4. 生産性の向上に向けた取組

4-1.食品産業の生産性向上に向けた技術的支援

○ 食品産業の省力化を図るため、**AI、ロボット等の自動化技術**を活用し、食品企業を総合的にサポート。
○ 補助事業により**食品製造現場の自動化を促進**。また、**経産省・中企庁等との連携**を強化し、食品企業の課題に対応。
○ 最先端の技術開発を進めるため、農研機構食品研究部門と連携し、**産学官で連携した取組を加速**。

食品製造現場の自動化

● 補助事業を活用し、食品製造業において**生産性向上のモデル**となる新技術の導入を促進。



食品製造現場では人手作業に頼る工程が多く存在。



設備投資を促進することで、自動化を実現。

関係機関・団体との連携

● 経済産業省、中小企業庁等の**関係機関**、日本食品機械工業会等の**関係団体**と連携。
● 食品企業が必要とする**情報を集約し、発信**



産学官での連携

● 省力化とともに、製造効率や品質の向上等、食品加工に係る食品企業の技術開発ニーズを集約し、農研機構食品研究部門との連携等、**産学官での取組**を加速。

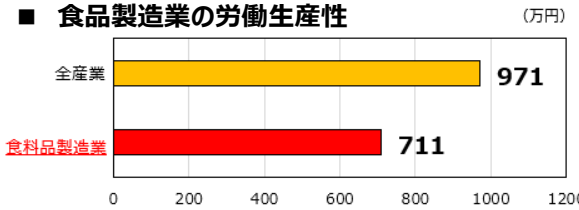


4-2. 省力化投資促進プラン（食品製造業）概要　【令和7年6月13日策定】

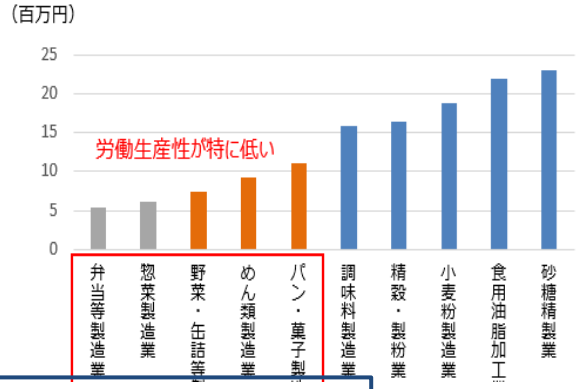
実態把握の深堀

- **中小・零細企業が太宗を占める食品製造業**は、他産業と比較して**労働生産性が低い**水準。
- 業種（小麦粉製造業から惣菜製造業まで多岐に渡る）、工程（前工程・後工程等）によって**省力化の取組度合いは様々**。

■ **食品製造業の労働生産性**



■ **食品製造業の労働生産性（業種別）**

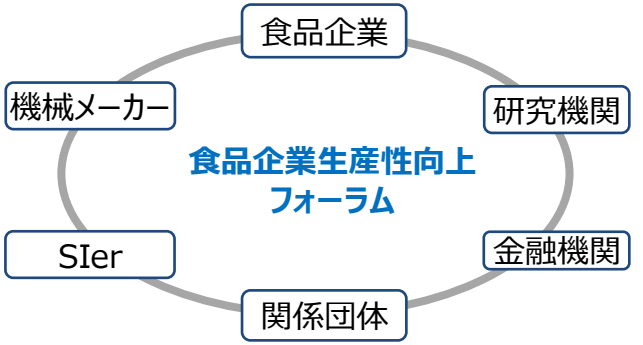


多面的な促進策

- **SBIR予算**を活用した**スタートアップ支援**、R6年度補正予算を活用した**中堅・中小への新技術導入支援**を実施。
- 併せて、日本政策金融公庫における設備投資への**資金繰り支援**、**中小企業省力化投資補助金**等を総動員。
- 生産性向上に関する**優良事例**については、HP等を活用して**横展開**を実施。

