

フードテック官民協議会

令和5年度 第3回 総会／提案・報告会

2024年2月20日

フードテック官民協議会 事務局

フードテック官民協議会

令和5年度 第3回 総会／提案・報告会議事次第

2024年2月20日（火） 14:30～17:00

1. 農林水産省ご挨拶
2. 支援策（フードテック関連予算等）の説明
3. WT・CCからの提案・報告
4. 農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）からの研究テーマ発表
「農研機構の技術・研究リソース活用で課題解決のスピードアップを！」
5. 会員及び関係者からの提案・報告
6. 勉強会・セミナー実施報告
7. 会員向けアンケート結果報告
8. ネットワーキング（現地会場のみ実施）

2. 支援策（フードテック関連予算等）の説明

令和6年度 フードテック関連予算

※事業名をクリックすると、当該事業紹介ページにジャンプします。

	事業名	事業概要	研究開発 (基礎・応用)	実証	事業規模拡大	市場形成 (※)	その他	問合せ先
	R●補 は「令和●年度補正予算」を指す。							
フードテック実証	1 <u>2030年輸出5兆円目標の実現に向けた農林水産物・食品の輸出促進のうち フードテック支援事業</u> (10P) R5補	フードテック等を活用した新たな商品・サービスを生み出すビジネスモデルを実証する取組と、海外イベントへの出展支援をはじめとして、スタートアップ等と出資者・大企業・海外企業等が出会う場を設け、協業や投資を促進する取組を支援。 【1.8億円】		★	★			農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 新事業・国際グループ 03-6744-2352
	2 <u>新事業創出・食品産業課題解決に向けた支援のうち フードテックビジネス実証事業</u>	食品事業者等によるフードテック等を活用したビジネスモデルの実証や、実証の成果の横展開を図るための情報発信等の取組を支援。 【0.3億円】		★	★			
スタートアップ支援	3 <u>2030年輸出5兆円目標の実現に向けた農林水産物・食品の輸出促進のうち 農林水産・食品関連スタートアップ等へのリスクマネー緊急対策事業</u> (3P) R5補	輸出に取り組む事業者や、スマート技術・フードテックのスタートアップ等に対する円滑な資金供給を図るため、投資円滑化法に基づき、日本政策金融公庫を通じた出資の支援。 【10億円】					★	農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 新事業・食品産業政策課 ファイナンス室 03-6744-2076
	4 <u>「知」の集積と活用によるイノベーション 創出推進事業</u> (「知」の集積による産学連携推進事業、オープンイノベーション研究・実用化推進事業、スタートアップへの総合的支援)	農林水産・食品分野におけるオープンイノベーションを促進するため、農林水産省が開設した『「知」の集積と活用の中』において、様々な分野の多様な知識・技術等の連携を図る 【29.4億円】	★	★	★			農林水産省 農林水産技術会議事務局 研究推進課 03-3502-5530
	5 <u>スマート農業等先端技術の開発・社会実装促進対策のうち アグリ・スタートアップ創出強化対策</u> R5補	新たな日本版SBIR制度を活用し、農林水産・食品分野における新たな技術開発・事業化を目指すスタートアップの育成や若手人材の発掘を支援。 【4億円】	★	★	★			
	6 <u>ディープテック・スタートアップ支援事業</u> R4補	ディープテック・スタートアップの有する革新的な技術の事業化を加速し、当該技術を利用した製品・サービス等の社会実装の実現を目指し、実用化に向けた研究開発や量産化に向けた研究開発等を支援。 【1,000億円】	★	★				経済産業省 産業技術環境局 技術振興・大学連携推進課 03-3501-1778
	7 <u>ディープテック・スタートアップの起業・経営 人材確保等支援事業</u> (33P)	ディープテック分野における技術シーズを基に、当該技術シーズの活用やアイデアの具体化に向けた探索活動に取り組む者や、当該技術シーズの事業化・社会実装に向けて自身で又は他者と起業に取り組もうとする者又は起業・事業化に取り組む者を対象として、①人材発掘・起業家育成、②大学発スタートアップにおける経営人材確保支援を実施。 【15億円】	★	★			★	経済産業省 産業技術環境局 技術振興・大学連携推進課 03-3501-1778 大学連携推進室 03-3501-0075

※「市場形成」；規格・ガイドライン等ルールの整備や消費者（実需者）の認知の拡大

令和6年度 フードテック関連予算

※事業名をクリックすると、当該事業紹介ページにジャンプします。

	事業名	事業概要	研究開発 (基礎・応用)	実証	事業規模拡大	市場形成 (※)	その他	問合せ先
	R●補 は「令和●年度補正予算」を指す。							
スタートアップ支援	8 <u>起業家等の海外派遣・シリコンバレー拠点形成事業</u> (53P) R5補	海外のイノベーション拠点・人材とのネットワークの構築を通じて、スタートアップの人材育成・事業の海外展開・資金獲得を支援することを目的とし、起業家や学生等を欧米・アジアへ派遣するプログラム「J-StarX」の運営等を行う。 【62億円】			★		★	経済産業省 経済産業政策局 新規事業創造推進室 03-3501-1569
	9 <u>ユニコーン創出支援</u> (6P)	世界に伍するスタートアップを生み出すことを目指し、「スタートアップ大賞」や「J-Startup」の運営、スタートアップの新市場創出促進に向けたリーガルサポートを行う。また、スタートアップの海外展開等を支援するため、米国・シリコンバレーにおいて起業家やスタートアップ等が活用可能なビジネス拠点の運営、JETROが運営する「Global Acceleration Hub」における相談対応及びハンズオン支援等を行う。 【7.3億円】			★		★	
研究開発支援	10 <u>ムーンショット型農林水産研究開発事業</u> R6,R5補	ムーンショット目標5「2050年までに、未利用の生物機能等のフル活用により、地球規模でムリ・ムダのない持続的な食料供給産業を創出」の実現に向け、研究開発を支援。 【R6:1億円】 【R5補正：20億円】	★					農林水産省 農林水産技術会議事務局研究推進課 03-3502-5530
	11 <u>みどりの食料システム戦略実現技術開発・実証事業</u>	食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立の実現に向け、スマート農業における優れた技術の横展開のための導入実証等を推進するとともに、品種開発の加速化、川上から川下までが参画した現場のニーズに対応した研究開発等、みどりの食料システム戦略実現に資する国主導で実施すべき重要な分野の研究開発等を推進。 【30.16億円の内数】	★		★	★		農林水産省 農林水産技術会議事務局研究推進課 03-3502-7462 研究企画課 03-3501-4609
	12 <u>官民による若手研究者発掘支援事業</u> ・ <u>一般会計</u> (34P) ・ <u>エネルギー対策特別会計</u> (6P)	民間の事業化・実用化(社会実装) という目的指向型の研究開発に向け、イノベーションを創出し得る若手研究者のシーズ研究について公募を行い、採択された若手研究者には当該研究にかかる研究費を支援。また、民間企業との共同研究等の実施を促進するため、共同研究費を支援。研究実施期間には、民間企業とのマッチングの場を設けるとともに、必要なアドバイスやハンズオン支援を実施。 【22億円】	★				★	経済産業省 産業技術環境局 大学連携推進室 03-3501-0075

令和6年度 フードテック関連予算

※事業名をクリックすると、当該事業紹介ページにジャンプします。

	事業名	事業概要	研究開発 (基礎・応用)	実証	事業規模拡大	市場形成 (※)	その他	問合せ先
	R●補 は「令和●年度補正予算」を指す。							
研究開発支援	13 革新的ロボット研究開発等基盤構築事業 (40P)	食品製造分野等におけるロボットフレンドリーな環境の実現に向けた研究開発等を実施するとともに、多品種少量生産にも対応可能な産業用ロボットの実現に向けて「ハンドリング関連技術」等の要素技術に係る研究開発を支援。 【9.6億円】	★	★				経済産業省 製造産業局 ロボット政策室 03-3501-1049
	14 成長型中小企業等研究開発支援事業 (Go-Tech事業) (114P)	中小企業等が産学官連携で行う高度なものづくり基盤技術及びサービスモデルの研究開発等を支援。特に、民間ファンド等からの出資を受けるものについては、重点的に支援（申請には研究開発に取り組むことが必須）。 【128億円】	★	★				中小企業庁 技術・経営革新課 03-3501-1816
市場形成支援	15 <u>グローバル産地づくり推進事業のうち</u> JAS等の国際標準化による輸出力強化委託事業	輸出拡大に向けた環境を整備するため、輸出実績の向上に貢献するJAS等の国際標準化や農業・食品産業分野における国活用に向けた体制整備等を推進。 【0.36億円】				★		農林水産省 大臣官房新事業・ 食品産業部 食品製造課 03-6744-7180
	16 <u>食品事業者における原材料の調達安定化対策のうち</u> 農林水産業と食品産業の連携強化・拡大支援事業	地域の多様な関係者が経営資源を結集するプラットフォームを活用し、国産原材料への切り替えなど、地域の農林水産物を活用した新たなビジネス創出のための試作品製造・新サービスの実証や需要開拓等の取組を支援。 【1億円】		★				農林水産省大臣官 房新事業・食品産 業部 企画グループ 03-6744-2063
分野ごとの支援	17 地域食品産業連携プロジェクト (LFP) 推進事業	地域の多様な関係者の経営資源を結集するプラットフォームの形成、新たなビジネス創出のための試作品製造・新サービスの実証や需要開拓等の取組を支援。 【0.9億円】		★				
	18 米粉の利用拡大支援対策事業	国産米粉の特徴を活かした新商品の開発、米・米粉製品の利用拡大に向けた情報発信、需要の拡大に対応するための製造能力強化に向けた取組を。 【20億円の内数】			★	★		農林水産省 農産局穀物課 03-6744-2517
	R5補							

令和6年度 フードテック関連予算

※事業名をクリックすると、当該事業紹介ページにジャンプします。

	事業名	事業概要	研究開発 (基礎・応用)	実証	事業規模拡大	市場形成 (※)	その他	問合せ先
	R●補 は「令和●年度補正予算」を指す。							
分野ごとの支援	19 畑作物の本作化対策＜一部公共＞のうち 小麦・大豆の国産化の推進消費対策（麦・大豆利用拡大事業） (4P) R5補	国産麦・大豆の利用拡大に取り組む食品製造事業者等に対し、新商品開発やマッチング等を支援。 【50億円の内数】			★	★		農林水産省 農産局 麦：貿易業務課 03-6744-9531 大豆：穀物課 03-3502-5965
	20 スマート水産業推進緊急事業のうちスマート水産業普及推進事業 R5補	業・養殖業の生産性の向上のためのデータ収集・利活用、人材育成、機械導入支援。 【9.29億円】			★			水産庁 研究指導課 03-6744-0205
	21 スマート水産業推進事業のうちスマート水産業普及推進事業	業・養殖業の生産性の向上のためのデータ収集・利活用、人材育成、機械導入支援。 【1.61億円】			★			
	22 養殖業体質強化緊急総合対策事業 R5補	国産飼料原料への転換に対する取組、天然由来の種苗から人工種苗への転換に対する取組、生産コストの低減に資する取組を支援。 【9億円】	★	★	★			水産庁 栽培養殖課 03-3502-0895
	23 養殖業成長産業化推進事業	国内外の需要に応じた養殖業の成長産業化を実現するため、戦略的養殖品目の関係者による戦略実行体制の整備等の支援や、輸入や天然資源に依存している魚粉の代替となる原料を用いた飼料等の開発や人工種苗の開発を実施。 【2.96億円】	★		★		★	

※「市場形成」；規格・ガイドライン等ルールの整備や消費者（実需者）の認知の拡大

2030年輸出5兆円目標の実現に向けた農林水産物・食品の輸出促進のうち
フードテック支援

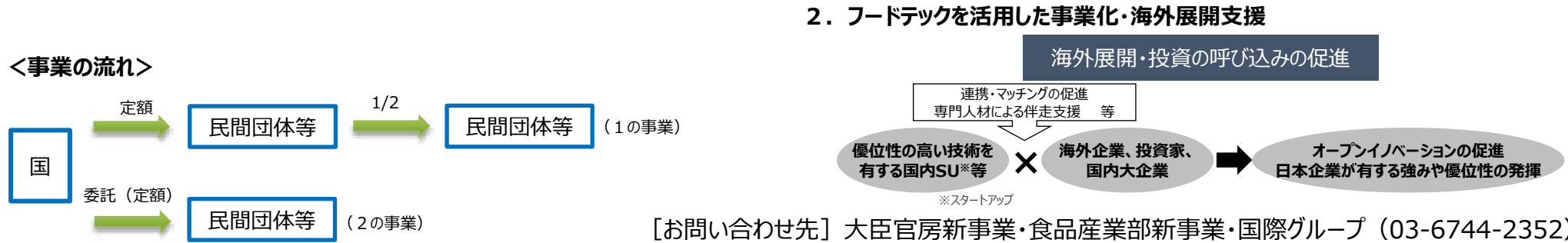
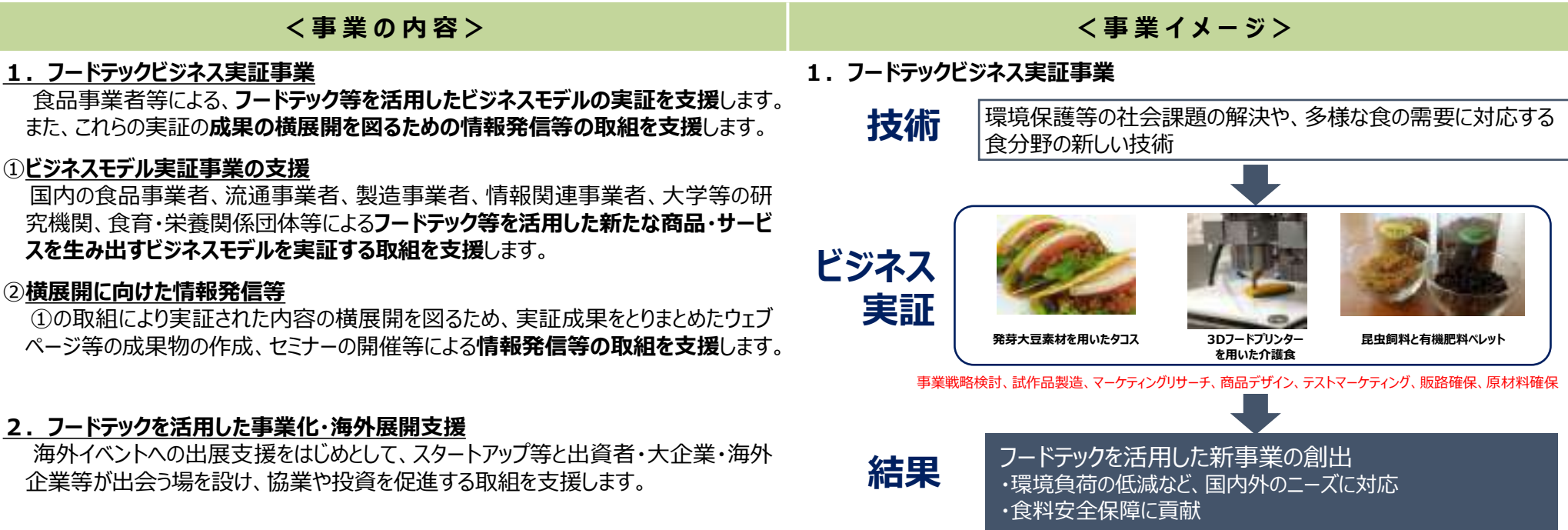
【令和5年度補正予算額 180百万円】

<対策のポイント>

環境保護等の社会課題の解決や、多様な食の需要に対応するため、**フードテックを活用したビジネスモデルの実証に対する支援**を実施するとともに、フードテックを活用した事業化・海外展開の加速化を図るため、**海外展開支援**や**海外からの投資を促進するための取組**を実施します。

<事業目標>

フードテック等を活用した新たな商品・サービスの創出等



＜対策のポイント＞

食品産業が直面する課題の解決やフードテック等の新技術の活用による新事業の創出に向け、プラットフォームの運営による課題解決策の検討及び知見の共有、実態把握の調査や実証の取組の支援を行います。

＜政策目標＞

- 食品製造業の労働生産性の3割向上（2018年比〔2030年まで〕）
- 農林水産物・食品の輸出額の拡大（2兆円〔2025年まで〕、5兆円〔2030年まで〕）等

＜事業の内容＞

1. 新事業創出・食品産業課題解決プラットフォーム運営等 50（50）百万円

食品産業界、有識者、行政等が参画する各プラットフォームの運営等により、
①フードテック等の新技術について、協調領域の課題解決や新市場開拓の促進
②食品産業に関する共通課題の解決策の検討、知見の横展開
を行います。

2. フードテックビジネス実証事業 26（30）百万円

食品事業者等による、フードテック等を活用したビジネスモデルの実証や、実証の成果の横展開を図るための情報発信等の取組を支援します。

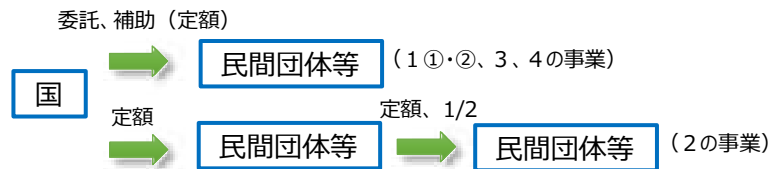
3. 食品事業者等による栄養改善ビジネスの国際展開支援 20（20）百万円

フランスで開催される栄養サミットに向けて、途上国の人々の栄養状態を改善しつつビジネス展開を図る食品企業等の取組を支援します。

4. 加工食品の国際標準化事業 9（4）百万円

食品添加物等の規制情報のフォローアップ等や、代替添加物利用のための相談体制の整備や研修会の開催等を支援します。

＜事業の流れ＞



【お問い合わせ先】
（1①、2、3の事業）新事業・食品産業部新事業・国際グループ（03-6744-7181）
（1②の事業）企画グループ（03-6744-2065）
（4の事業）食品製造課（03-6744-2068）

＜事業イメージ＞



2030年輸出5兆円目標の実現に向けた農林水産物・食品の輸出促進のうち
農林水産・食品関連スタートアップ等へのリスクマネー緊急対策

【令和5年度補正予算額 1,000百万円】

＜対策のポイント＞

農林水産物・食品の輸出拡大に向けて、輸出に取り組む事業者や、スマート技術・フードテックのスタートアップ等に対して円滑な資金供給を図る必要があります。このため、農林漁業法人等に対する投資の円滑化に関する特別措置法（投資円滑化法）に基づき、国による事業計画の承認を受けた**民間の投資主体**に対して、**（株）日本政策金融公庫**を通じた出資による支援を行います。

