

文化力と価値創造に関する特別委員会 議事次第

令和 8 年 10 月 9 日（金）
午後 1 時 30 分 ～
於：第 4 委員会室

1 開 会

2 所管事項の調査

「京の食文化を支える発酵食文化の継承と魅力発信について」

参考人：味の素株式会社食品研究所

エグゼクティブスペシャリスト 川崎 寛也 氏

3 閉会中の継続審査及び調査

4 今後の委員会運営

5 そ の 他

6 閉 会

文化力と価値創造に関する特別委員会 出席要求理事者名簿
(令和8年9月府議会定例会)

【文化生活部】	
文化生活部副部長(文化振興担当) (文化政策室長兼務)	梅 原 和 久
文化芸術課長	松 村 明 日 香

【商工労働観光部】	
観光室企画参事	牧 哲 也

【農林水産部】	
流通・ブランド戦略課長	山 川 彰 宏
農産課参事	松 田 智 宏

【教育委員会】	
文化財保護課長	石 崎 善 久

(計 6 名)

令和8年9月定例会 文化力と価値創造に関する特別委員会

京都フードテック基本構想の推進について

～京都の食文化（発酵等）を活かし、京都フードテックをさらなる高みへ～

令和8年10月9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

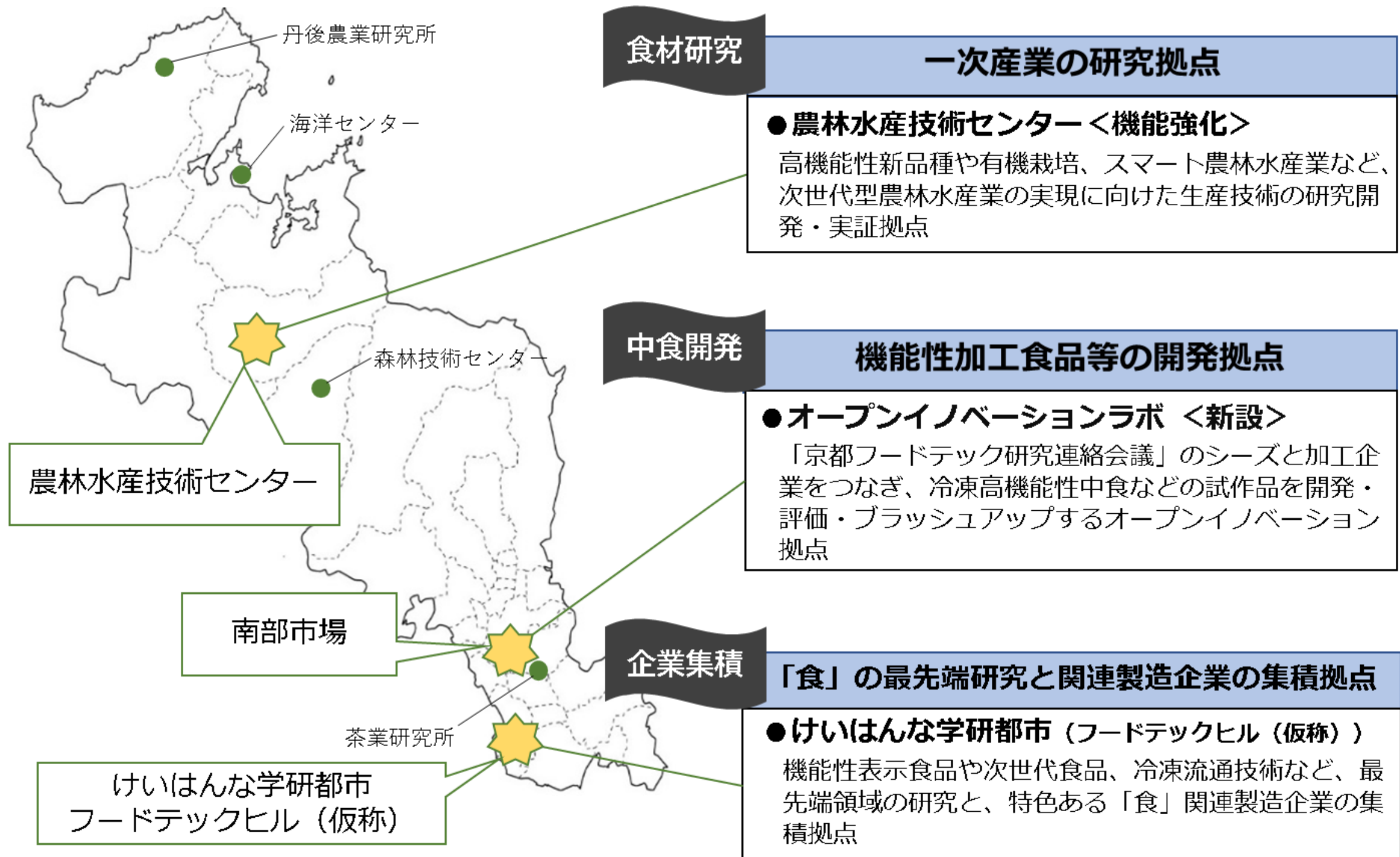
令和4年（計画策定年度）～令和10年度



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(仮称)」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

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(仮称)』を開設

中食開発

- ◆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

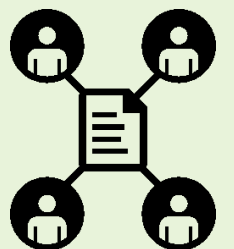
健康志向や中食需要の増加などの消費者ニーズに対応する食品加工技術を研究・開発

【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



フードテックヒル（仮称）の概要

最先端のフードテック研究施設と関連企業が集積する拠点を形成

○位置 南田辺・狛田地区