サポート体制の整備・周知広報

- **農水省と経産省、農研機構**等が連携し、各種施策に関する**情報提供・相談への対応**を実施。
- 令和７年度より**「食品企業生産性向上フォーラム」**を創設し、生産性向上に取り組む食品企業をトータルでサポート。



目標、KPI、スケジュール

目　標（2029年度）		K P I
製造業の労働生産性	製造業の労働生産性を2029年度までに24%向上することを目指す（2024年度基準）。	• 持続的な食料システムの確立に向けた取組を促進する事業活動計画の認定（※令和７年通常国会に法案提出中）：2030年までに累計200件 • 支援策等の網羅的な周知：2030年までに「食品企業生産性向上フォーラム」の会員数9,000社

投資補助

2025年～2028年　SBIR制度、R6年度補正予算等を活用した支援

サポート体制

2025年～2029年　省力化投資の促進（集中的に対処）

2025年～2029年　情報提供や相談対応の実施

優良事例の横展開

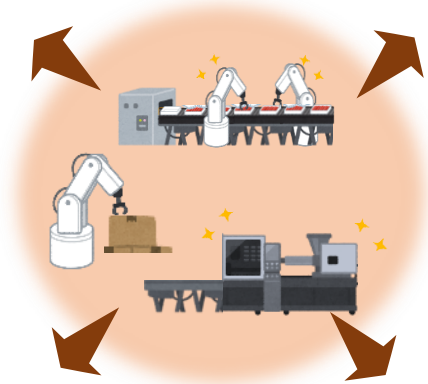
2025年～2029年　優良事例の更なる収集・横展開

4-3. 食品企業生産性向上フォーラムについて

生産性向上に取り組む**食品企業**を**サポート**

目的

持続的な食料システムの確立に向けて、食品業界を取り巻く多様な関係者との連携の下、省力化・効率化に向け、食品製造業の自動化設備・施設の導入、機械化、DX、食品製造現場における生産技術人材の育成、企業間のネットワーク構築、スタートアップ企業との連携等の取組を通じて、**食品企業の生産性向上を推進**すること。





食品企業の生産性向上を推進

構成員

食品企業、機械メーカー、研究機関、関係機関等

主な取り組み

Ⅰ.人材育成講習会

食品工場の自動化に関する知識と技術を実践的に学べる講座を提供。

＜講習会プログラム＞

①食品製造現場における事故防止と安全性の向上を実施

②IE※手法を用いた生産効率改善技術

※Industrial Engineering：価値とムダを顕在化させ，資源を最小化することでその価値を最大限に引き出す考え方

Ⅱ.交流会/セミナー

企業同士がリアルに交流できる食品ユーザー交流会、共同プロジェクトの先行事例の情報提供。

＜開催実績(抜粋)＞

①包装、検品工程自動化による省人化

②原料自動計量化による省力化と生産量拡大

③中小企業の自動化・省力化に向けた行政支援と成功事例

Ⅲ.情報発信

Webサイトにおける「食品事業者向け支援策」の掲載、会員限定メールマガジンの配信。

＜発信内容(抜粋)＞

・食料システム法改正
・補正予算関連情報
・各種イベントの案内
・優良事例集の公開

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
農林水産省

FOOMA THE JAPAN FOOD MACHINERY MANUFACTURERS' ASSOCIATION
一般社団法人 日本食品機械工業会

＜フォーラムサイト＞

4-4. 食品製造業の生産性向上に向けた取組

○ 食品企業等による共同プロジェクト、最新技術の導入、食品製造のスマート技術の開発・実証を支援するとともに、食品企業や研究機関と連携し、食品製造業の省力化を推進。