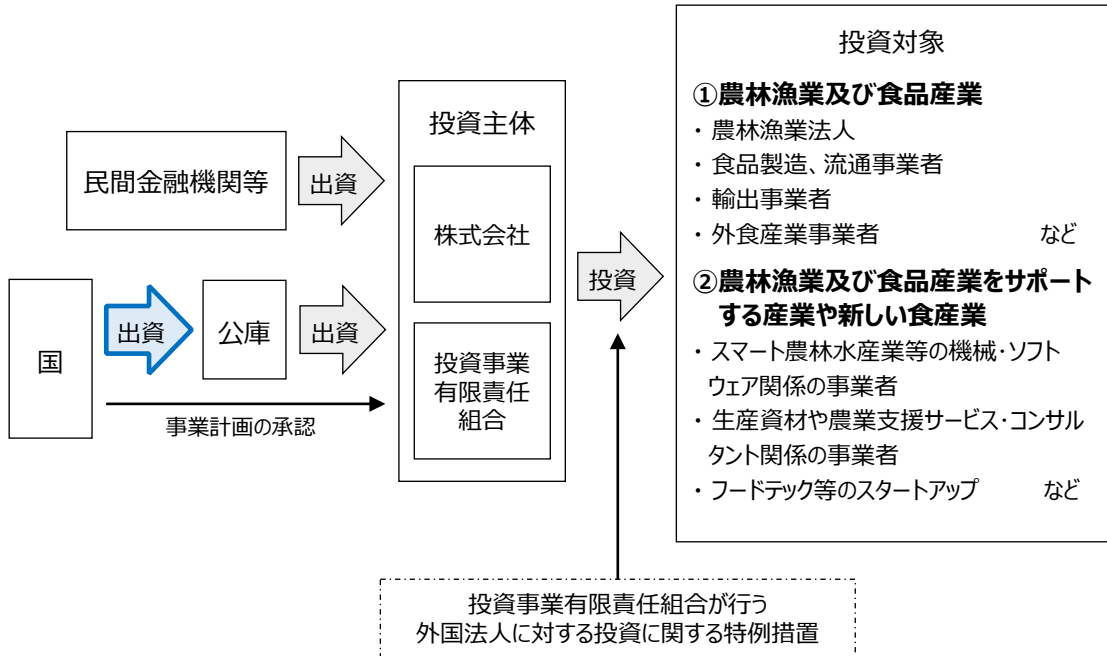
＜事業目標＞

農林水産物・食品の輸出拡大（2兆円〔2025年まで〕、5兆円〔2030年まで〕）

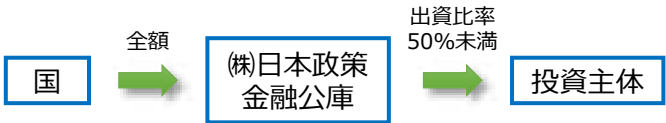
＜事業の内容＞

（株）日本政策金融公庫への出資金 1,000百万円
（株）日本政策金融公庫が、農林水産物・食品の輸出に取り組む事業者や、スマート技術・フードテックのスタートアップ等に対する投資事業を行う**民間の投資主体**（投資円滑化法に基づき、国による事業計画の承認を受けた株式会社又は投資事業有限責任組合）**に対して出資**を行います。

＜事業イメージ＞

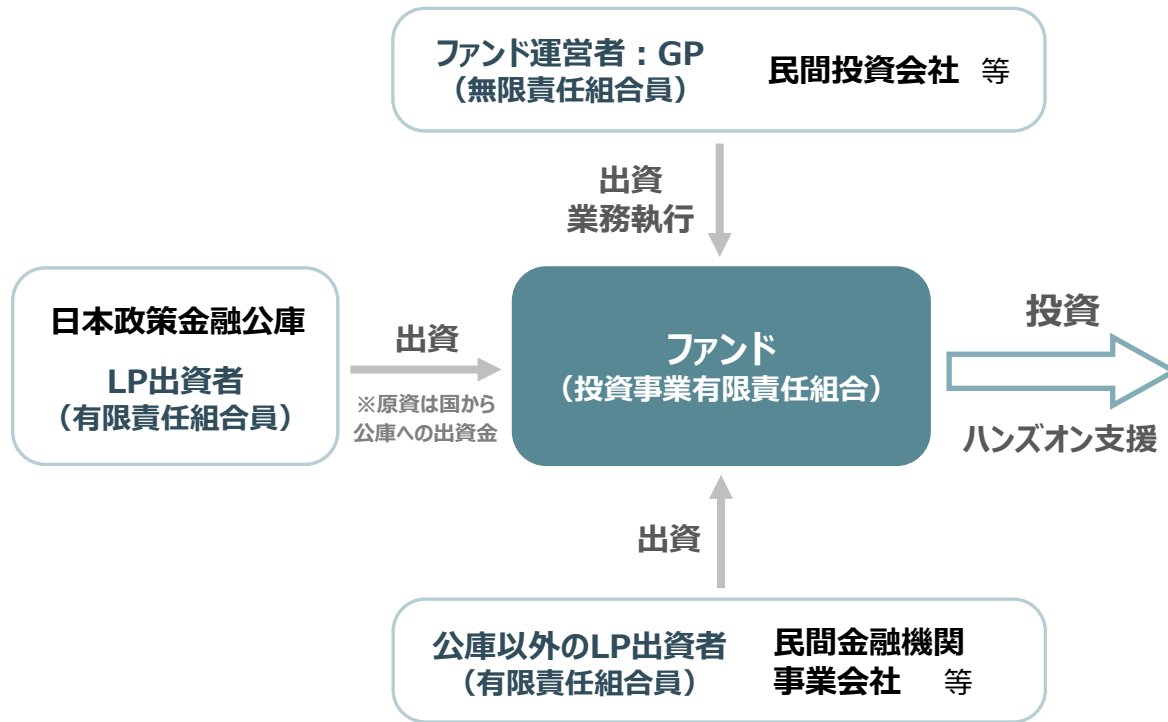


＜事業の流れ＞



制度のスキーム

- 農林漁業法人等に対する投資の円滑化に関する特別措置法（投資円滑化法）に基づき、国が事業計画を承認。
- 事業計画の承認を受けた民間の投資主体※に対し、民間金融機関等と日本政策金融公庫が出資。
- 投資主体が、農林漁業法人等に対し投資（株式等の取得）と経営指導等（ハンズオン支援）を実施。



我が国の農林水産業・食品産業の持続的な発展に 寄与すると認められる事業活動

フードテック

【例】
培養肉、代替食品、
食品のアップサイクル技術、
調理ロボット

アグリテック

【例】
除草ロボット、
水田管理IoTツール、
畜産経営AIツール

バイオテック

【例】
微生物遺伝子解析技術

水産系

【例】
養殖事業、
漁業管理IoT・AIツール

輸出・流通

【例】
越境EC、
物流ソリューション

農業・農村支援

【例】
産直プラットフォーム

※ 事業計画の承認を受けることができる投資主体の形態は、投資事業有限責任組合契約に関する法律に基づく組合（投資事業有限責任組合）又は株式会社（上図は投資事業有限責任組合の場合）。

※上記以外の農林漁業法人や食品産業事業者も対象

これまでに事業計画を承認した投資主体

令和 5 年12月27日現在

【令和 3 年 8 月以降に承認したもの】

番号	会社名・組合名	承認時期	出資者	事業実施期間
1	アグリビジネス 投資育成株式会社	令和 4 年 2 月 (計画変更)	全国農業協同組合連合会 全国共済農業協同組合連合会 農林中央金庫 全国農業協同組合中央会 株式会社日本政策金融公庫	—
2	INSPIRE Mutualistic Symbiosis Fund 1 投資事業有限責任組合	令和 4 年 9 月	株式会社インスパイア・インベストメント (GP) 株式会社阿波銀行 株式会社愛媛銀行 株式会社大分銀行 沖縄セルラー電話株式会社 QRファンド投資事業有限責任組合 株式会社きらぼし銀行 株式会社滋賀銀行 株式会社中国銀行 株式会社名古屋銀行 株式会社南都銀行 農林中央金庫 株式会社肥後銀行 株式会社りそな銀行 学校法人立命館 株式会社日本政策金融公庫 ほか	令和 4 年 9 月～ 令和14年12月
3	いよエバーグリーン 農業応援ファンド2号 投資事業有限責任組合	令和 4 年12月 (計画変更)	いよぎんキャピタル株式会社 (GP) 株式会社伊予銀行 株式会社日本政策金融公庫	令和 2 年 2 月～ 令和16年12月
4	とうぎん・もりしんアグリ 投資事業有限責任組合	令和 5 年 2 月 (計画変更)	株式会社AGSコンサルティング (GP) 株式会社東北銀行 盛岡信用金庫 株式会社日本政策金融公庫	平成31年 3 月～ 令和16年 1 月
5	Future Food Fund 2号 投資事業有限責任組合	令和 5 年 3 月	Future Food Fund株式会社 (GP) オイシックス・ラ・大地株式会社 渡辺パイプ株式会社 株式会社コメダホールディングス 合同会社K4 Ventures フクシマガリレイ株式会社 株式会社日本政策金融公庫	令和 5 年 1 月～ 令和14年12月

※ 番号 1、3 及び 4 の投資主体は、旧農業法人投資育成制度において事業計画を承認している。

経済産業省 経済産業政策局 新規事業創造推進室

以下のリンクよりご覧ください。

https://www.meti.go.jp/policy/newbusiness/kaisetsushiryou_2024.pdf

惣菜業界の自動化促進に向けた取組

経済産業省

製造産業局 ロボット政策室

革新的ロボット研究開発等基盤構築事業

令和6年度予算額 9.6億円

製造産業局産業機械課ロボット政策室

商務・サービスグループ物流企画室

事業の内容

事業目的

深刻化する人手不足への対応や生産性向上の鍵となるロボットを幅広い産業分野への導入を進め、社会実装を加速させていく。

事業概要

(1) ロボットの未導入領域におけるロボット社会実装に向けて、ユーザーの業務フローや施設環境の変革を含むロボットフレンドリーな環境の実現が必要である。このため、ユーザー、メーカー、システムインテグレーター等が連携し、①屋内環境、②屋外環境のそれぞれにおいて、ロボットフレンドリーな環境の実現に向けて研究開発等を実施する。

(2) 多品種少量生産にも対応可能な産業用ロボットの実現に向け、鍵となる、「ハンドリング関連技術」、「遠隔制御技術」、「ロボット新素材技術」、「汎用動作計画技術」等の要素技術に係る基礎・応用研究について、産業界と大学等研究機関とが協調して推進する研究開発を支援する。

ロボットフレンドリーな環境の実現を目指す分野例
((1) 関連)



ビルの清掃



惣菜の盛り付け



自動配送ロボットの公道走行



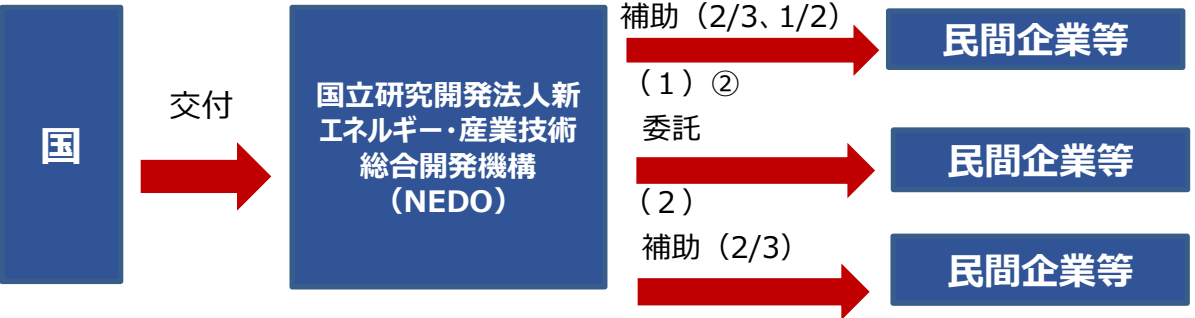
事業スキーム (対象者、対象行為、補助率等)

(1) ①



※施設管理分野における大企業向けは1/2、それ以外は2/3の補助率

(1) ②



成果目標

(1) のプロジェクト終了時 (2024年度) までに、屋内においては施設管理、小売及び食品製造の分野におけるロボットフレンドリーな環境に資する標準規格の策定件数を3件とする。また屋外においても、10台以上の自動配送ロボットを遠隔監視・操作可能なシステムの実用化件数を2件とする。

(2) のプロジェクト終了時 (2024年度) までに、未導入領域へのロボット実装に資する要素技術を2件創出する。また、本事業の成果を活用し、2029年度を目途に、ロボットの動作作業の省エネルギー化を目指す。(効率を現状の1.5倍)。

革新的ロボット研究開発等基盤構築事業

令和6年度予算額 9.6億円

製造産業局産業機械課ロボット政策室

商務・サービスグループ物流企画室

事業の内容

事業目的

深刻化する人手不足への対応や生産性向上の鍵となるロボットを幅広い産業分野に社会実装を加速させていく。

惣菜の盛付工程

事業概要

(1) ロボットの未導入領域におけるロボット社会実装に向けて、ユーザーの業務フローや施設環境の変革を含むロボットフレンドリーな環境の実現が必要である。このため、**ユーザー、メーカー、システムインテグレーター等が連携**し、①屋内環境、②屋外環境のそれぞれにおいて、**ロボットフレンドリーな環境の実現に向けて研究開発等**を実施する。

(2) 多品種少量生産にも対応可能な産業用ロボットの実現に向け、鍵となる、「ハンドリング関連技術」、「遠隔制御技術」、「ロボット新素材技術」、「汎用動作計画技術」等の要素技術に係る基礎・応用研究について、産業界と大学等研究機関とが協調して推進する研究開発を支援する。

ロボットフレンドリーな環境の実現を目指す分野例
((1) 関連)



ビルの清掃



惣菜の盛り付け



自動配送ロボットの公道走行



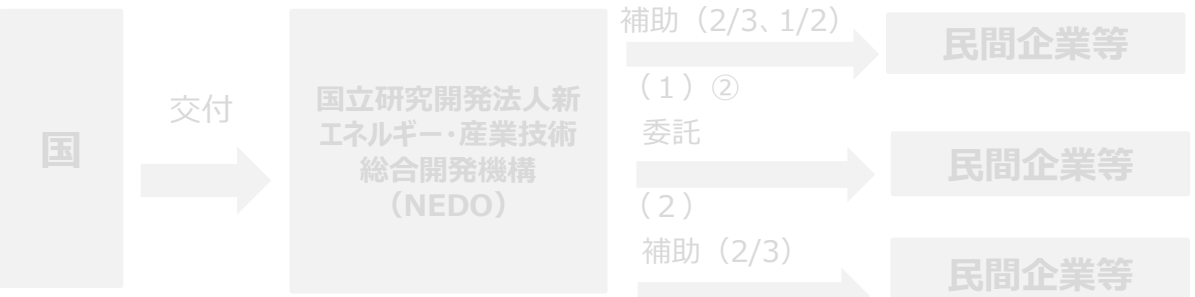
事業スキーム (対象者、対象行為、補助率等)

(1) ①



※施設管理分野における大企業向けは1/2、それ以外は2/3の補助率

(1) ②



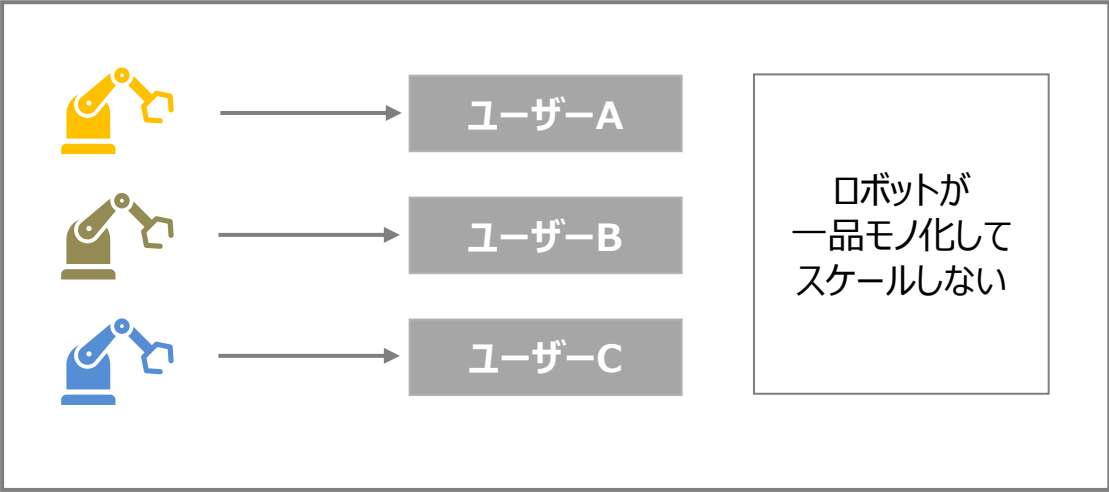
成果目標

(1) のプロジェクト終了時 (2024年度) までに、屋内においては施設管理、小売及び食品製造の分野におけるロボットフレンドリーな環境に資する標準規格の策定件数を3件とする。また屋外においても、10台以上の自動配送ロボットを遠隔監視・操作可能なシステムの実用化件数を2件とする。

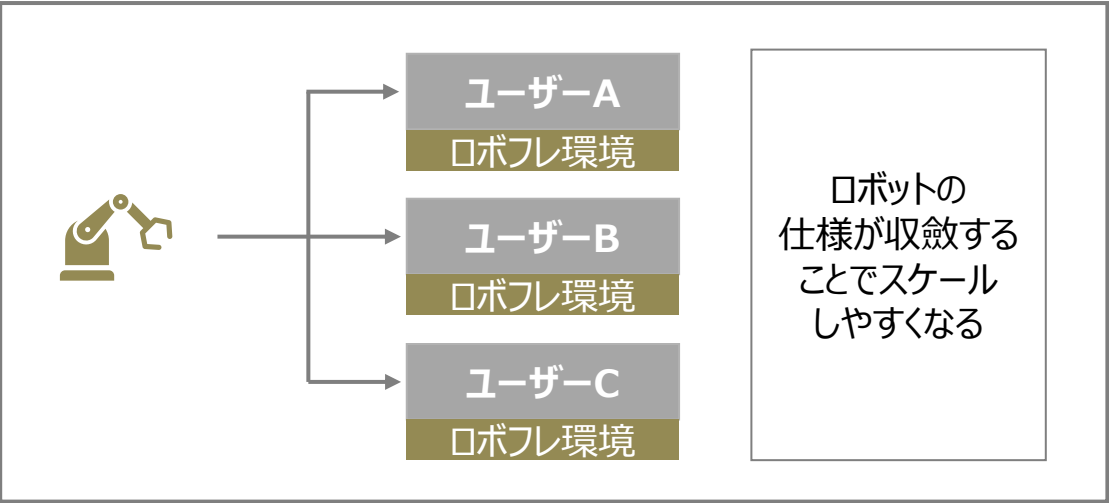
(2) のプロジェクト終了時 (2024年度) までに、未導入領域へのロボット実装に資する要素技術を2件創出する。また、本事業の成果を活用し、2029年度を目途に、ロボットの動作作業の省エネルギー化を目指す。(効率を現状の1.5倍)。

ロボットフレンドリー（ロボフレ）な環境

現状



目指す姿



ロボット実装モデル構築推進タスクフォース

ロボットのユーザー・メーカー・SIerから成る、標準化検討チーム

施設管理TC

食品TC

小売TC

物流倉庫TC

ユーザー企業

【TC長】(一社) 日本惣菜協会

イチビキ(株) (株)今里食品 カネカ食品(株) ケンコーマヨネーズ(株)
(株)三和製玉 (株)ジャンボリア (株)デリカサイト (株)デリモ
(株)日清製粉デリカフロンティア フジッコNEWデリカ(株)
(株)フジデリカ・クオリティ (株)フレッシュセブン (株)ベルク (株)ホームデリカ
マックスバリュ東海(株)

SMC(株) (株)FAプロダクツ エプソン販売(株) オムロンセンテック(株)
(株)カミナシ (株)グルーヴノーツ コネクテッドロボティクス(株) 三機工業(株)
(株)GEクリエイティブ シーピー化成(株) セイコーエプソン(株)
(株)寺岡精工 (株)東邦大信 (株)ナベル (株)FingerVision (株)豆蔵
三菱HCキャピタル(株) リスパック(株)

メーカー・SIer企業

これまでの成果と取組状況



マックスバリュ東海 長泉工場での実装

ロボット大賞 中小・ベンチャー大賞を受賞
※出展:日本惣菜協会 プレスリリースより

業界初の惣菜盛り付けロボットシステムを開発・実装（2021年度）

ロボットシステムのエンハンス

小型化

低価格化

多品目対応

他業種対応

作業領域の拡大（弁当盛り付け蓋閉め、製品・番重移載）

容器等の標準化

ロボフレ容器開発

番重の標準化

導入環境の構築

デジタルツインを可能とする
データフォーマットの作成

量子コンピュータを活用した
シフト計算ソフトの開発

社会実装（市場スケール）に向けた研究開発を継続実施

※農林水産省 食品製造課 食品企業行動室との連携

ユーザー・SIer、行政が連携した高速社会実装

ロボット実装モデル構築推進タスクフォース

ロボットのユーザー・メーカー・SIerから成る、標準化検討チーム

施設管理TC

食品TC

小売TC

物流倉庫TC

【TC長】(一社) 日本惣菜協会

イチビキ(株) (株)今里食品 カネカ食品(株) ケンコーマヨネーズ(株)
(株)三和製玉 (株)ジャンボリア (株)デリカサイト (株)デリモ
(株)日清製粉デリカフロンティア フジッコNEWデリカ(株)
(株)フジデリカ・クオリティ (株)フレッシュセブン (株)ベルク (株)ホームデリカ
マックスバリュ東海(株)