○面積 全体230ha（うち、南田辺西地区：約60ha、狛田東地区：約50ha）

○事業スケジュール

- ・南田辺西地区：令和7年10月関連工事に着手し、令和13年度末整備完了を予定
- ・狛田東地区：令和6年末整備完了

※ けいはんな学研都市エリアの南田辺・狛田地区に、最先端領域の研究と特色ある「食」関連製造企業が集積拠点を形成

※ 「食」×「テクノロジー」×「伝統・文化」の総合力の発揮により、京都らしい食のイノベーションを実現し、課題解決とブランド力の強化を推進



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が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

(R 5. 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

【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、SDG s 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

(R 5. 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

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

(R 3. 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

【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

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（連絡・連携）機能を強化

※会員数 227団体・389名（令和8年9月時点）

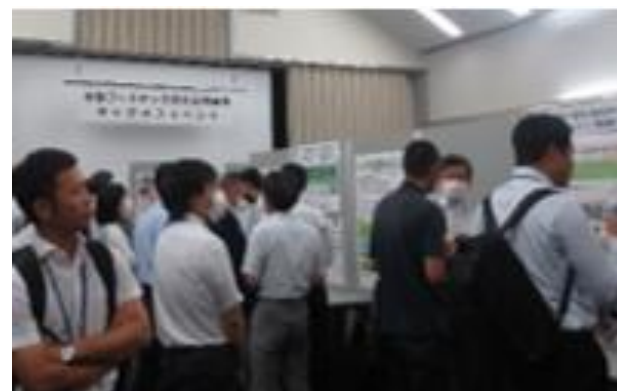


■活動内容

- 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。

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（R5.10.5）

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 302名(令和8年8月時点)

