究開発

健康志向や中食需要の増加などの消費者ニーズに対応する食品加工技術を研究・開発

【研究例】

- ・「京の食」の魅力の分析とデータベース化
- ・京都の食文化を活かした中食加工技術
- ・未利用資源の活用に向けた新たな食品加工技術



民間企業や大学、研究機関の研究者が連携するネットワーク「京都フードテック研究連絡会議」の活動により交流を深め、技術集積や共同研究を促進



京都フードテックエキスポ2024

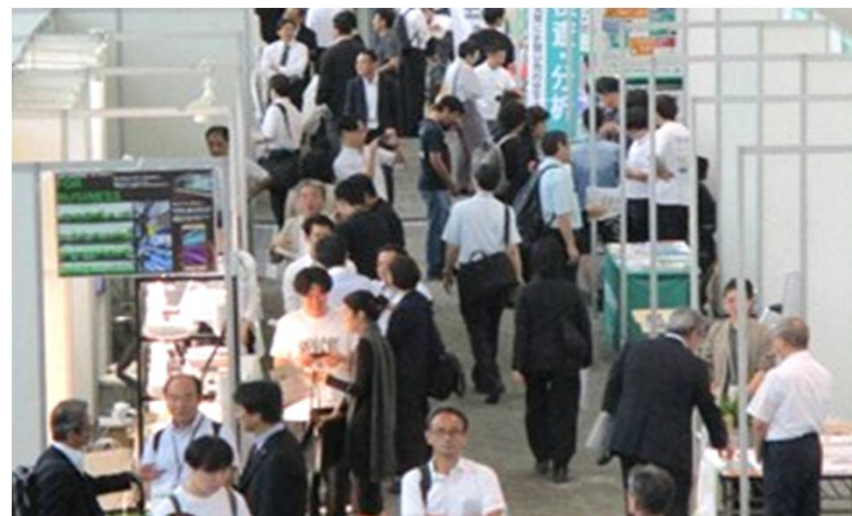
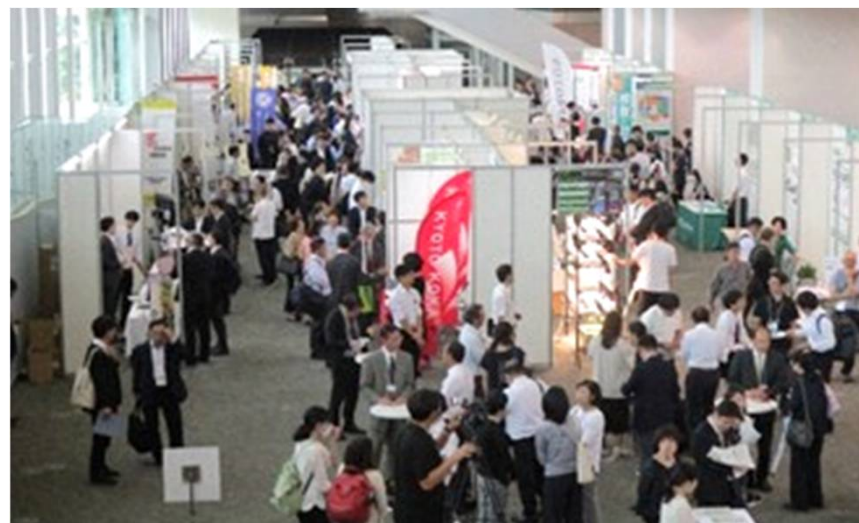
マッチング

「京都ならではのフードテック」の創出につながる出会いの場

日時 令和6年10月3日・4日 ※京都スマートシティエキスポ2024との同時開催

場所 けいはんなオープンイノベーションセンター(KICK)

内容 企業、大学等による技術展示、フードテックに関する講演、ディスカッション、ピッチコンテスト等



出展をきっかけに、様々な出会いが生まれ、フードテックに関する取り組みの輪が広がりました