SMC(株) (株)FAプロダクツ エプソン販売(株) オムロンセンテック(株)
(株)カミナシ (株)グルーヴノーツ コネクテッドロボティクス(株) 三機工業(株)
(株)GEクリエイティブ シーピー化成(株) セイコーエプソン(株)
(株)寺岡精工 (株)東邦大信 (株)ナベル (株)FingerVision (株)豆蔵
三菱HCキャピタル(株) リスパック(株)

ユーザー企業

メーカー・SIer企業

革新的ロボット研究開発等基盤構築事業

令和6年度予算額 9.6億円

事業の内容

事業目的

深刻化する人手不足への対応や生産性向上の鍵となるロボットを幅広い産業分野で活用し、社会実装を加速させていく。

事業概要

惣菜の盛付工程

(1) ロボットの未導入領域におけるロボット社会実装に向けて、ユーザーの業務フローや施設環境の変革を含むロボットフレンドリーな環境の実現が必要である。このため、ユーザー、メーカー、システムインテグレーター等が連携し、①屋内環境、②屋外環境のそれぞれにおいて、ロボットフレンドリーな環境の実現に向けて研究開発等を実施する。

(2) 多品種少量生産にも対応可能な産業用ロボットの実現に向け、鍵となる、「ハンドリング関連技術」、「遠隔制御技術」、「ロボット新素材技術」、「汎用動作計画技術」等の要素技術に係る基礎・応用研究について、産業界と大学等研究機関とが協調して推進する研究開発を支援する。

ロボットフレンドリーな環境の実現を目指す分野例
(1) 関連

ビルの清掃

惣菜の盛り付け

ユーザー・SIer、行政が連携した高速社会実装

- ・惣菜業界大での課題の抽出
- ・協調領域、標準化領域の特定
- ・最低限の要求仕様の特定

イチビキ(株) (株)今里食品 カルビー食品(株) ケンコーマヨネーズ(株)
(株)三和製玉 (株)ジャンボリア (株)デリカサイト (株)デリモ
(株)口清製粉(株)カフロン(株)アール・フジ(株)NEW(株)カ(株)

- ・開発/検証結果の共有
- ・課題を踏まえた改良要素の特定
(成果の横展開を前提)

三菱HCキャピタル(株) リスハック(株)

メーカー・SIer企業



革新的ロボット研究開発等基盤構築事業

令和6年度予算額 9.6億円

- ・特定した課題や領域に対応する
研究開発/現場検証を補助

(1) ロボットの未導入領域におけるロボット社会実装に向けて、ユーザーの業務フローや施設環境の変革を含むロボットフレンドリーな環境の実現が必要である。このため、ユーザー、メーカー、システムインテグレーター等が連携し、①屋内環境、②屋外環境のそれぞれにおいて、ロボットフレンドリーな環境の実現に向けて研究開発等を実施する。

(2) 多品種少量生産にも対応可能な産業用ロボットの実現に向け、鍵となる、「ハンドリング関連技術」、「遠隔制御技術」、「ロボット新素材技術」、「汎用動作計画技術」等の要素技術に係る基礎・応用研究について、産業界と大学等研究機関とが協調して推進する研究開発を支援する。

ロボットフレンドリーな環境の実現を目指す分野例
(1) 関連



ビルの清掃



惣菜の盛り付け







生産性向上を目指す皆様へ

令和5年12月時点版

令和5年度補正予算

「ものづくり・商業・サービス補助金」で

雇用の多くを占める中小企業の生産性向上、持続的な向上に向けて、
新製品・サービスの開発や生産プロセス等の省力化に必要な
設備投資等を支援します！

STEP1 対象要件

公募要領等はこちらをチェック

※公募は2回程度実施予定。準備でき次第、順次公表

- 中小企業・小規模事業者等が、革新的な製品・サービス開発又は
生産プロセス等の省力化のための設備投資・システム構築を行い、

- ① 付加価値額 年平均成長率3%増加
 - ② 給与支給総額 年平均成長率1.5%増加
 - ③ 事業場内最低賃金が地域別最低賃金+30円以上
- の基本要件等を目指す3～5年の事業計画に取り組むこと、

STEP2 申請手続

- 公募要領で補助対象者、申請要件、対象経費、スケジュール等を確認

- GビズIDを取得※のうえ、電子申請システムにより申請

※本補助金の申請にはGビズID（アカウント）の取得が必要です。
ID取得に一定期間を要しますので、お早めにお手続き下さい。

GビズID



審査

STEP3 事業実施、フォローアップ

- 交付候補者決定、交付申請・決定を経て事業を実施
- 補助事業実施期間内に設備投資等を行い、実績報告書を提出
- 3～5年の事業計画に基づき事業を実施し、事業化状況報告を提出

※3～5年の間、毎年事業化状況報告を提出いただき、事業成果を確認します。また、基本要件
等が未達の場合、補助金返還義務があります。

※申請類型等の詳細は裏面をご確認ください。

令和5年度補正予算で中小機構に活用



経済産業省



中小企業庁

Be a Great Small
中小機構

事前準備から事業終了までの流れ



省力化（オーダーメイド枠）新設
※補助上限額を拡充

支援枠・類型の概要

	生産プロセス改善等の取組	製品・サービス開発等の取組	海外市場開拓等の取組
	省力化（オーダーメイド）枠	製品・サービス開発等補助強化枠	グローバル枠
	産業類型	成長分野進出類型（DX・GX）	
要件	省力化への投資	製品・サービスの 高付加価値化	DXやGXに資するもの 海外事業の拡大・強化 に資するもの
補助上限	750万円～8,000万円	750万円～1,250万円	1,000万円～2,500万円 3,000万円
補助率	1/2 ※小規模・内生事業2/3 ※1,500万円までは1/3、 3,500万円を超えた部分は1/3	1/2 ※小規模・内生事業2/3 ※新設工場建設は特例2/3	2/3 ※小規模2/3
対象経費	<全枠・類型共通> 機械器具・システム構築費（必須）、運搬費、技術導入費、知的財産権等関連経費、外注費、 専門家経費、クラウドサービス利用料、原材料費 <グローバル枠のみ> 海外旅費、通訳・翻訳費、広告宣伝・販売促進費も利用可能		

大規模な賃上げに取り組む事業者への支援上補助事業終了後、3～5年で大規模な賃上げに取り組む事業者に対し、
100万円～2,000万円を上記各枠の補助上限に上乗せ（申請枠・類型、事業規模等によって異なる。新設工場建設は特例適用事
業者を除く）。

＜参考＞製品・サービス開発等補助強化枠については、厚生労働省が指定する産業振興策実施機関（産業連関人形開発支援コース）
を例として、当該技術を用いた自動組立ロボットを導入し、完全自動化・24時間稼働を実現。組立工程における
生産性が向上するとともに、熟練技術者は付加価値の高い業務に従事することが可能となった。

雇用調整助成金、雇用維持助成金、雇用調整助成金コールセンター 0120-603-099 受付時間 9:00～21:00（土日・祝日も受付）厚生労働省HP

活用イメージ

省力化（オーダーメイド）枠

熟練技術者が手作業で行っていた組立工程に、システムインテグレータ（Sier）と共同で開発したAIや
画像判別技術を用いた自動組立ロボットを導入し、完全自動化・24時間稼働を実現。組立工程における
生産性が向上するとともに、熟練技術者は付加価値の高い業務に従事することが可能となった。

製品・サービス開発等補助強化枠

<通常類型> 最新複合加工機を導入し、精密加工が可能となり国際基準に準拠した部品を開発
<成長分野進出類型> AIやセンサー等を活用した高精度な自律走行搬送ロボットの試作機を開発

グローバル枠

海外市場獲得のため、新たな製造機械を導入し新製品の開発を行うとともに、海外展示会に出展

成長型中小企業等研究開発支援事業 (Go-Tech事業)

**中小企業庁
技術・経営革新課**

成長型中小企業等研究開発支援事業（Go-Tech事業）

令和6年度予算案額 **128億円（133億円）**

中小企業庁経営支援部

経営支援課

技術・経営革新課

事業の内容

事業目的

中小企業が下請け構造から脱却し成長を実現するためには、ものづくり基盤技術及びサービスモデルの高度化を図ることが重要。

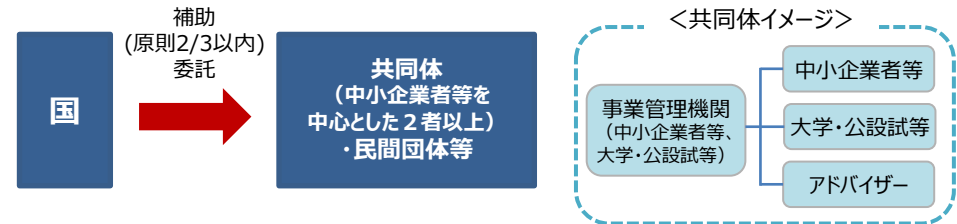
中小企業による持続的な成長のため、研究開発及びその成果の事業化を支援するとともに、中小企業が自立的にイノベーションを創出していくためのエコシステムの形成を図ることを目的とする。

事業概要

中小企業が大学・公設試等の研究機関等と連携して行う、研究開発、試作品開発等に係る取組を最大3年間支援する。加えて、採択された事業者を対象に、研究開発成果の販路開拓等についても支援する（旧戦略的基盤技術高度化・連携支援事業（サポイン事業及びサビサポ事業））。

また、中小企業によるイノベーション創出を強力に支援する活動を普及・拡大するための実証事業を行う。

事業スキーム（対象者、対象行為、補助率等）



- 補助事業期間：2～3年
- 補助上限額：（通常枠）単年4,500万円、3年間9,750万円
（出資獲得枠）単年1億円、3年間3億円
- 補助率：（中小企業者等）原則2/3以内（大学・公設試等）原則定額
※課税所得15億円超の中小企業者等は1/2以内
- 委託：補助事業に係る評価・分析、販路開拓支援等

成果目標

- 短期的には、事業終了時点での以下の達成を目指す。
 - ・個々のプロジェクトの研究開発達成度50%超
- 最終的には、事業終了後5年経過時点で以下の達成を目指す。
 - ・事業化を達成するプロジェクトが50%超
 - ・補助事業者全体の付加価値額が15%以上向上
 - ・補助事業者全体の給与支給総額が7.5%以上向上
 - ・補助事業の総売上累計額が総予算投入額の150%

農林水産物・食品の輸出促進

農林水産省
輸出・国際局
輸出企画課

2030年輸出 5 兆円目標の実現に向けた農林水産物・食品の輸出促進のうち
グローバル産地づくり推進事業

【令和 6 年度予算概算決定額 678 (925) 百万円】
（令和 5 年度補正予算額 7,403 百万円）

＜対策のポイント＞
国内の生産基盤の強化や食料の安定供給体制の強化を図るため、海外の規制・ニーズに対応した生産・流通体系への転換を通じた大規模輸出産地の形成等を支援するほか、GFPを活用した伴走支援、輸出人材の育成・確保等を支援します。また、品目等の課題に応じた取組支援を行います。

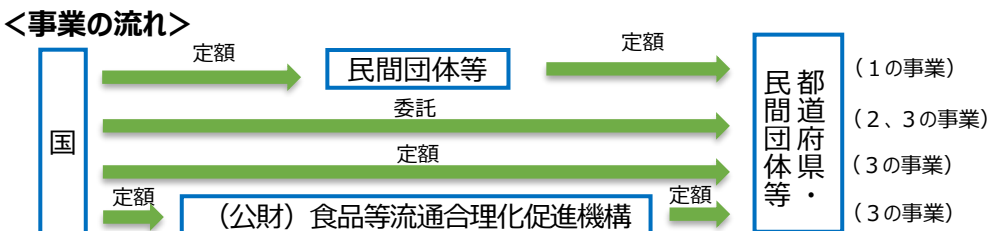
＜事業目標＞
農林水産物・食品の輸出額の拡大（2 兆円〔2025年まで〕、5 兆円〔2030年まで〕）

＜事業の内容＞

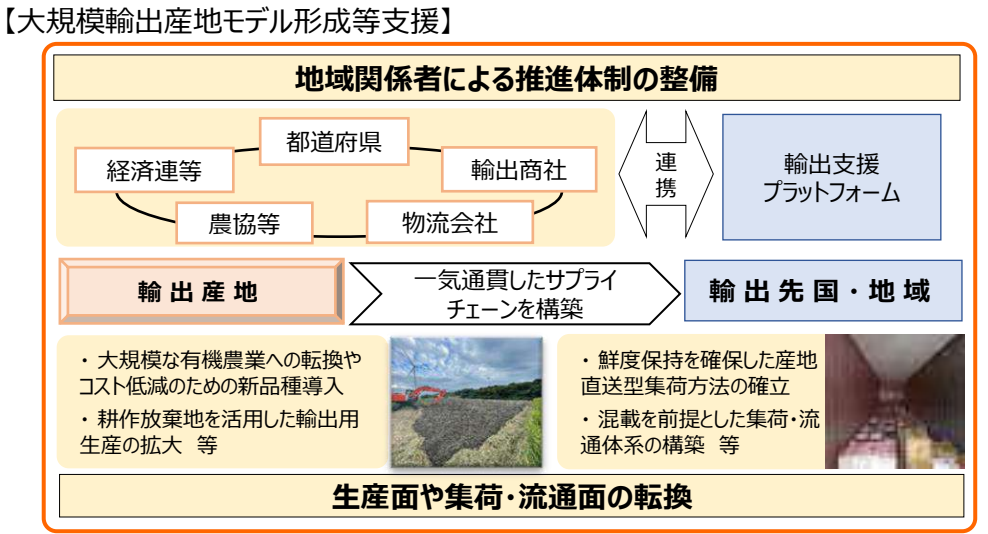
1. 大規模輸出産地モデル形成等支援（新規）
輸出産地の育成を通じて国内生産基盤の強化を図るため、都道府県等が主導して、生産から流通・販売に至る関係者が一体となって輸出の推進体制を組織化する取組を支援します。また、当該推進体制の下、海外の規制・ニーズに対応するための生産・流通体系への転換に取り組む際の追加的なコストに対して輸出が本格化するまでの間支援するなど、大規模輸出産地を形成するモデル的な取組等を複数年にわたり総合的に支援します。

2. GFPを活用した伴走支援、輸出人材の育成・確保等支援
輸出産地等の裾野を広げ海外市場に繋げるため、GFP（農林水産物・食品輸出プロジェクト）を活用した産地・事業者への輸出診断や商流構築など輸出熟度や規模に応じた伴走支援等を実施するとともに、人材育成機関と連携した輸出についての知見や輸出マインドを有する人材の育成や、関係省庁と連携した人材マッチングによるニーズに合った輸出人材の確保等を実施します。

3. 品目等の課題に応じた取組支援
輸出リスクに対応した融資を円滑化するため、信用保証に係る保証料を支援します。また、輸出拡大に向け、日本発の水産エコラベルの普及やJAS等の国際標準化、加工食品に係る日本発の規格・認証を活用した輸出のための環境整備等を支援します。



＜事業イメージ＞



【輸出産地等の裾野を広げるための伴走支援、輸出人材の育成・確保等支援】

輸出診断、伴走支援

（圃場の視察）

GFP交流イベント

（GFP超会議の様子）

人材育成等

（研修でのグループディスカッション）

【お問い合わせ先】 輸出・国際局輸出支援課（03-6744-2398）

農林水産物・食品輸出プロジェクト（GFP）の取組



- GFP（ジー・エフ・ピー）は、Global Farmers / Fishermen / Foresters / Food Manufacturers Projectの略称。農林水産省が推進する**日本の農林水産物・食品の輸出プロジェクト**。
- 平成30年8月31日に農林水産物・食品の輸出を意欲的に取り組もうとする生産者・事業者等のサポートと連携を図る「**GFPコミュニティサイト**」を立ち上げ。
- 当該サイトに登録した者を対象に、農林水産省がジェトロ、輸出の専門家とともに産地に直接出向いて輸出の可能性を無料で診断する「**輸出診断**」を平成30年10月から開始。



GFP登録者へのサービス提供

- 農林漁業者・食品事業者へのサービス
 - ・専門家による無料の輸出診断
 - ・GFPコミュニティサイトで事業者同士が直接マッチング
 - ・GFPビジネスパートナーの紹介等による支援
 - ・輸出のための産地づくりの計画策定の支援
 - ・メンバー同士の交流イベントの参加
 - ・規制情報等の輸出に関連する情報の提供
 - ・セミナー等を通じたGFP登録者の優良事例の共有
 - ・過去のセミナー動画のアーカイブ化による輸出ノウハウの提供
- 輸出商社・バイヤー・物流企業へのサービス
 - ・GFPコミュニティサイトで事業者同士が直接マッチング
 - ・GFPビジネスパートナーの紹介等による支援
 - ・メンバー同士の交流イベントの参加
 - ・規制情報等の輸出に関連する情報の提供
 - ・セミナー等を通じたGFP登録者の優良事例の共有
 - ・過去のセミナー動画のアーカイブ化による輸出ノウハウの提供

GFPの登録状況（8月末時点）

GFP登録者数

区分	登録者数
農林水産物食品事業者	4,478
流通事業者、物流事業者	3,685
合計	8,163

輸出診断申込状況

区分		
輸出診断申込数		1,607
	うち訪問診断希望者	1,188
訪問診断完了数		701

GFP
農林水産物・食品
輸出プロジェクト

1億人ではなく、
100億人を見据えた
農林水産業へ。

GFPを通じた成約事例も続々と出ています！

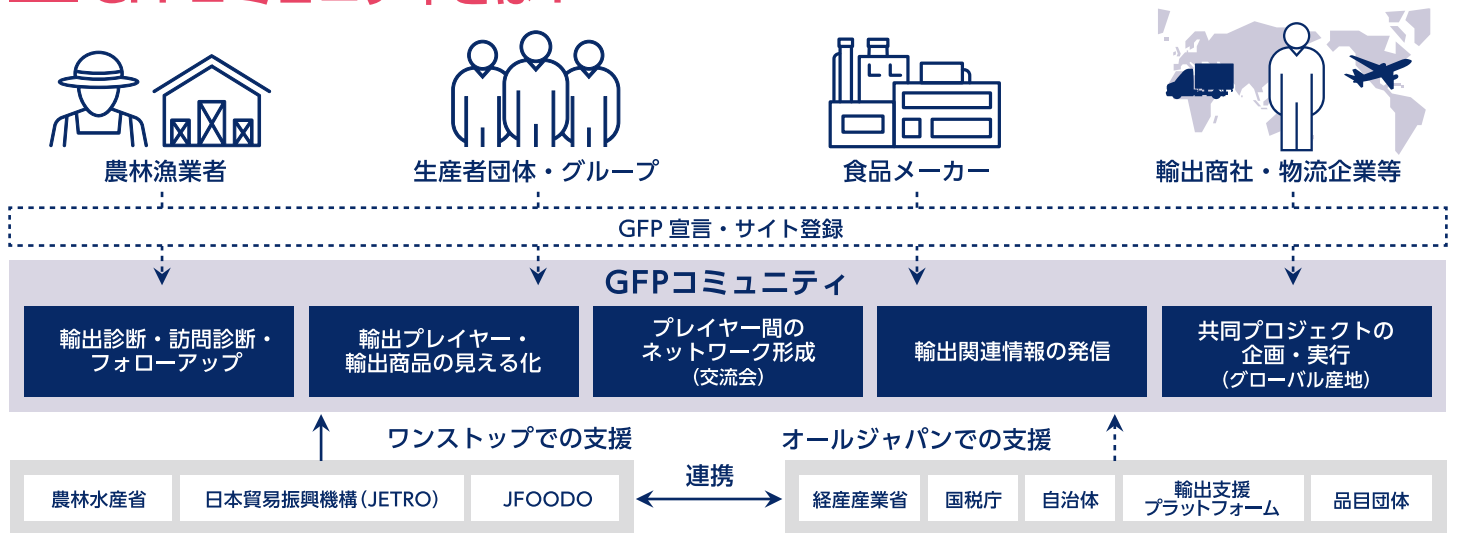
参加を希望する方はまずはメンバー登録を。



問い合わせ先：農林水産省 GFP事務局 Mail：gfp@maff.go.jp

農林水産省

1 GFPコミュニティとは？



- 輸出は、国内出荷と異なり、様々な手続き・規制・言語のハードルや独特の商流が存在し、個々のプレーヤーでは継続的な成果を出すのが困難です。
- こうした課題を乗り越えるため、個々のプレーヤーがビジネスパートナーを見つけ、商談への橋渡しを行うサイトを構築します。
- 併せて、これらのコミュニティでの取組みに対して、行政・JETRO等によるワンストップの支援を提供します。