食品製造業の課題

- 中小・零細企業が太宗を占める食品製造業は、他産業と比較して**労働生産性が低い**。
- 我が国の労働力人口の減少が見込まれる中、**食品製造業の生産性向上は急務**。
- 潜在的には、複数の食品企業で協調可能な領域が存在するものの、**企業間での競争意識が強い**。
- 食品製造業においては、**少量多品目生産**で、多湿等製造環境の条件から、ロボット技術等**自動化設備の導入が遅れている**。
- 省力化や生産プロセスを見直すための**生産技術に関する知識が乏しく**、省力化等生産性向上に向けたノウハウが不足している。

食品製造業の省力化を関係機関と連携し多面的に支援

①食品企業による技術開発プロジェクト

✓食品企業のための技術開発プロジェクトの補助金を活用
✓食品企業、機械メーカー等の複数者による連携の下、業界共通の課題解決を図る

②自社の食品工場へ最新技術導入

✓AI・ロボット等の最新技術を活用した機械設備を導入できる補助金を活用
✓最新技術の活用により、食品企業の生産性向上を図り、省力化のモデルを形成



省力化に向けて多様な施策を展開



③食品企業の研究開発部門との連携

✓農林水産省・農研機構と食品企業の研究開発部門との連携により、食品産業の強化・育成を図る
✓研究開発に係る行政ニーズをタイムリーに把握し、施策に反映

④スタートアップの先端技術実証

✓SBIR制度（スタートアップや中小企業の研究開発を促進し、その成果を社会実装することを目的とした制度）を使った食品に関する先端技術を実証

⑤食品企業生産性向上フォーラム

✓無料で参加　✓食品工場の自動化・省力化を推進するための人材育成研修
✓省力化を後押しする交流会・セミナーの参加　✓省力化に関する施策等の情報発信

経済産業省等と連携するとともに、食品業界のニーズを把握の上、技術開発から設備投資までを支援し、食品産業の省力化事例を増やしつつ、その横展開を図る。

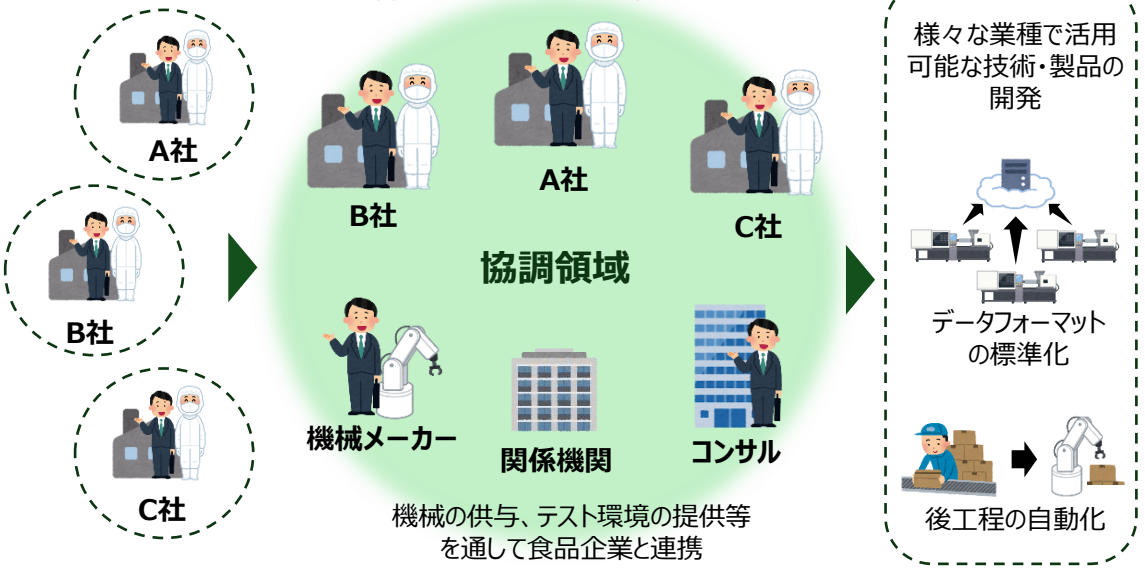
令和９年度　業種横断型プロジェクト支援

【令和９年度予算概算要求額　100百万円】

○ **食品産業の生産性向上**に向けて、**食品企業、機械メーカー等の関係者が協調領域において連携して取り組むプロジェクト**を支援します。

事業イメージ

業界共通の技術的な課題 → **業種横断型プロジェクトの実施** → **食品業界全体の課題解決**



個々の技術開発力には限界

企業間連携により開発・実証を加速

業界全体へ成果を横展開

事業概要（案）

対象者

- **食品企業**
  （機械メーカー等との共同申請を含む）
- **食品企業、機械メーカー、関係団体等を構成員とするコンソーシアム**
  （定款、組織規程の作成等が必要）

対象経費

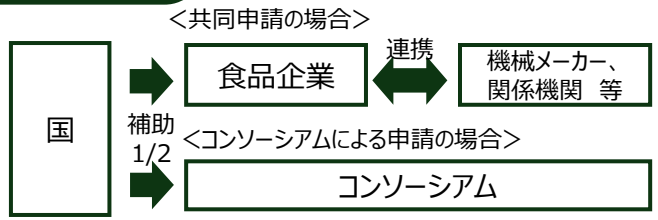
プロジェクトの実施に必要な機械設備の導入及び改良費、謝金、旅費、需用費、貸借料及び使用料、委託費、人件費