「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

Food tech for Well-being & SDGs



摘要

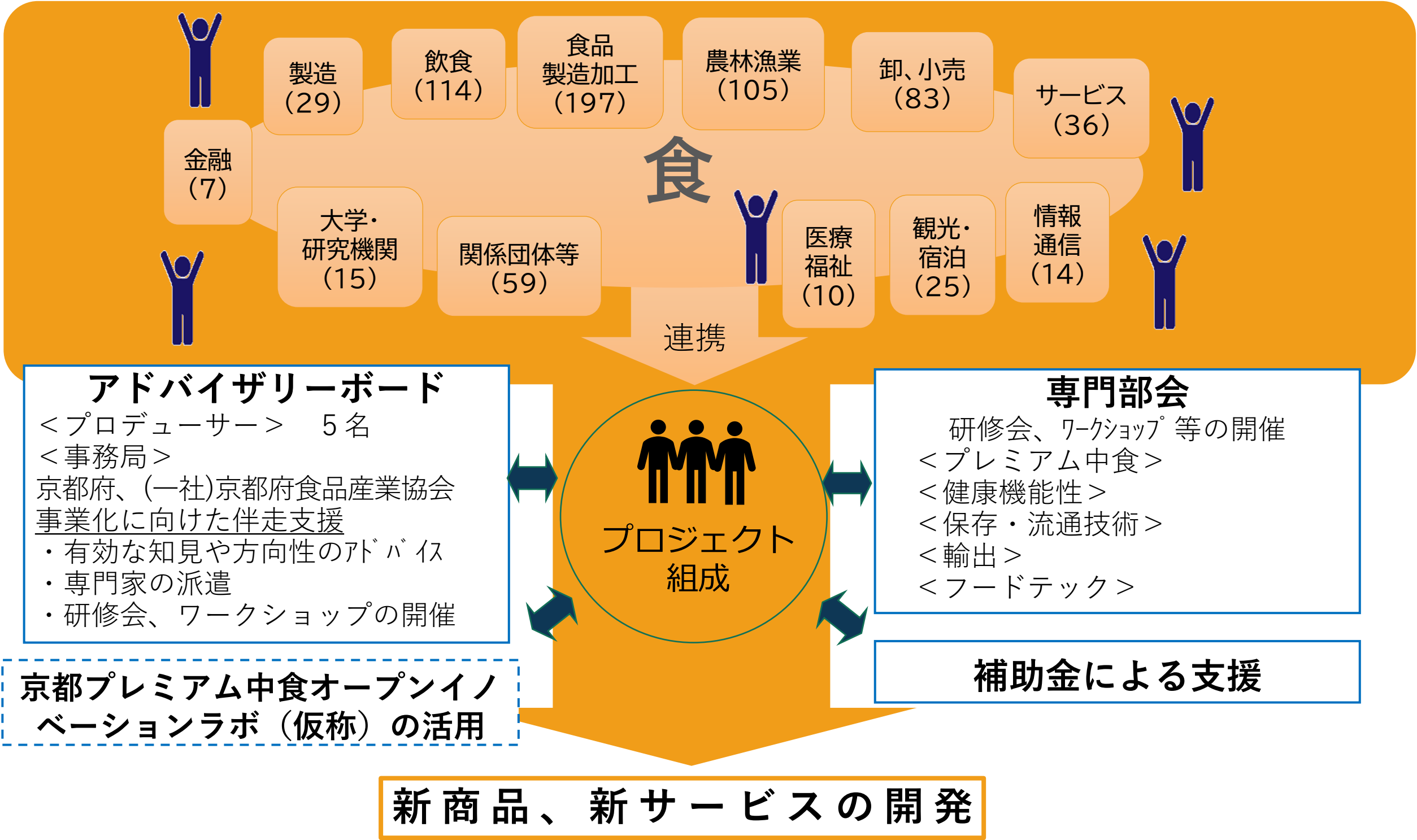
- 事務局から、2回/月程度グループメールで各種お知らせ
- Webサイトには、プラットフォームの概要や事業を紹介
- ご質問やご意見は事務局まで連絡下さい！

京都府

(公財)関西文化学術研究都市推進機構

「京都食ビジネスプラットフォーム」

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694業者（令和8年9月時点））



新商品・新サービスの開発事例

●機能性成分「葉酸」を活用した新商品開発(京都フードテック研究連絡会議)