2 GFP登録事業者

農林水産物・食品の輸出に意欲的に取り組もうとする事業者(生産者、食品加工メーカー、商社、物流企業、金融機関など)

3 サービス詳細

- 輸出診断・訪問診断**
農林水産省がJETRO、輸出の専門家とともに、生産現場等に直接出向いて「輸出の可能性」を無料で診断します。
- 訪問診断実施者フォローアップ**
各登録者の課題解消に向けて、GFPビジネスパートナーマッチング・テスト輸出等を通じてサポートします。
- GFPコミュニティサイト**
各登録者は、商品やサービスのマイページでの発信やオンライン商談、気になる事業者への直接コンタクトなどができます。
- 交流会の開催**
テーマ別(各地域・品目・業種等)のイベントを開催し、様々な事業者間交流・きっかけづくりを創出します。
- 情報発信**
現地情報、補助事業、優良事例などをセミナーの開催で発信します。また、会員限定メールの配信、FacebookでGFP関連の情報発信等を随時行っております。

Facebookでも輸出診断の様子を紹介しています。
- グローバル産地づくり推進事業**
輸出先国のニーズと規制等に対応し、積極的に戦略を持って輸出への取組を行う産地形成を支援する事業です。

4 GFPの活用事例

- 
- 生産者
丸山 桂佑 様
- GFPセミナー登壇をきっかけに自社の認知度の向上、GFPマッチングによる輸出商社・現地バイヤーとの連携・販促活動ができました。
 - GFPインターンシップの学生を受け入れ、新規就農者・若手への支援に取り込んでいます。
- 
- 生産者
大吉 枝美 様
- GFP訪問診断・セミナーの参加を通じて、輸出に関して漠然としたイメージしか持っていなかった状態から、1年以内に輸出を実現しました。
 - 今後も鮮度が良く・品質の高いキャベツ生産に励んでいきます。
- 
- 商社
後藤 大輔 様
- GFPビジネスパートナーマッチングによって、取引要望に沿った事業者と効率的かつスピーディーな成約を実現しました。
 - GFPイベント等に積極的に参加することで販路・出先の違う商社と横の繋がりを構築できました。

GFPサービスの活用方法とその効果の詳細は「GFP登録者の優良事例」をご覧ください。



2030年輸出5兆円目標の実現に向けた農林水産物・食品の輸出促進のうち
マーケットイン輸出ビジネス拡大支援事業

【令和6年度予算概算決定額 2,440（2,360）百万円】
（令和5年度補正予算額 6,000百万円）

＜対策のポイント＞

輸出額目標の実現に向けて、品目団体によるオールジャパンでの輸出力強化、JETROによる輸出事業者サポート、JFOODOによる現地消費者向け戦略的プロモーション、日本食・食文化の普及を担う人材の育成等の取組を支援します。

＜事業目標＞

農林水産物・食品の輸出額の拡大（2兆円〔2025年まで〕、5兆円〔2030年まで〕）

＜事業の内容＞

1. 品目団体輸出力強化支援事業 847(907)百万円

改正輸出促進法に基づき認定された農林水産物・食品輸出促進団体（いわゆる品目団体）等が行う業界全体の輸出力強化に向けた取組を支援します。

2. 戦略的輸出拡大サポート事業 1,383(1,169)百万円

① JETROによる海外見本市への出展、国内事業者と海外現地の卸業者、小売店、レストラン等との商談会を通じた新規商流の構築及び現地商流の拡大の取組、さらには専門家による相談対応や伴走型支援等の事業者サポートの取組を支援します。

② JFOODOによる現地事情を踏まえたマーケティング戦略に基づく品目団体等と連携した海外消費者向けプロモーション、輸出とインバウンド観光を相乗的に拡大するための食文化の発信の強化等の取組を支援します。

③ 民間等による新規性・先進性ある分野・テーマの海外販路開拓の取組を支援します。

3. 輸出に取り組む優良事業者表彰事業 8(8)百万円

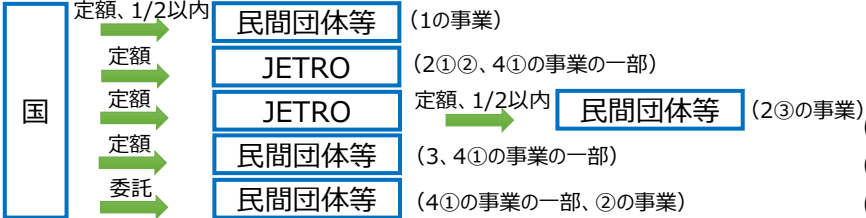
輸出に取り組む優れた事業者の表彰を行い、取組を広く紹介します。

4. 日本食・食文化の魅力発信による日本産品海外需要拡大事業等 202(266)百万円

① 海外における日本食・食文化の普及を担う料理人の育成や日本産食材サポーター店等の拡大等を推進します。

② 日本食・食文化に関する食体験コンテンツの磨き上げ等を支援します。

＜事業の流れ＞



【お問い合わせ先】

(1、2、4①の事業) 輸出・国際局輸出企画課
(3の事業) 輸出支援課
(4②の事業) 大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課

(03-3502-3408)
(03-6744-7172)
(03-6744-2012)

＜事業イメージ＞

品目団体による輸出力強化の取組



包材の規格化（イメージ）



腐敗防止のための洗浄方法の実証



現地シェフ等向けセミナー

戦略的輸出拡大サポート（JETRO・JFOODO）



海外見本市への出展



現地小売店での日本産品の店頭プロモーション

日本食・食文化の普及



海外料理人への日本料理研修

JETRO・JFOODOの取組概要

- JETROでは、（１）輸出セミナーの開催、制度・マーケット情報の提供、相談対応等の輸出事業者等サポート、（２）海外見本市への出展支援、国内・海外での商談会開催によるビジネスマッチング支援等、輸出促進に取り組む国内事業者への総合的な支援を実施。
- JFOODOでは、日本産の農林水産物・食品のブランド力を高めて輸出拡大に貢献していくため、海外市場分析に基づく現地での戦略的プロモーションを実施。

輸出事業者等サポート

1. 輸出セミナーの開催

- ・商談スキルセミナー
- ・品目別セミナー
- ・海外マーケットセミナー

2. 制度・マーケット情報の提供

- ・品目別輸入制度調査
- ・海外有望市場商流調査

3. 相談対応

- ・農林水産物・食品輸出相談窓口
- ・海外コーディネーター（海外在住の専門家）による輸出支援相談

ビジネスマッチング支援

1. 海外見本市出展支援

JETROが主催・参加する海外見本市のジャパン・パビリオンへの出展をサポート

2. 国内・海外商談会

- ・国内・海外商談会（世界各国の優良バイヤーとの商談会や、国内商社とのマッチング）
- ・常時オンライン商談（随時海外バイヤーと商談アレンジ）

3. 食品サンプルショールーム設置

海外主要都市のジェトロ事務所等にショールームを設置し、バイヤーに新商品を提案

4. 専門家（輸出プロモーター）による個別支援

輸出に熱意があり有望な商品を持つ企業を専門家が一貫サポート

日本産農林水産物・食品のブランディング

JFOODOによる
戦略的プロモーション
対象品目



和牛、水産物、日本茶、
コメ、日本酒、本格焼酎、品目横断

海外市場の開拓

1. 海外コーディネーターによる新規バイヤーの開拓

2. 日本産食材サポーター店等と連携したプロモーション

3. Japan Street

- ・BtoBプラットフォーム（電子カタログサイト）

4. Japan Mall

- ・海外主要ECサイトでの買取販売支援

JETROによる農林水産物・食品の輸出促進の取組 輸出事業者等サポート



- 輸出セミナーの開催、制度・マーケット情報の提供、相談対応等を実施。

輸出セミナーの開催



輸出を目指す事業者を対象とした、商談スキル向上、最新の海外マーケットやトレンド、品目別での輸出先国の規制や輸出を進めるためのポイント等、テーマ・内容に応じた輸出セミナーを開催。

制度・マーケット情報の提供

農林水産物・食品の輸出支援ポータル



農林水産物・食品の輸出支援ポータル

<https://www.jetro.go.jp/agriportal.html>

輸出先各国の制度及び市場情報等について調査し、JETROポータルサイトで情報を提供。

相談対応

■ 農林水産物・食品輸出相談窓口

輸出を目指す事業者が気軽に相談可能な「農林水産物・食品輸出相談窓口」を国内・海外に設置。



■ 海外コーディネーターによる輸出支援相談



JETROが海外に配置する農林水産物・食品分野の専門家（海外コーディネーター）が、Eメール相談、ブリーフィングを無料で実施。

JETROによる農林水産物・食品の輸出促進の取組 ビジネスマッチング支援等

- 海外見本市への出展支援、国内・海外での商談会開催、食品サンプルショールーム設置等によるビジネスマッチング支援、日本産食材等の需要喚起のためのプロモーション等を実施。

海外見本市出展・商談会開催



JETROが主催・参加する海外見本市のジャパン・パビリオンへの出展サポート（出展企業・団体を公募）※ や、商社やバイヤーを招聘した商談会を実施。

※一部出展経費をジェットロが補助（見本市により補助対象・補助率が異なります）

輸出プロモーターによる個別支援



農林水産物・食品分野の専門家が、国内事業者の製品や会社の状況にあわせて戦略を策定し、マーケット・バイヤー情報の収集や海外見本市の随行、商談の立会い、契約締結までを一貫してサポート。

食品サンプルショールーム設置



JETROの海外事務所等に、現地バイヤー等が随時閲覧・試食等可能な食品サンプルショールームを通年もしくはスポットで設置。現地バイヤーとの商談機会を提供。

日本産食材サポーター店等と連携したプロモーション



海外で日本産食材を積極的に使用している日本産食材サポーター店（飲食・小売店）等と連携し、重点品目の販路拡大に向けた日本産食材等のプロモーションを実施。

日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）の概要

- ・ 農林水産業・地域の活力創造プラン（平成28年11月改訂）を踏まえ、平成29年4月に日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO ジェイフードー）をJETRO内に創設。
- ・ SNSや動画等のデジタル広告、PRイベントの開催等現地でのプロモーションを実施。

組織体制

【センター長】 小林栄三（伊藤忠商事株式会社前会長・現名誉理事）
【執行役】 中山 勇 プロモーション担当執行役（COO）
北川浩伸 経営管理/広報・渉外担当執行役（CAO）
【スタッフ】 本部：44名（センター長、執行役含む）
海外駐在員：6名（ロンドン、パリ、香港、シンガポール、LA）
ほか、海外（7箇所）にフィールドマーケターを配置 <2024年2月1日現在>



プロモーション内容

動画コンテンツ制作

コンセプト訴求動画
（和牛・米国）



日本開運魚
（水産物・香港）



プロモーションコンセプトを訴求するための動画コンテンツを制作し、SNSでの発信やインフルエンサー等による拡散を実施。各国での認知向上、興味・関心の喚起を行う。

PRイベント・キャンペーン

香港における日本産水産物の
小売店向けキャンペーン



中国における日本酒の
メディア向けPRイベント



現地飲食店・小売店と連携したキャンペーンを展開。各国の歳時等とも連動させ、参加意欲を高めるとともに、おすすめの料理や食べ方を訴求し、購入意欲を喚起する。

事業者向けセミナー・ワークショップ

米国の高級和食店のオーナー
やシェフ・スタッフを対象とした
日本茶のセミナー



香港のシェフを対象とした
日本産米のワークショップ



現地飲食店のシェフ等を対象としたセミナー・ワークショップを開催。日本産食材の魅力を発信し、取扱い意向の向上に努める。



輸出証明書発行
システムの
入力方法を教えて
ください！



そもそも輸出には、
どれくらいの書類と
期間が必要なの？



日本政府の支援策の
ぜんぶ、どこで
詳しく見ることが
できますか？

農林水産物・食品の輸出で、 困ってること、ありませんか？

あんな質問、こんな相談、お答えします、一緒に考えます。

ヨーロッパでの
流通ルート開拓、
アドバイス
もらえますか？



マカオのレストランが
日本食材を輸入したい
とのこと。
必要な手続きは？



最高級の櫨を輸出したい！
どこの国がおすすめですか？



相手先から輸出品の
産地証明を求められ
ました。
取得方法は？



放射性物質の
規制は、各国で
どうなって
いるの？



現地で証明書のハンコの印影が
違うと言われ、通関できず困った！



イスラム圏に
輸出したいので、
ハラールについて
教えてほしい！



アジアでの
国際見本市の
予定、教えて
ください！



米国にかまぼこの輸出を
検討しています。
どんな準備が必要ですか？

JETRO 輸出のあれこれ 相談所

JETRO (ジェットロ: 日本貿易振興機構) は、

皆さまに“無料”でご利用いただける農林水産物・食品の輸出相談窓口を全国各地に設けています。

例えば輸出先国の各種規制・制度、書類手続き方法、各種支援事業、輸出先国のマーケット情報など、

輸出についてのさまざまなお問い合わせ・ご相談に、ぜひご活用ください！

**JETRO****輸出のあれこれ
相談所****お問い合わせ・ご相談** はお気軽に！ 何度ご利用されても**“無料”**です！！**ジェトロ（日本貿易振興機構）**

ジェトロ本部 03-3582-5646

ジェトロ北海道	011-261-7434	ジェトロ浜松	053-450-1021	ジェトロ広島	082-535-2511
ジェトロ青森	017-734-2575	ジェトロ新潟	025-284-6991	ジェトロ山口	083-231-5022
ジェトロ盛岡	019-651-2359	ジェトロ富山	076-444-7901	ジェトロ徳島	088-657-6130
ジェトロ仙台	022-223-7484	ジェトロ金沢	076-268-9601	ジェトロ香川	087-851-9407
ジェトロ秋田	018-865-8062	ジェトロ福井	0776-33-1661	ジェトロ愛媛	089-952-0015
ジェトロ山形	023-622-8225	ジェトロ岐阜	058-271-4910	ジェトロ高知	088-823-1320
ジェトロ福島	024-947-9800	ジェトロ名古屋	052-589-6210	ジェトロ福岡	092-471-5635
ジェトロ関東	03-3582-4953	ジェトロ三重	059-228-2647	ジェトロ北九州	093-541-6577
ジェトロ茨城	029-300-2337	ジェトロ和歌山	073-425-7300	ジェトロ佐賀	0952-28-9220
ジェトロ栃木	028-670-2366	ジェトロ滋賀	0749-21-2450	ジェトロ長崎	095-823-7704
ジェトロ群馬	027-310-5205	ジェトロ大阪本部	06-4705-8606	ジェトロ熊本	096-354-4211
ジェトロ千葉	043-271-4100	ジェトロ京都	075-341-1021	ジェトロ大分	097-513-1868
ジェトロ横浜	045-222-3901	ジェトロ神戸	078-231-3081	ジェトロ宮崎	0985-61-4260
ジェトロ山梨	055-220-2324	ジェトロ奈良	0742-23-7550	ジェトロ鹿児島	099-226-9156
ジェトロ長野	026-227-6080	ジェトロ鳥取	0857-52-4335	ジェトロ沖縄	098-859-7002
ジェトロ諏訪	0266-52-3442	ジェトロ松江	0852-27-3121		
ジェトロ静岡	054-352-8643	ジェトロ岡山	086-224-0853		

電話 | 平日 9 時～ 12 時 / 13 時～ 17 時（祝祭日・年末年始を除く）

- 酒類の輸出についても、国税局・税務署および上記窓口において相談を受け付けております。
- 新輸出大国コンソーシアム**の専門家が、海外展開を目指す中堅・中小企業の方を支援します。
詳細はお近くのジェトロ事務所にお問い合わせください。新輸出大国コンソーシアムホットライン 0120-95-3375

JETRO

輸出先国・地域における包括的・専門的・継続的な支援体制の強化

- 輸出支援プラットフォームは、「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」に基づき、マーケットイン・マーケットメイクの輸出を進めるため、**輸出先国・地域において輸出事業者を包括的・専門的・継続的に支援**するため設立。都道府県、品目団体等との連携も強化。

在外公館、JETRO海外事務所、J FOODO海外駐在員が主な構成員。

- 2022年4月の米国をはじめとして、EU、タイ等の8カ国・地域（14拠点）において立ち上げ済。今後マレーシア及びUAEにも設置予定。

- プラットフォーム設置国・地域



- …立ち上げ済
- …立ち上げ予定

設置国・地域	事務局設置都市
米国	ロサンゼルス
	ニューヨーク
	ヒューストン
タイ	バンコク
シンガポール	シンガポール
EU	パリ
	ブリュッセル
ベトナム	ホーチミン
香港	香港
中国	北京
	上海
	広州
	成都
台湾	台北
UAE	ドバイ（候補）
マレーシア	クアラルンプール（候補）

輸出支援プラットフォーム（PF）のイメージ

農林水産省 輸出・国際局

連携・情報共有

密接に連携

連携体制を構築

外務省、経産省、国税庁等の関係省庁

JETRO、JFOODO

品目団体、GFP*、地方公共団体等

*GFP：農林水産物・食品輸出プロジェクト

プラットフォーム（輸出先国・地域における公的支援）

JETRO海外事務所

互いに
密接に連携

在外公館

JFOODO海外代表

継続的・専門的
に支援

ローカルスタッフ

現地主体の活動に対する
現地法人・レストラン等のニーズを踏まえた現地発支援

支援

ネットワーク構築

PF協議会

- ・ 現地法人
- ・ 現地食品事業者
- ・ 現地レストラン 等

- ・ 将来的な協議会への参加に関心を有する関係者 等

継続性の確保

ローカルスタッフにより長期的な取組や人脈構築を実施

専門性の確保

専門人材の登用促進や人材育成を強化

連携の確保

関係部局が共同して輸出拡大のための調査を実施

地域の主体性の確保

地域の実態に即した活動を積極的に実施

我が国への還元

- ・ 国内品目団体へのトレンド情報提供
- ・ 新規規制情報を政府間協議に反映
- ・ GFPと連携したPRイベントの開催
- ・ 効果的PR実施のための助言の提供

輸出支援プラットフォームの活動

事業者や地方公共団体からの様々な相談対応 及び現地発の情報発信

窓口に寄せられる様々な相談に対応するほか、市場・規制の全体像や変化など、現地発の有益な情報を「カントリーレポート」として**輸出支援PFウェブページ等で公表**。

海外でのプロモーションを効果的にするにはどうしたら？

現地の規制につき困っている

PF協議会に参加したい

各プラットフォームに相談窓口を設置し、様々な相談を受付（連絡先は後述）



カントリーレポートの公表に際し、ウェビナーやメルマガを通じて広く周知

オールジャパンでのプロモーション活動への支援

「都道府県・輸出支援プラットフォーム連携フォーラム」等で都道府県の意向を把握した上で、オールジャパンでのプロモーションのための体制構築や都道府県の伴走支援等を実施。