【補助対象とならない取組例】
単なる自社の自動化のための機械導入

補助率

1/2以内

申請スキーム

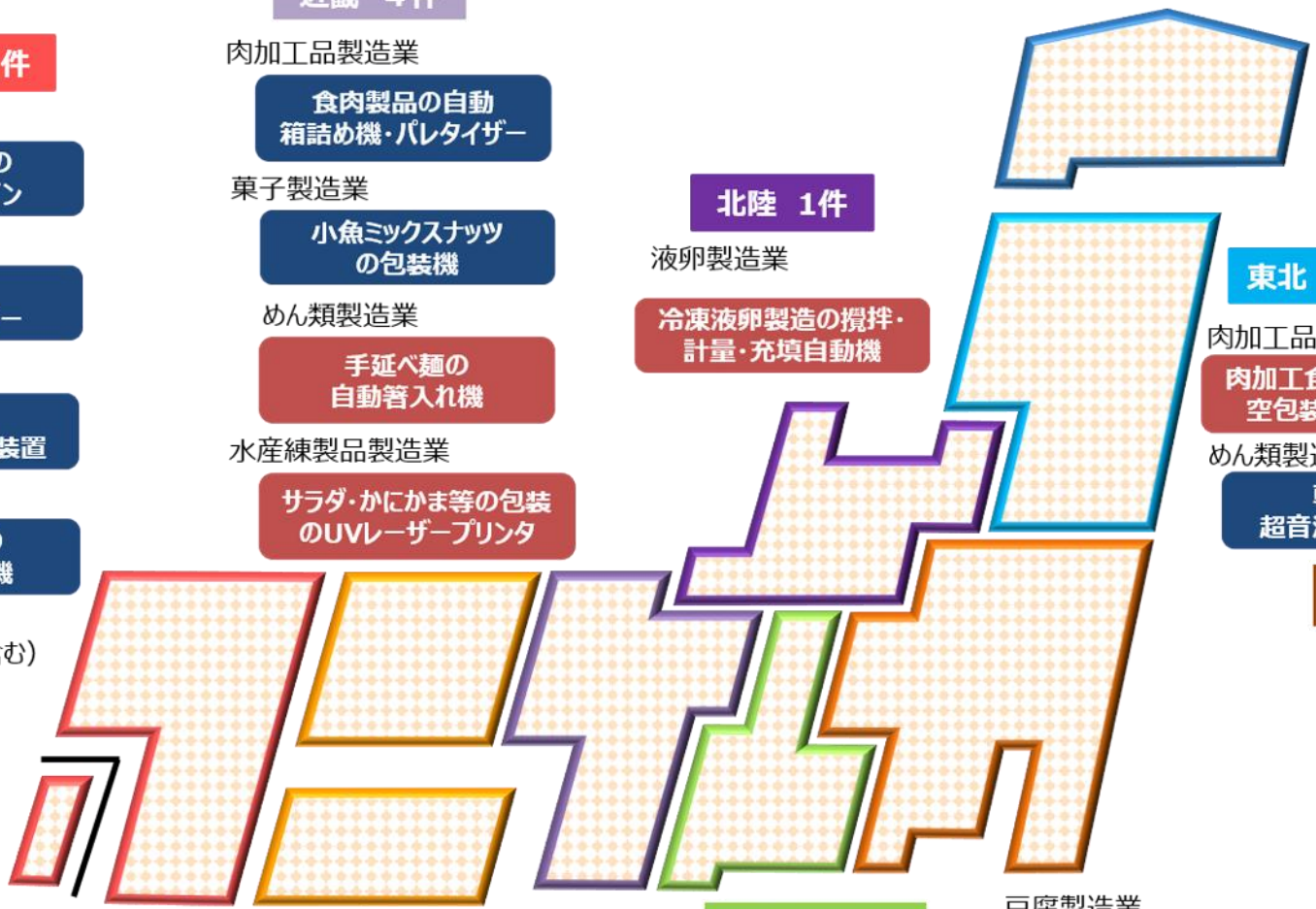


注：事業内容の詳細について、概算要求中に変更する場合があります。

お問い合わせ先　食品製造課　原材料調達・品質管理改善室　技術調整班
TEL：03-6744-2089　E-mail：kaizen@maff.go.jp

4-5. 省力化技術導入支援事業（R7補正・R6補正）

【令和7年度補正予算額　140百万円】
【令和6年度補正予算額　300百万円】



北海道　2件

冷凍水産物製造業
冷凍魚のパレタイザー

海藻加工業
とろろ昆布の自動包装・検品・袋詰機

東北　2件

肉加工品製造業
肉加工食品の加熱、計量、真空包装機、二次殺菌設備

めん類製造業
乾麺の超音波切断装置

北陸　1件

液卵製造業
冷凍液卵製造の攪拌・計量・充填自動機

近畿　4件

肉加工品製造業
食肉製品の自動箱詰め機・パレタイザー

菓子製造業
小魚ミックスナッツの包装機

めん類製造業
手延べ麺の自動箸入れ機

水産練製品製造業
サラダ・かにかま等の包装のUVレーザープリンタ