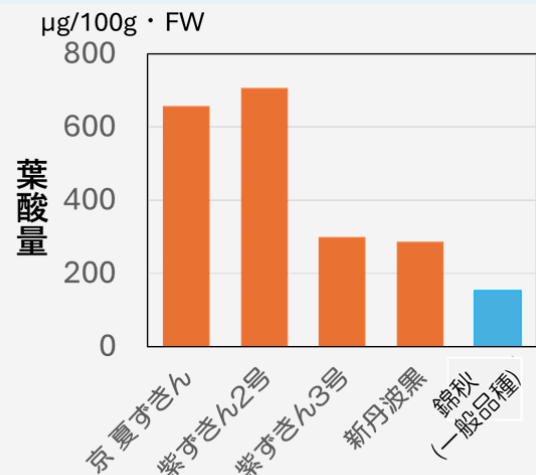


図1 収穫直後のエダマメ葉酸量

京夏ずきん、紫ずきんは一般品種(錦秋)に比べ、葉酸が豊富
※葉酸はビタミンBの一種不足すると貧血や胎児の先天異常の原因に

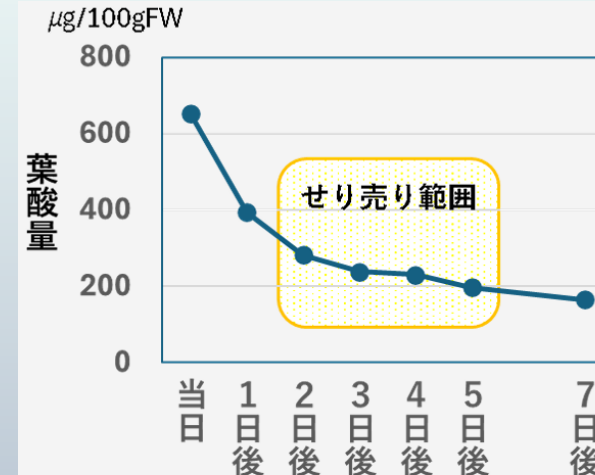


図2 京夏ずきん冷蔵保存中の葉酸量

- ・京夏ずきんの葉酸は、冷蔵保存でも急激に減少
- ・せり売り時は200～300 μg・100g・FW(およそ1袋200gあたり)
- ・栄養機能食品(葉酸)として機能性表示可能な含有量

-
- ・京夏ずきんについて、栄養機能食品(葉酸)としての展開を目指す。
 - ・規格外品について、葉酸を売りにした加工用冷凍剥き枝豆として商品化を目指す。

●美蓄食プロジェクト(進行中)(京都食ビジネスプラットフォーム)

料理人と生産者が連携し、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



従来の備蓄食

- ・栄養素よりカロリー重視
- ・たんぱく質、食物繊維等栄養素不足
- ・災害第1ステージで食べられる食品が少ない

→ 「心と体が安心する食事」
となっていない

新たな「美蓄食」

- ・魅力ある京都の食材、調理技術、保存技術を最大限活用し、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」をコンセプトに非常時に留まらない美蓄食

→ 日常も非常時も
「心と体が喜び、安心する食事」
の提供

→ 今後は、京都の食文化(発酵等)を活かした新商品・新サービスの開発を推進し、「京都フードテック」をさらなる高みへ

(案)

令和8年 月 日

京都府議会議長 荒 卷 隆 三 殿

文化力と価値創造に関する特別委員長 小 原 舞

閉会中の継続審査及び調査要求書

本委員会に付されている事件は、下記の理由により、引き続き審査及び調査を要するものと認めるから、京都府議会会議規則第75条の規定により申し上げます。

記

1 件 名

伝統文化、生活文化などの継承・発展や文化と観光、食、伝統産業、先端産業などあらゆる分野との融合により、新たな価値を創造し、発信するための施策について

2 理 由

審査及び調査が終了しないため

行催事等に係る委員会調査一覧表(案)

文化生活部

行催事等名	主催者名 (招待者名)	会 場 (市区町村名)	日 時	
開館60周年記念式典及び 〈開館60周年記念〉特別企画展Ⅱ 「モデルになったミュージズたち」開会式	京都府、京都府立堂本印象美術館、京都新聞	京都府立堂本印象美術館 (京都市北区)	令和8年10月15日(木) 午前9時30分～10時	※
京都府立ゼミナールハウス開館50周年式典 「第22回もみじ遊山」	京都府、 一般財団法人京都ゼミナールハウス、 「あうる京北」友の会	あうる京北 (府立ゼミナールハウス) (京都市右京区)	令和8年11月14日(土) 午後1時～4時30分	
「不滅の力 永井豪一永井豪記念館リバイバル」 特別内覧会	京都府、京都府京都文化博物館、産経新聞社、 ABCテレビ、ダイナミックプロダクション	京都府京都文化博物館 (京都市中京区)	令和8年11月27日(金) 午後3時～5時	

教育委員会

行催事等名	主催者名 (招待者名)	会 場 (市区町村名)	日 時	
恭仁京天平祭	特別史跡「恭仁宮跡」活用事業実行委員会	特別史跡 恭仁宮跡 (木津川市)	令和8年11月1日(日) 午前10時～午後8時	※

※委員会調査として位置づけを決定済

行催事等に係る委員会調査の結果概要について

文化生活部

行催事等名	主催者名 (招待者名)	会 場 (市区町村名)	年 月 日
寛永行幸四百年祭 記念式典	寛永行幸四百年祭実行委員会	ANAクラウンプラザホテル京都 (京都市中京区)	令和8年9月5日 (土)
寛永行幸四百年祭開催記念特別展 「寛永 太平がはぐくむ美」特別内覧会	京都府、京都府京都文化博物館、読売新聞社	京都府京都文化博物館 (京都市中京区)	令和8年9月18日 (金)