「THAIFEX」のジェトロパビリオンにおいて、地方銀行等と連携し、地域商品を紹介する地方銀行コーナーを設置（タイ）

国税庁とも連携の上、地方公共団体に参加可能な日本産ワインイベントを企画し都道府県を伴走支援（シンガポール）

新たな商流の開拓

現地発の戦略の下、現地パートナーと連携しつつ、日本産同士の競合とならない**新たな商流を開拓**。

ラグビーW杯・フランス大会開催の機会を捉え、日本産農林水産物・食品のPRイベントを開催（フランス）

これまで接点のなかった米軍施設内でテストショップを開店（米国）

現地事業者との連携の強化

現地の流通に精通する**日系・非日系の現地事業者との連携を強化**し、商流構築や日本食普及を推進。

品目団体や現地事業者と連携して、食の大型展示イベントで日本産米のプロモーションを実施（香港）

バンコク都内150店、地方87店の地元飲食店と連携し、「本物の [Made in Japan] を味わおう！」キャンペーンを実施（タイ）

現地最大級の食品見本市にジャパンパビリオンを設置、日本の事業者70社以上の食品を出品し、現地バイヤーとの商談をアレンジ（ベトナム）

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォームの概要

令和6年1月

農林水産省



JETRO



【活動例1】 タイにおける「輸入規制目安箱」の設置

- 2022年8月、タイ輸出支援PFは、タイ側輸入規制に関し、**現地輸入事業者等から「解決を望む案件」に関する相談を受け付ける常設窓口**を設置。
- 相談は、タイ食品医薬品局（FDA）への問合せが必要となるものも。問合せは専門的なタイ語でのやりとりとなるため、相談窓口を活用するメリットは大。
- 例えば、2022年6月に現地官報に掲載された遺伝子組換え生物由来の食品の取扱・表示に関する**新規規制について**タイPFから周知し、**事業者から問合せを多数受付**。
- タイPFでは、関連文書の翻訳やFDAへの問合せを行い、**解説資料を発出**。
- さらに、**我が国農林水産省とタイFDAとの政府間協議を実施**し、当該告示に適切に対応するための協力を外交ルートで申し入れ、対話が継続。
- FDAの協力を得て、**FDA担当官を説明者とする事業者向け説明会を実施**。



政府間協議において新規規制に関する協力を要請



FDA担当官を招いた説明会での新情報についてタイPFウェブページで解説

(2023年2月14日付
バンコク発ビジネス短信)

[タイPFウェブページ](#)



【活動例2】 ベトナム当局との協議を通じた問題解決

- 2022年6月、日本の輸出事業者より、ホーチミン及びハノイの現地税関担当に対して、CPTPPに基づく特惠関税を受けるために必要となる原産地証明書を提出した際、先方より、指定の様式とは異なるため、特惠関税を否認されているとの問い合わせ。
- ベトナム輸出支援PFの構成員である在ベトナム日本国大使館は、**ベトナム財政省関税局に対して、CPTPPの規定に基づき、原産地証明書は所定の様式に従う必要がないことを指摘しつつ、ベトナム国内の地方税関への周知を行うよう要請。**
- 協議の結果、先方は日本側主張を認めるとともに、**同様の事例が発生しないよう、全国の税関に周知レターを発出したことを伝える書簡を受領。**今後、**同様の問題が発生した場合、当該書簡を税関の担当に示してもらえば税関総局が対応すると回答。**

[ベトナムPF
ウェブページ](#)



【活動例3】 品目団体と連携した香港における都道府県との連携案件の組成

- 香港輸出支援PFと品目団体が連携し、香港で県別フェアの実績があるケーキショップにて、**複数の産地を組み合わせた長期間のジャパンフェアを実現。**
- 他にも、都道府県の要望に応じ、バイヤーとの商談会や一般消費者向け試食会を開催。



[香港PF
ウェブページ](#)



【活動例4】 全体レポート

国・地域ごとに、**農林水産物・食品に関する市場や規制の全体像**をとりまとめ。「まずはこれを読む」ため作られた入門編レポート。

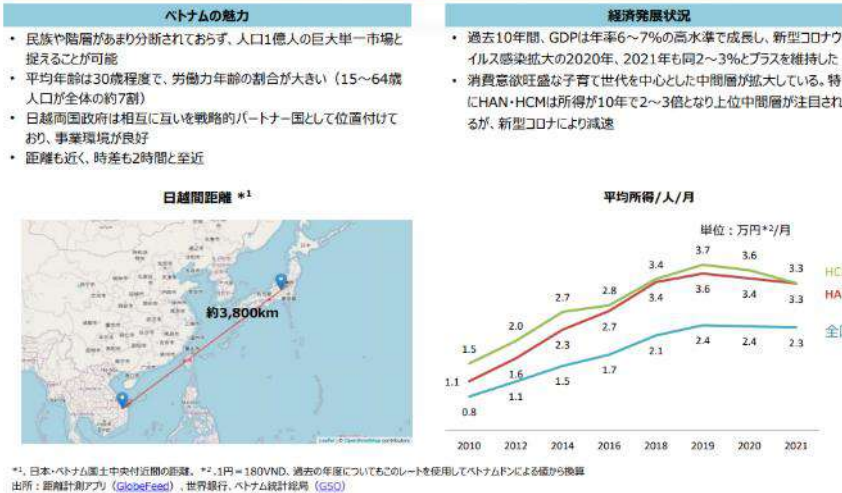
[構成]（ベトナムの例）

1. 市場概況
2. 輸入動向
3. 流通構造
4. 日本食品の取扱事業者
5. 法規

【1. 市場概況】ビジネス環境

ベトナム全体レポート抜粋

日越関係は長期にわたって良好であり、地理的・人口的な優位性に加えて新型コロナウイルス感染拡大による経済への影響も他国よりは小さく、引き続き日本企業にとって良好なビジネス環境となっている



ベトナムPF
ウェブページ



【活動例5】 品目別レポート

国・地域ごとに、**特定の品目に関する市場や規制情報**のほか、現地事業者の声等を取りまとめた詳細かつ実践的なレポートを作成。

[構成]（香港向けアルコール飲料の例）

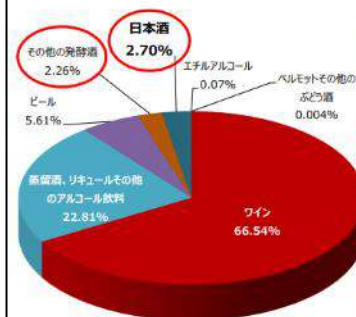
1. 市場動向
2. 輸入規制、輸入手続き
3. 現地事業者の評価、要望等

1. 香港の市場動向

香港向けアルコール飲料レポート抜粋

② 香港におけるアルコール飲料の輸入

- 輸入金額の6割以上がワインであり、日本酒はまだ5%弱。
- なお、輸入量ではビールが6割以上を占める。



2021年 香港におけるアルコール飲料の輸入実績

(単位：1,000香港ドル)

HSコード	主要品目	金額	構成比	前年比
2204	ワイン	10,601,679	66.54%	41.16%
2208	蒸留酒、リキュールその他のアルコール飲料	3,634,965	22.81%	5.33%
2203	ビール	893,568	5.61%	0.13%
2206	その他の発酵酒（を除く）	360,045	2.26%	-13.25%
22060022	日本酒	429,886	2.70%	61.61%
2207	エチルアルコール	11,764	0.07%	-2.58%
2205	ペルモットその他のぶどう酒	642	0.004%	222.61%
アルコール飲料合計		15,932,550	100.00%	26.98%

- ◆ 香港に2021年に輸入されたアルコールは159億3,255万香港ドル。
- ◆ 香港におけるアルコール飲料輸入の約66.54%をワインが占め、その次にウイスキー、リキュール等を含む蒸留酒が約22.81%、ビールが約5.61%を占める。
- ◆ その他の発酵酒に一部日本酒が含まれるため、日本からの輸出金額と一致しない。日本酒の日本からの対香港輸出金額は93.1億円（前年比で約50.7%アップ）で631,186千香港ドルとなり、アルコール飲料全体の3.96%となる。

※資料：HSコード：14,794件（2021年）（GSO）（2022年2月18日現在）

香港PF
ウェブページ



【活動例6】米国軍施設でのテスト販売によるミリタリー市場開拓

- 2022年、**ロサンゼルス市内の軍施設に、日本産食品を扱うテストショップ（TOMODACHI Shop）を開店**。このショップを梃子に、全米各地の軍施設への展開を目指す。
- 取扱商品は菓子、飲料、インスタントラーメン、コメ、冷凍弁当等。
- 米国における軍事関係者は社会的ステータスが高く、健康意識も高いため、日本産食材の米国内での普及に当たり不可欠なグループ。ローカリー商品等に高い関心が得られた一方、時間的制約の多い軍事関係者は手軽に食べられるカップ麺を重宝する傾向も。

[米国PFウェブページ](#)



【活動例7】ラグビーワールドカップ・フランス大会における日本食PR

- 2023年9月、**ラグビーワールドカップ・フランス大会開催の機会を捉え、フランス南部トゥールーズ市（日本代表チームのキャンプ地）で日本産農林水産物・食品のPRイベントを開催**。
- 青森県産ホタテ貝や愛媛県産ブリ、国産の海藻サラダなど日本産水産をはじめとする日本産農林水産物・食品について、フランス市場への浸透を図った。
- 2日間で約700人の来場があり、『どの食材も洗練されており、本当に美味しい』、『日本産品は信頼があるので、安心して食べられる』等の反応があった。

[EU-PFウェブページ](#)



オールジャパンでのプロモーション活動

【活動例8】シンガポールでの「日本産ワイン認知度向上イベント」

- 2023年2月、シンガポールにおいて**国税庁や都道府県と協力し日本産ワインのイベントを実施**。流通・飲食事業者を対象に、多様な日本産ワインの試飲を通じて、認知度を向上させるとともにシンガポール人の嗜好にあったワインの探索、求められる価格帯を調査
- 協力団体：日本大使館、JETROシンガポール、JFOODOシンガポール、国税庁JETRO国内事務所、北海道、静岡県、長野県、岡山県、高知県
- 参加人数：食品事業者等約100人

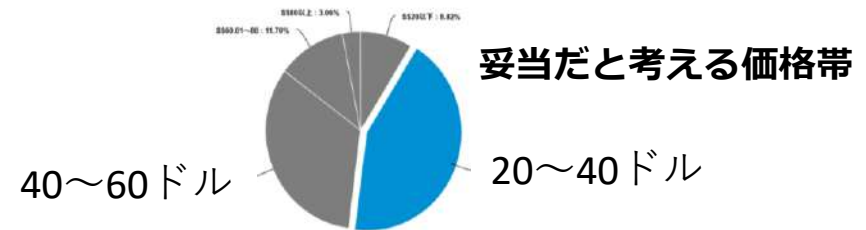
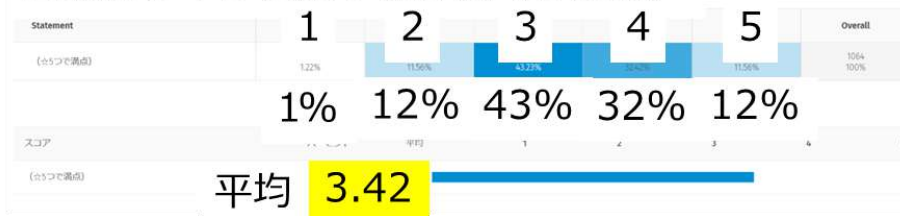
[シンガポールPF
ウェブページ](#)



<関係省庁や都道府県と連携するメリット>

- **PFが実施するワインプロモーションと国税庁が実施する日本酒等の日本産酒類プロモーションの日程を合わせるとともに、会場を隣同士にすることで、費用が節約**
- 参加者が両方のイベントを行き来する相乗効果
- 複数の都道府県で実施することで、商品のバリエーションを強化
- 地域による違いを楽しんでもらうと同時に、「オールジャパン」としてアピール

日本産ワインに対する評価（5段階）



1シンガポールドル=約100円 (2023.4時点)

輸出支援プラットフォーム（PF）のウェブページについて

<https://www.jetro.go.jp/agriportal/platform.html>



農林水産物・食品の輸出支援ポータル

海外有望市場における日本産農林水産物・食品の輸出支援体制の強化
農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム

政府は、日本産農林水産物・食品の有望な輸出先国・地域において輸出支援プラットフォームを設け、農林水産物・食品の輸出拡大に資する環境整備の取組を実施することとしています。ジェトロ海外事務所は、在外公館やJFOODO海外駐在員とともに、輸出支援プラットフォームの主な構成員として参画します。

輸出支援プラットフォームでは、現地展開している事業者や現地の日本食レストランなどと協働する国協会と協力して、(1) カントリーレポートの作成、(2) 現地主導でのプロモーションの推進、(3) 現地拠点を設ける事業者またはこれから現地に進出する事業者への支援、(4) 日本食レストラン等と連携した日本食の普及等を実施します。

● 輸出先国における支援体制の強化 (2023年12月) (1.9MB) 農林水産物、外務省、ジェトロ、JFOODO

世界各地の輸出支援プラットフォーム拠点

2022年4月に設立した米岡をはじめとして、以下の国・地域に輸出支援プラットフォームが設置されています。

プラットフォーム設置国・地域	事務局設置都市 (候補)
● 米国	ロサンゼルス ニューヨーク ヒューストン
● EU	パリ ブリュッセル
● タイ	バンコク
● ベトナム	ホーチミン
● シンガポール	シンガポール
● 中国	北京 上海 広州
● 香港	香港
● 韓国 (日本韓国商工会)	釜山 (※ジェトロの事務所はございません)

PFの紹介

カントリーレポート

PFの設置拠点

海外事務所のコンタクト先

国・地域別のページヘルク



カントリーレポート

プラットフォーム対象国・地域の農林水産物・食品に関する規制、市場等の情報を提供します。情報は随時拡充していきます。

農林水産物輸出・国別ウェブサイト | 産品輸出支援ポータル | 右合わせてご覧ください。

農林水産物の輸出支援ポータル | ウェブページには、農林水産物輸出支援ポータルのカントリーレポートが掲載されています。

輸出を促進する条件、規制を確認できるWEBサイト海外の食品規制チェックサイトDMARS (リンク先のページ中段から利用可能) もご利用ください。

全体レポート

- 米国 (4.3MB)
- EU (2.5MB)
- タイ (4.8MB)
- ベトナム (1.8MB)
- シンガポール (13.4MB)
- 中国 (2.1MB)
- 香港 (2.2MB)

品目別レポート

- フランス: 小麦 (2.3MB)
- シンガポール: 産品輸出支援ポータル (955KB)
- 香港: 米、米粉 (1.5MB)
- 香港: 農産物 (2.5MB)

その他参考情報

農林水産物

- 令和3年度輸出先国・地域における現地の体制強化委託事業
「海外展開に際しては輸出先国・地域の課題と対策にかかる情報提供及び事業者への情報提供」
- シンガポール
- タイ
- ベトナム
- 中国

- 令和3年度輸出先国・地域における現地の体制強化委託事業
「プラットフォーム整備による現地の体制強化」
- 香港
- EU

- 令和3年度海外駐在員派遣推進事業
「農林水産物・食品輸出促進アドバイザー」
- EU
- ベトナム

- 品目別レポート

ご質問・お問い合わせ

農林水産物・食品輸出支援プラットフォームを設けたジェトロ海外事務所では以下の項目についての相談を受け付けております。

● 輸入や海外進出の業務のご相談については、最寄りのジェトロにて承ります。

- カントリーレポートの内容
- 現地の農林水産物・食品プロモーション情報
- 農林水産物・食品企業に、これから現地に進出したい企業や既に進出している現地法人からの相談
- 輸出支援プラットフォーム協議会の活動についてのお問合せ

プラットフォーム設置国・地域	事務局設置都市	担当者	電話番号	E-mail アドレス
米国	ロサンゼルス	木村	1-213-624-8855	laq-uspp@jetro.go.jp
	ニューヨーク	佐田	1-212-997-0400	laq-uspp@jetro.go.jp
	ヒューストン	細川	1-713-759-9505	jetrohouston@jetro.go.jp
EU	パリ	新野	33-1-42-61-27-27	food-par@jetro.go.jp
	ブリュッセル	山口、吉田	66-2-253-6441	ThailF_Japanfood@jetro.go.jp
タイ	バンコク	新野	66-2-253-6441	VNFF_Japanfood@jetro.go.jp
ベトナム	ホーチミン	新野	84-28-3821-0163	SG-food@jetro.go.jp
シンガポール	シンガポール	新野	65-6221-8174	SG-food@jetro.go.jp
中国	北京	田中経済協会 北京事務所、山田	86-10-6505-5515	food@pasbi.net
	上海	(ジェトロ北京事務所、新野)	(86-10-6513-7077)	[pds@jetro.go.jp]
	広州	木村	86-20-6270-0489	PCS-Food@jetro.go.jp
香港	香港	新野	86-30-8752-0060	pap-mkt@jetro.go.jp
	成都	内田	86-28-87796603	pcc@jetro.go.jp
韓国	釜山	山田	82-2-2526-4067	hkgover@jetro.go.jp
台湾	台北	日本台湾交流協会、新野	886-2-2713-8000	taiwan-gf-41@tp.kirye.or.jp

3. WT・CCからの提案・報告

フードテック官民協議会 昆虫WT活動報告

令和6年2月20日

昆虫ビジネス研究開発ワーキングチーム

ワーキングチームの概要

対象技術・テーマ	昆虫の食品利用、飼料利用
概要・目標	昆虫ビジネス発展に向けて、持続可能な昆虫ビジネスの実現への課題とその解決策を検討し、 <u>昆虫利用に対する社会受容性、理解度を高める情報発信と昆虫利用に係るルール作り</u> を行う。
事務局の体制	大阪府立環境農林水産総合研究所／ <u>072-958-6551(内589)</u> (代表:藤谷) ※昆虫ビジネス研究開発プラットフォーム(略称:iBPF)が昆虫WT(以下、iWT)の事務局を担当
参加申し込み条件	iBPF会員
申し込み方法	適宜案内
参加メンバー	42名(企業、大学、国研、公設試、NPO等)
ウェブサイト	

令和5年度活動計画・実績

令和5年度活動予定

2023年	4月	
	5月	
	6月	
	7月	・3昆虫(カイコ、ミールワーム、イエバエ)生産ガイドライン素案の作成協力 メンバー募集 ・ロードマップのアップデート作業
	8月	3昆虫生産ガイドライン素案の作成開始
	9月	・iWTメール会議で3昆虫生産ガイドライン素案の協議 ・3昆虫生産ガイドラインに対するiBPF会員意見募集
	10月	・ロードマップのアップデート版共有
	11月	3昆虫生産ガイドライン原案について農水省と意見交換
	12月	・3昆虫生産ガイドライン原案について農水省確認済 ・iWT全体会議で3昆虫生産ガイドライン(案)を承認
2024年	1月	食用及び飼料用カイコ／ミールワーム／イエバエ生産ガイドライン公表
	2月	
	3月	

令和5年度活動計画・実績の概要

【3昆虫(カイコ、ミールワーム、イエバエ)の生産ガイドライン】

- @ 素案の作成協力メンバー募集 (7月24日)
- @ 素案に対する意見交換、修正 (9月13日～ / iWTメール会議)
- @ iBPF会員対象に 素案に対する意見募集 (9月15日～)
- @ 素案の完成(10月20日)
- @ 農水省等関係機関と意見交換、原案作成 (10月27日～12月11日)
- @ 原案を承認 (12月18日 / iWT全体会議_オンライン)
- @ 生産ガイドライン公表 (令和6年1月23日)

【ロードマップ】

- @ アップデート案募集 (7月21日～)
- @ アップデート版共有 (10月19日)
- @ 官民協議会で公開 (10月25日)

3 昆虫生産ガイドライン作成の論点

【カイコ】

@ 研究開発機関の動きとの整合性

- ・既存の養蚕農家へ配慮、同規模の生産者を対象
- ・最先端の研究開発に関わる機関、企業などは対象外
(遺伝子操作関連は国の管理監督あり)
- ・海外のガイドラインに横並び

【ミールワーム】

@ 対象とする種の範囲

- ・欧州で許可されている種等を含めて4種を選定

【イエバエ】

@ 食品及び飼料への有害物質の混入防止

- ・家畜排泄物で生産したイエバエに抗菌性物質が含まれないように家畜に投与した薬品や飼料の使用履歴を正確に把握できる農場の排泄物を利用
- ・排泄物やイエバエを介して感染症が家畜及びヒトに伝播しないように排泄物の取り扱いにおいては農場の疾病履歴等の記録を十分に把握