九州・沖縄　4件

菓子製造業
キャンディーの自動製造ライン

肉加工品製造業
肉用のキューブカッター

果実缶詰製造業
果物の自動計量・搬送装置

惣菜製造業
カット野菜の自動箱詰め機

※凡例（予定も含む）

R７補正（８箇所）

R６補正（14箇所）

中国・四国　2件

冷凍肉製造業
精肉の高速スライサー、包装械、冷凍機

惣菜製造業
フライ投入用ロボット

東海　3件

米菓製造業
米菓のAI画像検査装置

豆腐製造業
豆腐の番重詰め機、自動帯掛け包装機

パン製造業
業務用バンズのマルチスライサー

関東甲信・静岡　4件

海藻加工業
海苔のレーザー異物除去機

野菜漬物製造業
キムチの自動蓋掛け・タレ充填装置

惣菜製造業
調理麺の自動蓋閉め機

かつお節製造業
かつお節の自動スライサー

4-6. 食品産業研究開発懇話会（通称：二木会）概要

趣旨・設立の経緯

- 食品産業の強化・育成を目的に食品製造業大手の研究開発部門が連携する場として、食品流通局技術室（現・食品製造課原材料調達・品質管理改善室）の呼びかけで昭和61年７月に発足。
- 食品製造業の各業種のリーディングカンパニー11社が参加。

会員

●会員企業（11社）

会員１名、連絡員１名

※会員は各社の研究部門の役員、研究所所長クラス。他に各社研究所の管理職クラスの連絡員がいる。

●農林水産省

●農研機構

社名・組織名	会員の所属・役職
味の素（株）	執行役　食品事業本部　副事業本部長　食品研究所長
伊藤ハム米久ホールディングス（株）	加工食品事業本部　生産本部　中央研究所　所長
キッコーマン食品（株）	執行役員　商品開発本部長　兼　酒類調味料開発部長
サントリービバレッジ＆フード（株）	執行役員　R＆D本部　副本部長　兼　R&D部長
（株）日清製粉グループ本社	常務執行役員　R&D・品質保証本部　本部長
日清オイリオグループ（株）	技術本部　応用研究所長
（株）ニッスイ	中央研究所　所長
不二製油（株）	研究開発本部　グローバル市場ソリューション部門　部門長　兼　つくば研究開発センター　センター長
（株）明治	研究本部　分析化学研究ユニット長
森永乳業（株）	研究本部　食品開発研究所　所長
山崎製パン（株）	中央研究所　所長代理　兼　基礎技術研究室長

活動内容

●開催状況

- **奇数月の第二木曜日午後（15～17時）に２時間程度の定例研究会＋立食の意見交換会**を実施。
- 毎回の勉強会の**幹事は各企業が持ち回り**で実施。**毎年の会長企業も持ち回り**で担当。

●これまでの農水省参加状況

- 通常開催の４回（１，３，７，９月）の研究会においては、補助事業や制度改正に関する話題など、会員企業が必要とするタイムリーな国の施策情報を農水省より説明。
- 勉強会の開催場所は、KKRホテル東京。幹事会社と調整の上、農林水産省（改善室）と農研機構（食品研究部門）で数名の参加者申し込みを行っている。

4-7. 農林水産省中小企業イノベーション創出推進基金事業（SBIRフェーズ３基金事業）

○ 岸田内閣時に策定された「スタートアップ育成５か年計画」を踏まえ、令和４年度補正予算で内閣府が2,060億円を措置。
○ 各省庁において基金を造成し（SBIRフェーズ３基金事業）、それぞれの所管分野において**スタートアップの持つ先端技術を活用した大規模実証を支援**（農林水産・食品分野には**467億円**が措置）。
○ 農林水産・食品分野においては、**「食品産業において活用するスマート技術の開発・実証」**を含めた15のテーマを設定。

SBIR制度（Small/Startup Business Innovation Research）

スタートアップ等による研究開発を促進するとともに、その成果を国主導の下で円滑に社会実装し、我が国のイノベーション創出を促進するための制度。

第１回公募

（公募期間：令和５年８月25日～10月６日）

採択テーマ：「食品産業における食品ハンドリング技術の革新と社会実装」（令和5～9年度、24.7億）
採択事業者：コネクテッドロボティクス株式会社、株式会社FingerVision 、株式会社Closer

第２回公募

（公募期間：令和６年５月７日～６月18日）

採択テーマ：「調理/盛付/食器仕分け業務の自動化とアプリによるメニューパーソナライズ、AIを活用した厨房オペレーション最適化を通じた次世代スマート食堂の社会実装」（令和６～9年度、24.1億円）
採択事業者：TechMagic㈱

食品製造課の役割

✓ 約半期に１回開催される**フォローアップ委員会**において、委員一人として、**食品製造課長**が任命される
✓ スタートアップのプロジェクトの**進捗管理**や社会実装に向けた**具体策の検討等が適切になされているか**を**定期的に確認**

フォローアップ委員会の関係者