[TOP](#) > [昆虫ビジネス研究開発プラットフォーム](#) > [生産ガイドライン](#) >

食用及び飼料用カイコ／ミールワーム／イエバエの 食品および飼料原料としての利用における 安全確保のための生産ガイドライン

[令和6年1月23日 昆虫ビジネス研究開発プラットフォーム(iBPF)]

https://www.knsk-osaka.jp/ibpf/bb/smh_guideline_20240123.html



食生活イノベーションWorking Team 報告資料

三菱総合研究所

食生活イノベーションWT 概要(2024年1月時点)

● 概要

食を通じたコミュニケーションを促進する仕組みや和食文化など地域資源を活用したコミュニティ形成につながるイノベーションの仕組みづくりを目指す。ゴールは以下2点。

- 食生活イノベーションのビジネスアイデアを創出
- 政策ロードマップの作成

● 参加者(ICF会員、農水省フードテック官民協議会)

アクセンチュア、味の素、石狩市、With The World、ウイングアーク1st、江崎グリコ、エスキューブ、エスケア、NECソリューションイノベータ、NTTデータ、NTTデータ経営研究所、科学技術振興機構、カルビー、ケンコーマヨネーズ、高知大学、Code for OSAKA、小豆島ヘルシーランド、象印マホービン、ソニーグループ、第一工業製薬、大和ハウス工業、同志社女子大学、東洋製罐グループホールディングス、TOTO、豊通食料、日清製粉グループ本社、日本マーケティング協会、農林水産省、ハタプロ、はたらく幸せ研究所、富士通Japan、三井物産、ミツイワ、三菱ケミカル、三菱食品、三菱UFJ銀行、三菱UFJ信託銀行、三菱総合研究所、森永乳業、ロッテ



問題意識・着目点

- コロナ禍で食卓を囲むコミュニケーションに制限がかかるなか、食プロセス（食料生産、調達、調理、飲食）を通じたコミュニケーションの重要性が増している
- キッチンをコミュニケーション促進のための要と捉え、複数の企業で食生活のイノベーションに取り組む

ボトルネック

- 料理は家族がコミュニケーションを取るのに最適な機会だが、家族全員で料理の時間を過ごす家庭は多くない
- 単身者や孤食の増加

ソリューションの例

- より多くの種類の食品をより安く販売するスーパー
- より多くの人々が一度に料理できる環境づくり
- 誰もが食の生産プロセス（栽培・調理）に参加でき、興味関心を引き出す機会の提供



多世代に向けた
キッチンのデザイン -
[4GK Design Video](#)



食に対する
認識の変化による絆 -
[Feedback Global](#)



食を身近にする -
[Sky Vegetables](#)



地域社会を活用したより容易な
食料調達の実現 -
[Abundance Cooperative](#)

食生活イノベーションの目指す姿と必要な取組

1. 多様なニーズに対応した食のパーソナライゼーションを実現

- 各人の価値観や思想に合わせた「食」のダイバーシティを提供する動きが広がり、それを期待する声も高まっている。ダイバーシティの要素は、体質や生活習慣、食文化、思想・宗教、嗜好、アレルギー、歯の有無や年齢（例：乳児や高齢者）など多様
- より豊かな食生活を実現するために食べ物・飲み物のパーソナライズ・レコメンドシステムが求められている。特に健康の観点からは、PHRと食料品購買履歴を結び付け、どのような食べ物をどのくらい摂取すべきかを家族単位・個人単位でレコメンドできるような仕組みができると望ましい

2. シェアダイニングによるコミュニケーション向上を実現

- 食料販売店や公共施設の中に、調理と食事ができる空間（シェアダイニング）を設置し、「多人数で作って食べる」ことで食の喜びをもたらす
- スーパーなどの食料販売店のほか、地域の公民館や保育園などの公共施設、マンションの共有スペースなどが想定される。こうした場でシェアダイニングを実現するためには、食材や料理を複数のユーザー間で共有できるよう、食品衛生法など法的な課題を解決する必要がある

3. 食卓での豊かなコミュニケーションを実現

- 食卓を囲む人々との会話のきっかけを提供する：食卓への小型ロボット設置
- 目の前の食事についての情報を提供する：食事に関するエピソード提供
- 食体験を拡張する：3Dフードプリントやセンサーの活用



出所【公式ストア】BOCCO emo(ボッコ エモ)| 照れたり、ムツとしたり、そわそわしたり。どこか懐かしい未来のファミリーロボット - ユカイ工学 オンラインストア (ux-xu.com) 2023/03/15

取り組みのご紹介 シェアダイニングの開催

2023年12月25日に三菱総合研究所永田町本社にて開催

● 概要

食を通じたコミュニケーション促進の好事例として“シェアダイニング”を首都圏で開催
ゴールは以下2点

- シェアダイニングを実体験することにより、シェアダイニングの概念の普及と理解の促進を促す
- コミュニティ活性のフィードバックとして開発した“心拍変動に連動して照度が変わる装置”を用いた効果測定

● 場所

- 三菱総合研究所 共有スペース“AGORA”

● 対象

- 食生活イノベーションWTにご参画いただいている企業を中心に、20名程度

シェアダイニングの取り組みについて

シェアダイニング＝食×想い×テクノロジー “想い”を通じたコミュニケーション活性化

ブリコラージュ

自分の“想い”を持った食品を持ち寄り、その想いを参加者とシェア



今日はどんな食材を持ってきたんですか？

お隣さんに教えてもらったXX豆腐店のお豆腐を持ってきました！
実は食べ歩きが趣味で…



豆腐の薄くず煮



あの人と食べたいお弁当

相手を“想い”作るお弁当



おぼろ昆布にハマっている
らしいから取り入れてみよう！

最近忙しいと聞いたからほっと
するようなスープを作ろうかな

高齢者Aから若者Cに送るランチ

② トマトのカプレーゼ風

若者Cにリクエストされたトマト料理。題にあったルッコラとバジルを添え、オリーブオイルで和えた。

③ おぼろ昆布おにぎり

高齢者Aがマイブームで使っているおぼろ昆布を巻いたおにぎり。

⑤ 抹茶パウム
(事前に贈呈)

映えを意識してバジルの葉っぱを飾った。

④ お漬物

高齢者Aが夏によく作っているきゅうりのキューちゃん漬け。

① ロールチキンあんかけ

オススメの食事に「見た目が映える料理」と書かれていたので、赤いピーマンを輪切りにして飾った。Cは和食好きなので、ロールチキンをあんかけに。

⑥ 映えのために、食事の横にはお花も添えた。



シェアダイニングの開催

●当日の様子

12:30 開場

13:00 開会・同志社女子大学 日下教授よりシェアダイニングの取り組みについてご説明

13:30 シェアダイニング体験(相手を想うぜんざい)

14:30 体験フィードバックディスカッション

15:30 閉会



当日の仕掛け①

シェアダイニング＝食×想い×テクノロジー “テクノロジー”を用いたコミュニティ活性化

コミュニケーションを誘発するツール ロングカトラリ

- 自分一人では食事がしにくい、長い柄の調理器具を開発
- 自分の弱さを見せることで、他者の共感と援助行動を誘発することができる



ロングカトラリ



当日の様子

出所) 日下菜穂子／著 『シェアダイニング 食とテクノロジーで創るワンダフル・エイジングの世界』

当日の仕掛け②

シェアダイニング＝食×想い×テクノロジー② “テクノロジー”を用いたコミュニティ活性化

コミュニティの盛り上がりを可視化：行動計測カメラ

- リアルタイムで全体の様子を参加者が直接モニタリングすることで、自身のコミュニティ内での立ち位置をリアルタイムでフィードバック
- 集団凝集性の向上に寄与する可能性



（観察アルゴリズム（※当日の検証はなし））

- 頭の位置を追跡することで、移動の軌跡や手の動きを測定することが可能
- コミュニティの全体的な活動量の多さを可視化。活動が停滞していた理由の分析に使用することができる



出所) 日下菜穂子／著 『シェアダイニング 食とテクノロジーで創るワンダフル・エイジングの世界』

参加者からの声



シェアダイニングの概念自体は理解していたが、実際に体験してみると、想像以上にこの取り組みが食を通じたコミュニティ形成に有効であると感じた。



コミュニティ形成が重要なのは高齢者だけではなく、むしろ都市圏においては中年層により効果的かもしれない。近年は孤食・個食も大きな問題になっている。



コミュニティ形成という意味では、シェアダイニングの取り組みを企業にも落とし込むことができそうだ。

人事研修などの人材育成は通常仕事の話に偏りがちだが、食という誰もが普段から行う行動・役職を超えて同じ立場になれる体験を通じて、仕事では築けない関係性を構築できるかもしれないという可能性を感じた。

今後の可能性

- 新規コミュニティづくりの支援: スーパーや大型商業施設と連携したシェアダイニングの場の常設化
- 既存コミュニティへの支援: 企業・教育機関での研修/学習ツールとしての利用

Plant Based Food 普及推進 Working Team 報告



Plant Based Food 普及推進 WorkingTeam
(事務局：一般社団法人Plant Based Lifestyle Lab)

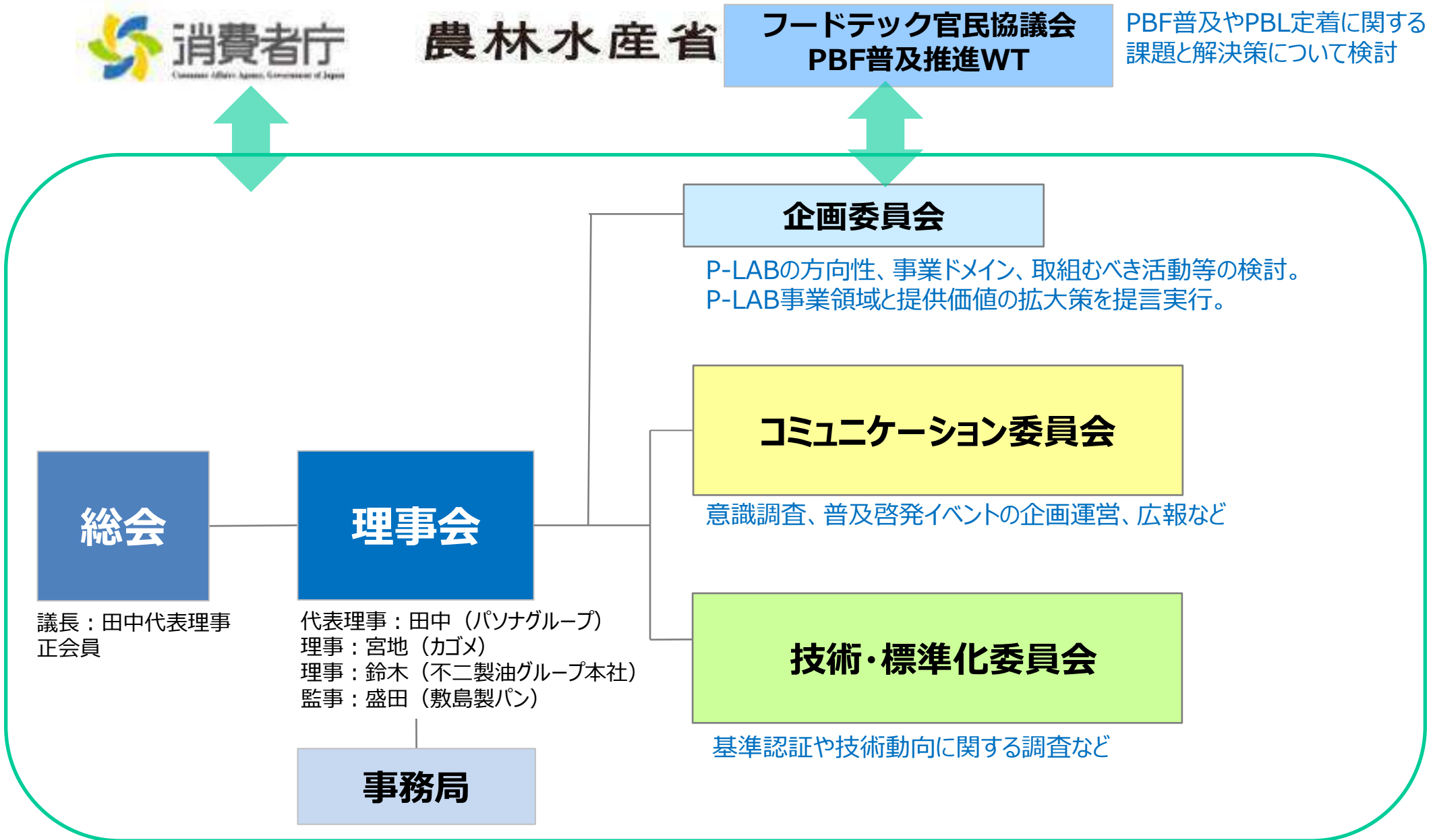
本資料の転用および転載はご遠慮願います。

Plant Based Food 普及推進 Working Team

事務局：Plant Based Lifestyle Lab概要（2023年6月時点）

名称	一般社団法人Plant Based Lifestyle Lab
設立	2021年10月1日
理事・監事	代表理事 田中康輔（株式会社パソナグループ 執行役員） 理事 宮地雅典（カゴメ株式会社 執行役員） 理事 鈴木清仁（不二製油グループ本社株式会社 執行役員） 監事 盛田兼由（敷島製パン株式会社 専務取締役）
正会員 計34社 （五十音順、 非公開含む）	旭化成、伊藤忠商事、江崎グリコ、エスビー食品、オイシックス・ラ・大地、オリエンタル酵母、カゴメ、 兼松食品、亀田製菓、カルビー、キューピー、クックパッド、ぐるなび、ケンミン食品、、CBC、J-オイルミルズ、 敷島製パン、DAIZ、力の源HD、TWO、豊田通商、日清食品ホールディングス、ニッポン、パソナグルー プ、ブイック、不二製油グループ本社、丸紅、モスフードサービス、森永乳業、山口県予防保健協会、 六甲バター、ロッテ
賛助会員 計12社 （五十音順、 非公開含む）	アサマ化成、池田食研、ABC Cooking Studio、CJジャパン、全国スーパーマーケット協会、 DIC、東京ガスコミュニケーションズ、ニチレイフーズ、日本アクセス、mizkan、八千代エンジニアリング
website	https://pbl-lab.net/

P-LAB組織体制



Plant Based Lifestyle Lab 創設の目的

「地球と人の健康」および「社会の持続的な発展」に向け、
Plant Based Foodの普及を中心に、産官学が協働しながら、
Plant Basedが当たり前のおいしい楽しいヘルシーな
ライフスタイルを広げ、根付かせる。

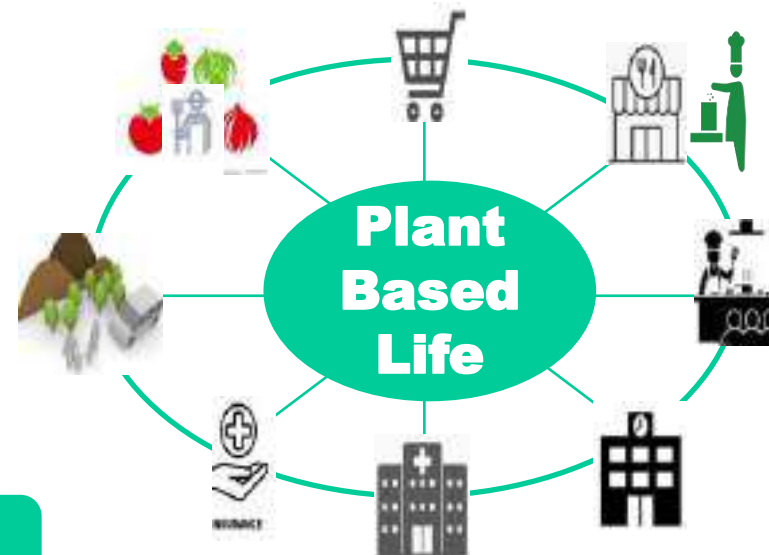
「地球と人の健康」のために私たちができることを今からやろう

産官学連携による
Plant Based Foodの
普及を通じて

おいしい楽しいヘルシーな
ライフスタイル定着に寄与し

地球と人の健康と
持続可能な社会の発展をめざす

Plant Based Value Chain



日本における課題、P-LAB活動の柱

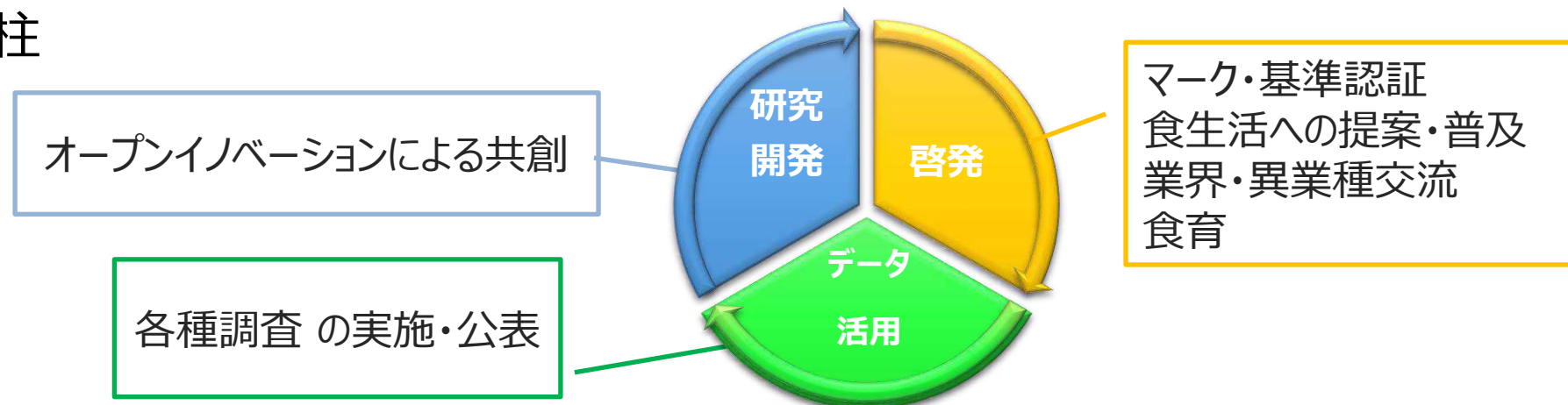
■ 課題

- ① Plant basedのメリットや認知度
欧米と違い豆腐、納豆など伝統的植物性食品や和食がある
- ② Plant basedのおいしさ向上と選択肢
- ③ Plant basedに関する科学的調査や研究情報の収集
- ④ Plant basedを活かしたライフスタイルの具体的提示

■ 活動のアプローチ

動物性の食品を否定せず、普段の食生活に植物性食品を取り入れることが
当たり前になるような魅力ある活動によりPBFの普及拡大、市場形成を目指す

■ 活動の3つの柱





2025
大阪万博

P-LABの活動の成果を
表現する場としての活用を検討



2030

PBFが当たり前の日常生活、
皆が、地球と人の健康を考え、
行動している日本

2050
beyond SDGs

地球と人が健康で、
食でつながる遊び、
食の楽しみがある社会

めざす姿に向けたマイルストーン

【技術標準化委員会】

- ・P-LAB規格認証スキーム
- ・P-LABロゴ使用ルール
- ・PBF応援推進団体

【コミュニケーション員会】

■ 当面のタスクについて

HP・広報 チーム

- ・仕掛途中のHPの改修は完了のターゲットを設定しHPのリニューアルを進める（作業主体：ゴートップ社）
- ・HPの更新（イベント、お知らせ等のUP等）ルールの検討と策定
- ・実態調査をモデルとしたPR手法の検討（チーム連携）

PRイベント チーム

- ・昨年同様「ワールドシェフ王in淡路島」での協賛をターゲットにイベントの設計をお願いします（11月？）
- ・これまで出来ていない東京でのイベント開催に向けて、南青山のパソナさん前を活用する前提でイベントの検討をお願いします。

意識実態 調査チーム

- ・本年実施した実態調査結果の活用方法検討（PR運動）
 - ・次回調査に向けたブラッシュアップの方向性検討と調査設計への落とし込み
- ※継続メンバーが多いので、引き続きよろしくお願いします。

- PBF普及イベント実施（「ワールドシェフ王サミット2022」に協力）

- 意識実態調査実施
- 会員交流会：2回（基調講演、パネルディスカッション、加盟企業の事例紹介・試食会）



【大阪関西万博ユニット】



⇒からだ：医療/食 のパビリオンでプラントベースフードの提供・情報発信

Plant Based Food 普及推進WT 活動

■ 概要・目的：サステナブルな生活に向けた生活者 & サプライヤーの行動変容策について、生活者含むマルチステークホルダーで多角的な観点から検討する。

■ 参加者：食品メーカー、機械・化学メーカー、商社・卸、外食サービス、小売、業界団体、自治体、大学・研究機関等 約200名

■ 第1回ミーティング（2021年4月22日） 参加者：120名

テーマ：「食はどう変わってきたのか、どう変わっていくのか？」

登壇者：石川伸一氏（宮城大学教授）

■ 第2回ミーティング（2021年6月25日） 参加者：108名

テーマ：「みどりの食料システム戦略について

～食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現～」

登壇者：久保牧衣子氏（農林水産省環境政策室長）

■ 第3回ミーティング（2021年10月5日） 参加者：84名

テーマ：「PBFを取り巻く世界の潮流と日本でのチャレンジ」

登壇者：田中宏隆氏（株式会社シグマックス常務執行役員）

西倉一郎氏（亀田製菓株式会社食品事業本部シニアマネージャー）

村田靖雄氏（オイシックス・ラ・大地株式会社経営企画本部FFF &

グループ支援室 兼 Future Food Fund株式会社ファンドマネージャー）

■ 第4回ミーティング（2022年6月22日）

テーマ：「日本のプラントベースフード、その開発最前線に迫る！」

登壇者：カゴメ株式会社 事業開発室 担当課長 佐藤慎哉氏

株式会社ニッポン 事業開発部 マネージャー 峰澤独氏

亀田製菓株式会社 食品事業本部 宇田川瑛里氏

株式会社ロッテ コーポレートコミュニケーション部 課長 坂ノ下典正氏

株式会社TWO R&D マネージャー 及川圭司氏

キューピー株式会社 研究開発本部 グループR&D推進部 綿貫智香氏

モデレーター：一般社団法人Plant based Lifestyle Lab 葛西 裕之氏

■ 第5回ミーティング（2024年1月30日） 参加者：60名（申込ベース）

テーマ：「プラントベースフードをどう日本で普及させるか」

登壇者：NPO法人ベジプロジェクトジャパン 代表理事 川野陽子氏

一般社団法人Plant Based Lifestyle Lab 理事 山下春幸氏

（HAL YAMASHITAオーナー兼、エグゼクティブシェフ）

カゴメ株式会社 事業開発室 担当課長 佐藤慎哉氏

モデレーター：株式会社ブイック 代表取締役CEO 工藤 柊 様

形式：現地開催（〒107-0062 東京都港区南青山3-1-30

PASONA SQUARE 16階ホール）

・1部：パネルディスカッション

・2部：ワークショップ（グループディスカッション）

・3部：プラントベースフード交流会（試食）

■ 第6回ミーティング（2024年4月予定）

テーマ：意識実態調査（1回目・2回目）結果報告

登壇者：六甲バター中尾氏 他、調整中

形式：現地開催とzoomウェビナーの併用で検討中

Plant Based Food 普及推進WT 活動

■ 第5回ミーティング（2024年1月30日）現地開催

- ・1部パネルディスカッション「プラントベースフードをどう日本で普及させるか」
（パネリストのご紹介、PBFの普及させる理由/意義は、日本におけるPBF普及の課題は、質疑応答）



・2部：ワークショップグループディスカッション

（自己紹介、PBF普及の課題（具体的に）、PBF普及の解決策（全体視点で））



Plant Based Food 普及推進WT 活動

- ・3部：プラントベースフード交流会（試食）
5社のプラントベースフードを試食しながら交流・意見交換



消費者とのつながり・意識醸成を含めて、今後も継続して活動を行っていきます。

健康実現のための未来食を実現する

ヘルス・フードテックWT
報告

代表： 株式会社ウェルナス
事務局： 株式会社リバネス

セルフ・デジタルヘルスケア市場の状況

技術
環境
効果
安全
時代



	医 療	保 健	健康管理
目 的	疾病予防・治療	健康維持・増進	健康の維持
対 象	病 者	軽度不調者（健常者）	健常者
	科学的エビデンスあり	科学的エビデンスあり	科学的エビデンスなし
デジタルヘルスケア	デジタル治療 治療用アプリ 行動変容 医薬品 医療機器 高い効果・安全性 煩雑・指導 国内 15兆円 世界 239兆円	デジタル×個人最適食 で新規市場を創生	デジタル健康管理 健康管理アプリ 行動変容 栄養バランス食 自律的・安全 効果限定・面倒・飽き 国内 774億円 世界 8664億円
セルフヘルスケア	一般用医薬品 家庭用医療機器 国内 9400億円 世界 43兆円	機能性食品（保健機能食品） 機能性表示食品 特定保健用食品 栄養機能食品 国の制度による ヘルスクレーム表示 国内 7300億円 世界 61兆円	一般食品 健康食品 栄養バランス食 国内 8800億円
根 拠	薬 機 法	健康増進法	改正食品表示法

健康実現のための未来食構築のために

○食の個別化実現のために必要な技術・システム

- ・ 個人に最適な食を提案できるシステム（食によるデジタルヘルスケア）
 - 食×デジタル技術で、一人ひとりの健康実現に最適な食品の種類や摂取方法を解析・提案できる食のデジタルヘルスケアの開発
- ・ 食の自己選択で健康になるシステム（セルフヘルスケア、非医療行為）
 - ユーザーのユーザーによるユーザーのための、個人の目標やライフスタイルに合わせて食を選択できる高実効性のヘルスケアシステム構築
- ・ 食の効果を個別に評価するデータ取得技術（精度、頻度、利便性）
 - 食と生体データをさりげなく、高頻度・高精度で取得するツールやデバイスの開発と既存技術の進化

○事業化・ビジネス推進のために必要な技術・システム

- ・ 市販食品の個別提供システムの構築
 - オープンイノベーションによるシステム開発と消費者へ情報提供
- ・ 食による実効的なヘルスケアを可能にする規制緩和や政策
 - 食や栄養成分によるヘルスケア範囲の拡大、個別の食と生体データの有効活用

AllからEveryone

食ヘルスケアの民主化

健康のインフラ化

R5年度WT会議スケジュール

5/26 第1回会議： デジタルヘルスケア最前線

SOXAI・光頼 様、RESVO・大西 様、NTT データ経営研究所・米澤 様

7/25 第2回会議： 食とデジタルヘルスケア

「あたらしい機能性食品のかたち」

北海道情報大・西平先生、PHR普及推進協議会・山本先生、ウェルナス・小山

9/28 第3回会議： デジタルヘルスケアとデジタル広告

「食のone to oneマーケティング」

サントリーホールディングス・朝見様、10X・川崎様、ミツイワ・本多様

12/12 第4回会議： 健康長寿社会実現のための健康教育

「健康は、あたりまえなのか？」

弘前大・村下先生、経済産業省・荒川様、信州大学・中村先生

2/28 第5回会議： 本年度活動のまとめ

「ヘルスケアサービスは、なぜ、バズらないのか」

【2/28開催】R5年度第5回目WT会議

テーマ：ヘルスケアサービスは、なぜ、バズらないのか

- ・開催日時： 2024年2月28日（水）16:00～18:00（開場15:30）
- ・開催方法： オンサイトとオンラインのハイブリッド
- ・会場： 株式会社リバナス セミナー室
（東京都新宿区下宮比町1-4 飯田橋御幸ビル4階）、zoom
- ・内容
 - 16：00－16：05 開会あいさつ（ウェルナス小山）
 - 16：05－16：45 特別講演（40分）
事業構想大学院大学教授・研究科長 谷野 豊 先生
 - 16：45－17：25 一般講演（20分/演題）
シルタス株式会社 代表 小原一樹 様
株式会社Welby 上級執行役員 営業・商品戦略統括 中野 暢也 様
 - 17：25－17：55 パネルディスカッション
 - 17：55－18：00 閉会挨拶（小山）
 - 18：00－ 名刺交換会

参加登録はこちらから⇒
2月27日までです！



ヘルス・フードテックWTロードマップ

取組		実施時期				
		2023年度	2024年度	2025年度	～2027年度	～2030年度
プレイヤーの育成（技術開発の促進やスタートアップの育成）						
E	提案された個人最適食を提供するためのビジネスモデルの確立	市場調査	ターゲットに商品投入、継続率向上への取組		ターゲット拡大しスケール化	個人最適食による健康インフラ整備
	個人の健康データ取得デバイスの開発	血圧や腸内環境などを低負荷で取得できるデバイスの開発		非侵襲で血液成分情報を取得可能なデバイス開発		
T	健康効果のエビデンスの蓄積	我が国の食材の栄養・機能性に関するデータの蓄積			生活習慣と紐づけた個別食と健康の相関関係の解明	
	摂食内容を簡便かつ正確に把握するための手法の高度化	個別化データベースの構築	データ利用法の確立		オープンソース化	高精度の食事管理・健康予測技術の確立
マーケットの創出（ルール作りや消費者理解の確立）						
P	健康データの取扱いに関する措置	健康データの取扱いのガイドラインの策定			ガイドラインの健全な運用	
	デジタルヘルスにおける新しい食品表示の検討	個人最適食の個別提案方法の検討 デジタルヘルス食品表示の検討			表示・提案方法の拡大と運用	
S	新たな食文化の形成	個別化食のニーズ調査			個別化食の導入コミュニティ形成	個別最適化されたウェルビーイングな食文化形成

FOOD TECH Lab

<https://foodtech-lab.jp/>

2024年2月20日（火）

コミュニティサークルの概要

対象技術・テーマ	フードテックに関する情報発信
概要・目標	ウェブメディア「FOOD TECH Lab」の運営を通して、フードテックの領域で、世界で起きていること、日本の企業、研究機関、団体の取組など、フードテックに関するあらゆる情報を集約し、発信。これにより、フードテックに関する企業同士の交流を促進し、日本のフードテックの発展・進化を加速させる一翼を担うことを目指す。
事務局の体制	フードテックラボ制作委員会 株式会社ジェーエムエーシステムズ 株式会社アツラエ 株式会社スペックホルダー 農林水産省／foodtech-info@foodtech-lab.jp
参加申し込み条件	特になし
申込み方法	特になし
ウェブサイト	https://foodtech-lab.jp/

FOOD TECH Lab

FOOD TECH Labとは

フードテックの領域で、世界で起きていること、日本の企業、研究機関、団体の取組など、フードテックに関するあらゆる情報を集約し、発信する官民共同の新しい取組です。

コンテンツ

FOOD TECH Labでは、フードテックに関する事例、イベントの掲載を募集しています。事例、Labノート、イベント情報の掲載にご協力お願いします。

- 事例
日本のフードテック事例を掲載
- Labノート
市場レポート、取材記事などの掲載を予定
- イベント
フードテックのイベント情報を掲載



賛同団体・企業のフードテック事例をご紹介します

掲載お申し込み方法

○フードテック事例の募集

フードテックに関する事例を募集しています。

皆様の活動やサービスを是非発信してください

フードテック事例： <https://foodtech-lab.jp/casestudy/>

掲載いただける場合は、下記より応募をお願いします。

事例のエントリーフォーム： https://foodtech-lab.jp/form/casestudy_entry/



○フードテックイベント一覧の募集

フードテックに関するイベントを募集しています。

掲載いただける場合は、下記よりメールにてご連絡をお願いします。

メール送付先： foodtech-info@foodtech-lab.jp

- イベント名
- イベント概要
- 開催期間
- サムネイル画像
- イベントの詳細を伝えているサイトへのリンク

○賛同団体・企業の募集

本活動にご協力・賛同いただける企業・団体様を募集しています。

「賛同企業・団体」ページに、企業・団体名とURLを掲載します。

賛同いただける方は、下記よりエントリーください。

賛同団体・企業エントリーフォーム： https://foodtech-lab.jp/form/support_entry/



令和6年2月20日
フードテック官民協議会
総会/提案・報告会

農研機構の技術・研究リソース活用で 課題解決のスピードアップを！

農研機構
本部 総括執行役 兼 事業開発部長
田中 健一

国立研究開発法人 **農業・食品産業技術総合研究機構**

- ◇食料・農業・農村に関する研究開発を総合的に行う日本国最大の研究機関
- ◇全国各地に研究拠点を配置

農研機構の概要（コミュニケーションネーム(通称)：農研機構）

- ◇農林水産省の試験研究機関を統合し2001年に独立行政法人として設立
- ◇全職員数 3,266名(内研究職員 1,739名)(R5.4.1現在) 予算額 742 億円(2022年度決算)
- ◇研究成果を社会に実装するため、産学連携による共同研究や技術移転活動、生産者や消費者への成果紹介も積極的に進めている。



品種開発



動物衛生

畜産

植物防疫



震災復興



スマート農業



1

フードチェーン全体を支える農研機構の研究シーズ

1-1. 農業データ連携基盤WAGRI

1-2. イチゴのジャストインタイム(JIT)生産に向けた生育センシングシステム

2

農研機構におけるフードテックに関するシーズ

3

参考(ご案内・農研機構組織紹介)

1. フードチェーン全体を支える農研機構の研究シースズ



農研機構



API カテゴリー (<https://wagri.naro.go.jp/>)

気象 農薬肥料 センサー 生育予測 病害虫診断 市況 その他

育種 栽培 収穫 出荷 輸送 加工 卸・小売

要素技術

ロボティクス人工気象室

高速育種

播種・除草・収穫ロボット

ゲノム編集

運搬ロボット

包装ロボット

損傷抑制包装・容器

生育・収量予測

高品質輸送・保管品質管理指針

メッシュ気象データ

集荷・発送ルート

ジャストインタイム生産

価格予測

電磁加工技術

病害虫診断・防除

加工過程の見える化

土壌図・土壌病害リスク

非破壊おいしさ・鮮度計測

遠隔営農支援

機能性表示

有機養液栽培

DNA品種識別

農業設備施設EMS

AIレシピエンジン

官能評価用語体系

データのフィードバック

1-1. フードチェーン全体を支える農研機構の研究シーズ

農業データ連携基盤WAGRI



農研機構

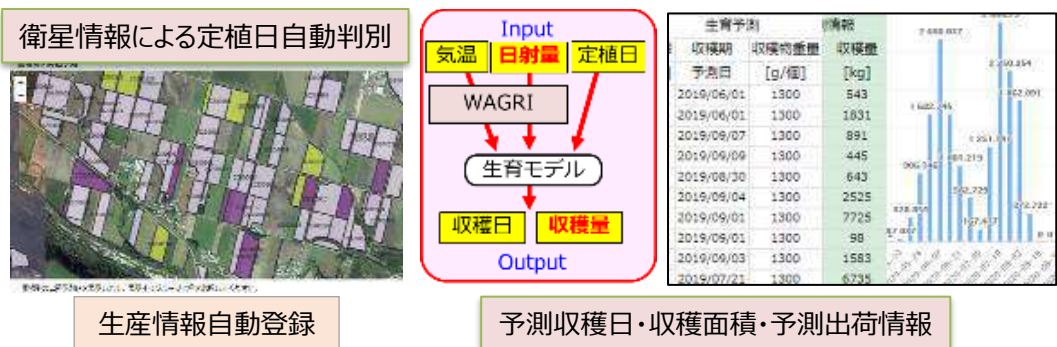
- 農業に関連する様々なデータを整備・活用し、農家に役立つ新たなサービスを提供
⇒ 農業者がデータに基づく戦略的な経営判断が可能
- 農業データを利用した**ビジネス展開**を目指す営農法人・ICTベンダー・農機メーカーを求めています

● WAGRIの概要



● WAGRI-API：露地野菜生育収量予測プログラム

例：キャベツの精密出荷予測システム



● WAGRIが提供するデータ 赤字：アクセスの多いAPI

分類	内容
気象	1kmメッシュ気象情報／気象予報情報
地図	地図情報／高精細度デジタル土壤地図
農地	農地ピン情報／筆ポリゴン情報
生育予測	水稻・小麦・大豆の生育予測システム 露地野菜生育収量予測プログラム 施設園芸生育収量予測プログラム
農薬	農薬登録情報
肥料	肥料登録情報 有機質資材肥効 緩効性肥料養分供給
市況情報	青果市況情報／青果卸売市場調査情報
病虫害診断	病虫害画像診断／病虫害小図鑑 予察情報API
出荷量予測	圃場出荷量予測／産地出荷量予測

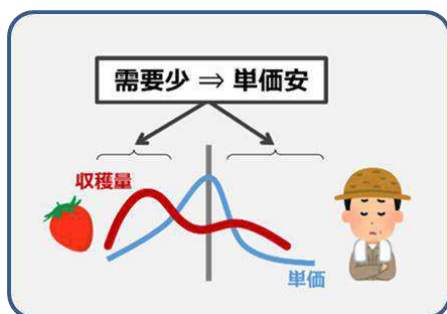
- データ利用会員 [4 万円 / 月・クライアント]
- データ提供会員 [無料]
- 「お試しサービス」・「農業法人割引」・「アカデミア会員割引」有
<https://wagri.naro.go.jp/>

1-2. フードチェーン全体を支える農研機構の研究シーズ ジャストインタイム (JIT) 生産に向けた生育センシングシステム

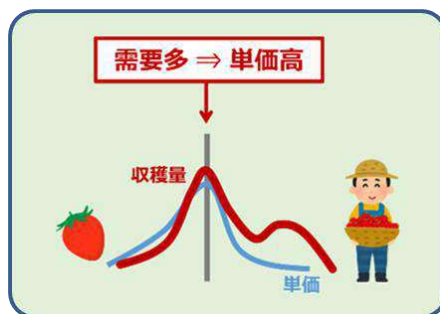


農研機構

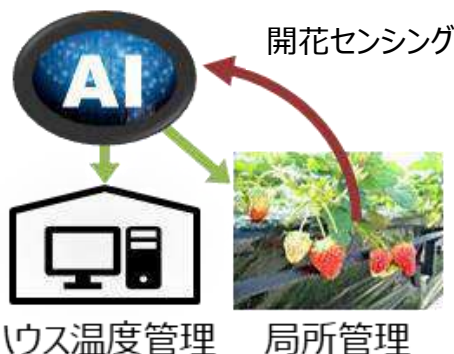
- 農研機構は、イチゴのジャストインタイム生産の実現に向け、イチゴの生育情報を自動収集する生育センシングシステムを開発
- 画像センシング技術と高精度収穫日予測を用いて、イチゴの需要に合わせ、収穫量のピーク日を調整することができる
- 需要が高まる時期と出荷の最盛期をマッチングすることで、イチゴ農家の所得向上が期待される



従来の収穫



JIT生産システム



① 画像センシング

- センシング画像から開花をAI検出して、収穫予測の起点となる開花日を把握

② 収穫日予測

- ハウス温度の変化をセンシングして、個々の果実の収穫日を予測
- 収穫量ピーク日 **予測誤差** ±1日 (人工気象室)

③ 収穫量ピーク日制御

- 日ごとの推定収穫果数から収穫量ピーク日算出
- 環境(気温)調整により収穫量ピークを制御
- 収穫量ピーク日 **制御誤差** ±1日 (人工気象室)

関連特許 (2024.1月現在)
特開2023-108877
特開2023-110664
他7件出願中

1

フードチェーン全体を支える農研機構の研究シーズ

2

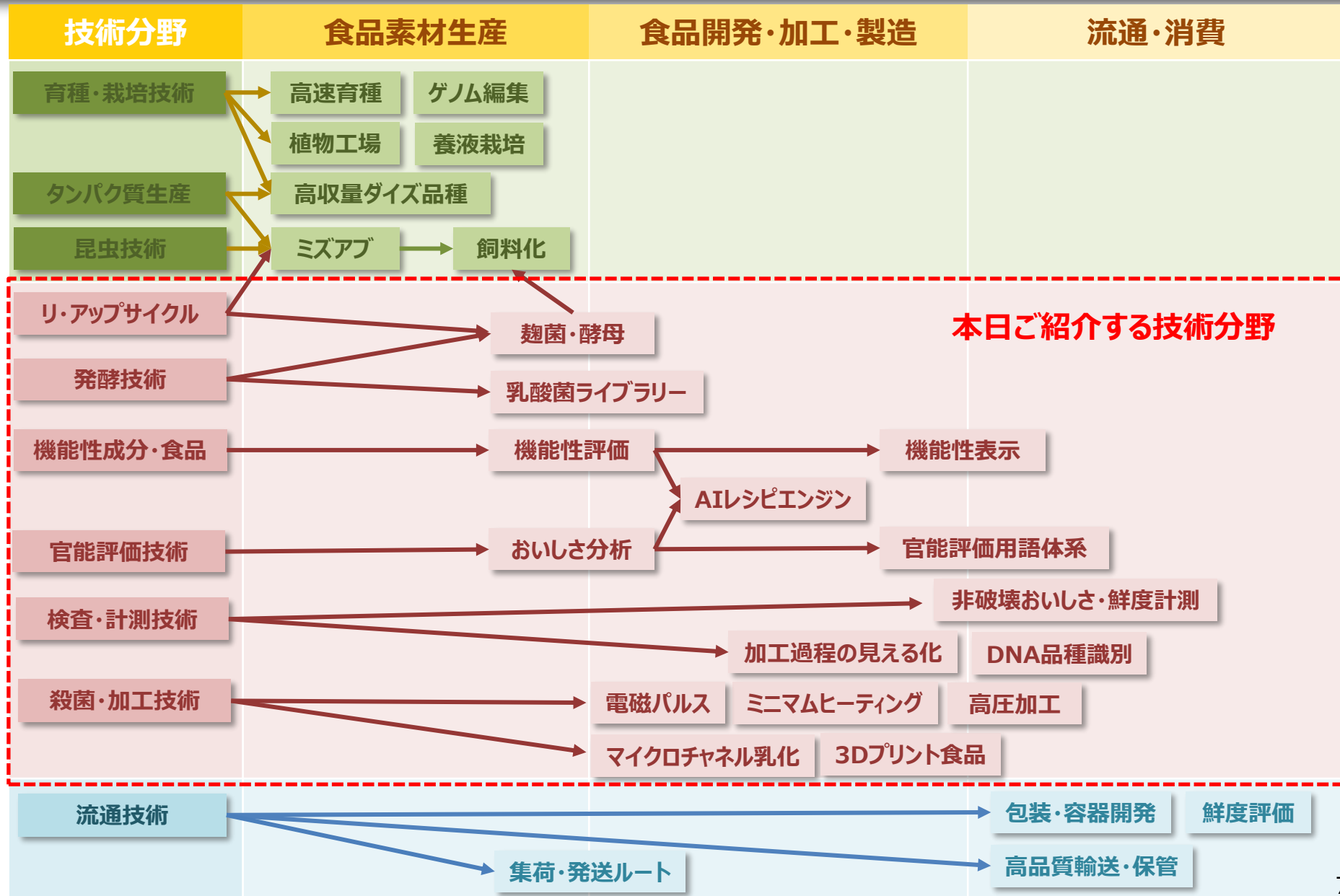
農研機構におけるフードテックに関するシーズ

- 2-1. 微生物・発酵技術
- 2-2. おいしさ向上への官能評価技術
- 2-3. おいしさ数値化・可視化技術
- 2-4. 食品の設計・加工
- 2-5. 電磁波加工・殺菌技術
- 2-6. 食品流通・安全技術
- 2-7. 「NARO島津テストングラボ」
- 2-8. 高性能「NMRリモート併用システム」

3

参考(ご案内・農研機構組織紹介)

2. 農研機構におけるフードテックに関するシーズ



2-1. フードテックに関するシーズ

乳酸菌・発酵技術

NARO乳酸菌コレクション活用

- 農研機構は約6,000株の乳酸菌株を保有
- 各菌株情報の集約、特性データを収集
- 食品発酵スターター開発や新奇抗菌物質生産株探索

麹菌によるα-リノレン酸大量生産

- α-リノレン酸を高生産する麹菌(黄麹菌、白麹菌)を作出
- α-リノレン酸(ω-3 脂肪酸)の大量生産に成功
- 食品廃棄物等を用いた新たな高付加価値飼料開発

NARO乳酸菌コレクション

菌株情報

- ・ 分離源
- ・ 分離年月日
- ・ 分離条件
- ・ 同定方法 等

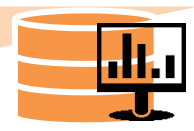
特性データ

- ・ 発酵代謝物
- ・ 糖資化性
- ・ 豆乳発酵性
- ・ 牛乳発酵性
- ・ 抗菌活性 等

NARO乳酸菌3千菌株の発酵代謝物をDB化

- ・ 豆乳発酵物のNMRメタボロミクス

活用事例



食品発酵スターター開発



乳製品



漬け物

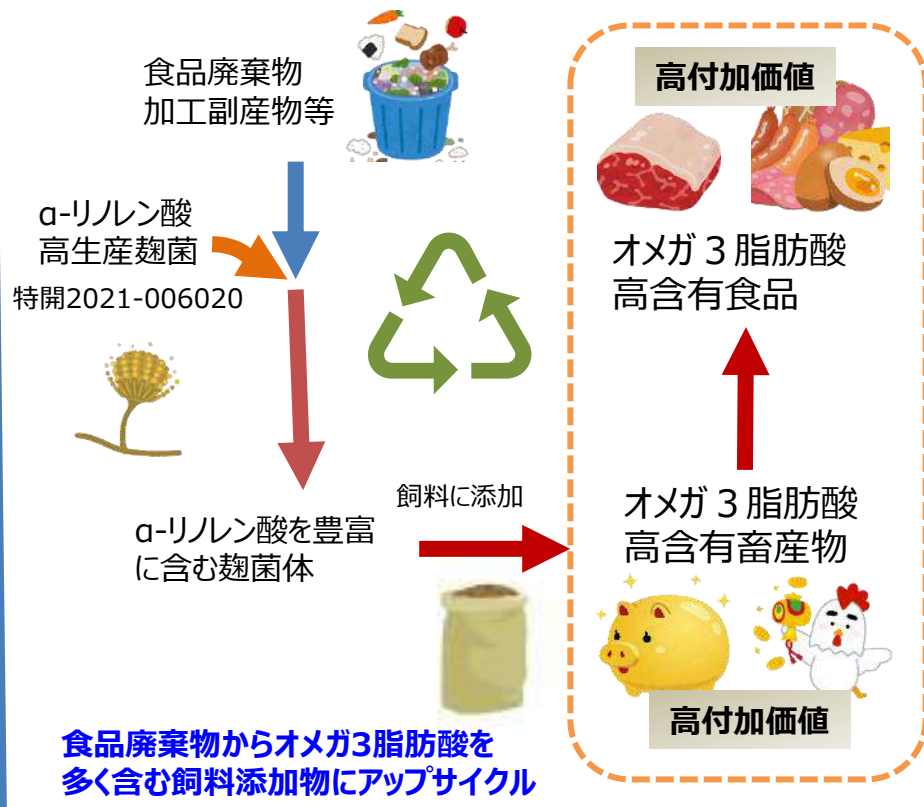
新奇抗菌物質生産株探索



植物病害防除



食品汚染防止



2-2. フードテックに関するシーズ-おいしさ分析- おいしさ向上への官能評価技術

「ご飯」のおいさを表す言葉のリスト化

- 米飯の味や食感を表す約7千の言葉を収集・整理し、約100語の用語リストを作成
- おいしさの違いを具体的に伝える共通用語(品質評価ツール)として利用

2023.8.23 プレスリリース [伊藤忠食糧(株)様との共同研究]

外観	香り	味・フレーバー	テクスチャー
明るい くすんだ つやがある 透明な 白い 全体的に黄ばい 全体的に茶色い 色ムラがある	甘い香り ゆでたとうもろこしのような香り ポップコーンのような香り 香ばしい香り	甘味 うま味 酸味 苦味	かたい 弾力がある こしがあ 歯ごたえがある しっかりした ふっくらした ほろりとした もちもちした

官能評価や文献調査で抽出した約7,000語を整理

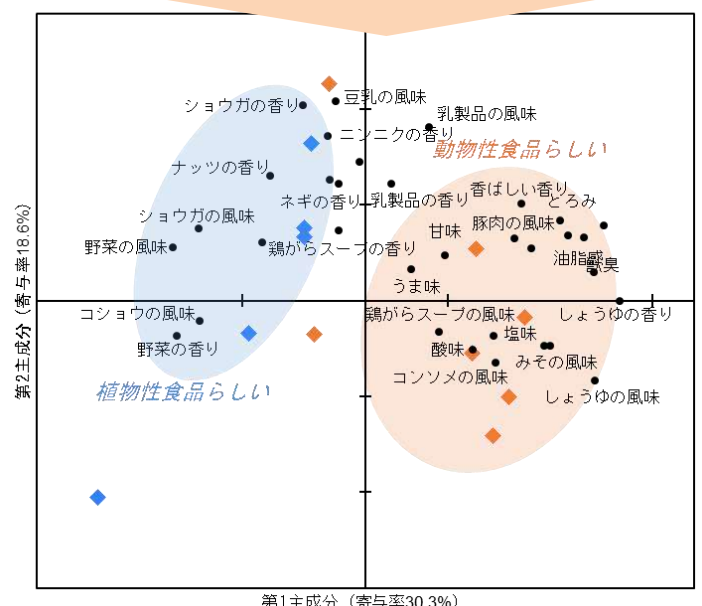
用語リストから辞書としても機能する用語体系へ

	用語	定義	類義語・反対語
外観	色・つや	明るい	〇〇〇〇な様子
		透明な	××××な様子
		つやがある	〇〇な感じ
		くすんだ	△△な感じ
		白	黒
	粒の形	大きい	小
		やせている	太
		丸	角
		滑らか	ざら
		硬	柔らか

植物性食品のおいしさ向上への官能評価

- 動物性・植物性の食品のおいしさの違いを明らかにするための官能評価法
- 動物性食品に近い味の再現や、おいさを訴求した植物性食品の創出に貢献

2023.9.8 プレスリリース [不二製油グループ本社・不二製油(株)様との共同研究]



動物性・植物性のとんこつ(風)スープの特徴

2-3. フードテックに関するシーズ-おいしさ分析- おいしさ数値化・可視化技術

近赤外糖度計を応用した食味・食感評価装置

- 官能評価値と光センサー値を用いて食味や食感を学習させた、官能評価の一部を代替できる青果物の非破壊品質評価装置を開発
- 甘味・うまみ・ジューシー感・かたさ等を数値化、糖度・酸度・リコピン等の成分量とともに測定結果を瞬時に表示

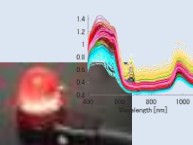
■ 分析型官能評価

・ におい、食味、食感 19項目を定量評価

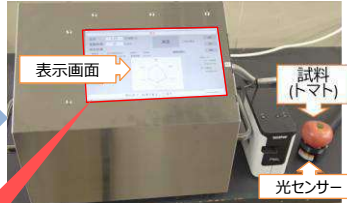
+

■ 分光スペクトル

・ 青果物の含有成分の種類や量を測定

食味・食感評価装置



表示画面

試料 (トマト)

光センサー

A 学習

光センサーで食味・食感を計測
波形データをわかりやすい尺度に変換して瞬時に表示



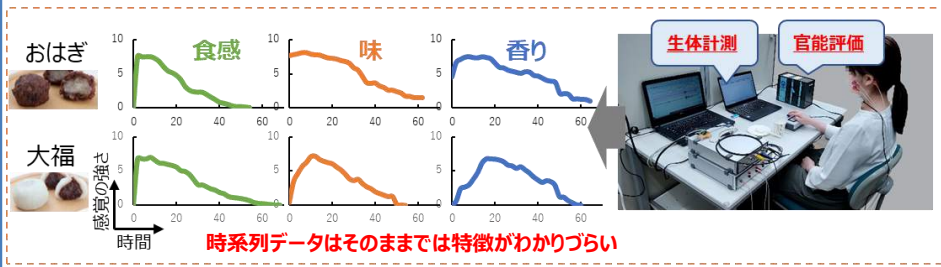
測定結果の表示例 (トマト)

トマトをはじめ、さまざまな農産物に適用可能

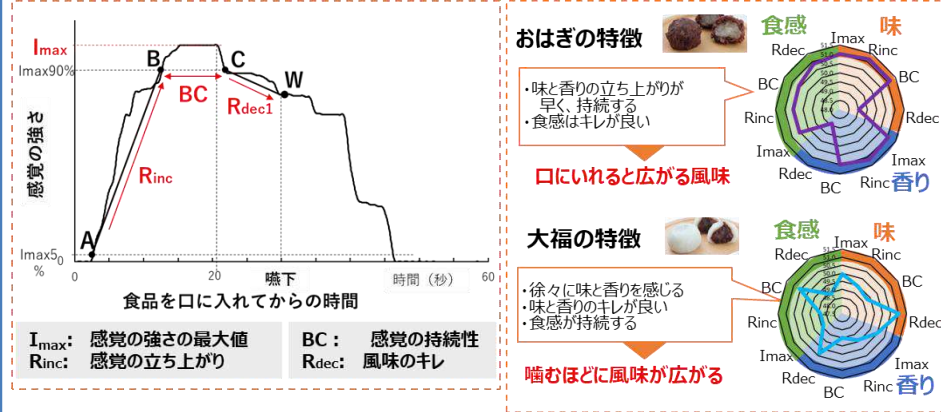
摂食中の食感・味・香りの数値化・可視化

- 生体計測と官能評価を同時並行し、摂食中の食感・味・香りを総合的に評価
- 食感・味・香りの強さの経時変化をプログラム処理して、特徴をわかりやすく可視化

時系列データの取得



時系列データの特徴を抽出 → わかりやすく特徴を可視化



農産物由来"複合3Dプリント食品"

- デュアルノズルを有する3Dフードプリンタにより、2種類の農産物由来ペーストを複合させた3Dプリント食品
- 複合構造を制御することで、高タンパク質含量を保ちつつ、軟らかで高齢者でも食べやすい食品


きな粉

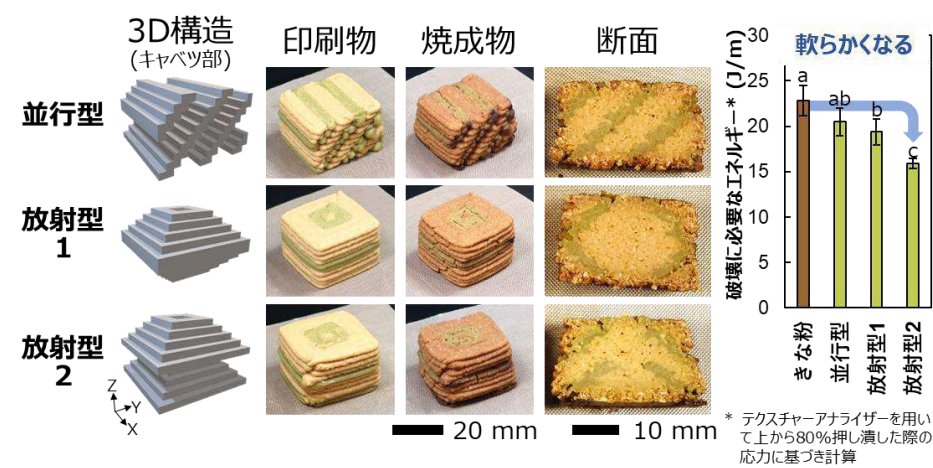

キャベツ粉

✓ 高タンパク質(約37%)
 ✓ ペースト加熱物：硬

✓ 高食物繊維(約25%)
 ✓ ペースト加熱物：軟




“複合3Dプリント食品”

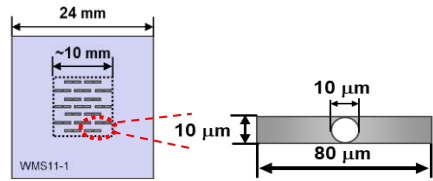


マイクロチャネル(MC)乳化技術

- 脂溶性機能性成分を内包した微小で均一サイズの単分散エマルジョンを形成、常温保存下で高い保持率を維持可能
- 単回処理でサイズが揃ったO/Wエマルジョンを高効率で作製可能なマイクロチャネルホモジナイザー技術を開発

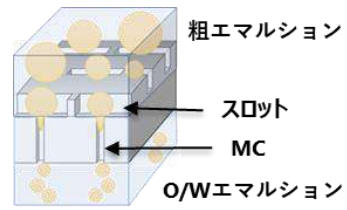
非対称貫通型MC基板

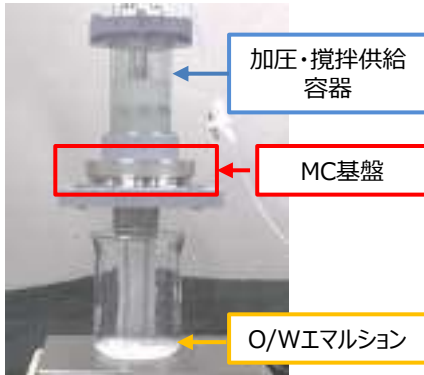
- チャネル直径：10 μm
- MC数：約13,000本/cm²



液滴微細化イメージ

- チャネル内部で液滴が伸長・分裂して微細化





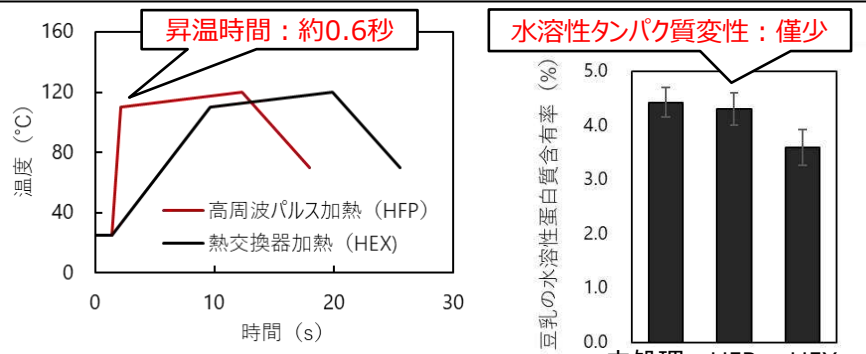
- 臨界圧力以下で単分散O/Wエマルジョン (≦30 vol%) を安定作製 (平均直径15 μm)
- 分散相濃度が高いエマルジョンにおいても透過流速1.0 $\text{m}^3/\text{m}^2\text{h}$ 以上を達成
- 今後の展開：マイクロチャネルの大型化・並列化によるエマルジョン生産性の向上

マイクロチャネルホモジナイザー概観

2-5. フードテックに関するシーズ-加工・素材- 電磁波加工・殺菌技術

高周波パルス連続加熱を用いた豆乳の殺菌

- 高周波パルス連続加熱（HFP）を用いて豆乳を約1秒間で120℃まで加熱、HEX以上の殺菌効果
- 昇温時間は従来加熱の1/10に短縮され、タンパク質の熱変性が抑制（発酵豆乳試作で実証）



豆乳の温度履歴

加熱処理豆乳の水溶性タンパク質含有率

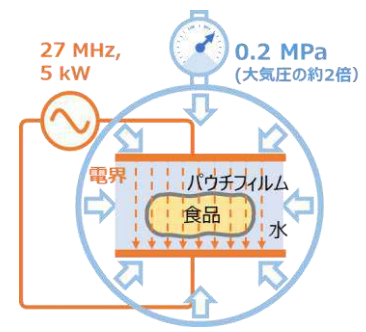
加熱条件	高周波パルス加熱 (HFP)		プレート式熱交換器加熱 (HEX)	
	①	②	①	②
	110℃, 12sec	120℃, 12sec	110℃, 20sec	120℃, 20sec
発酵豆乳の一般生菌				
殺菌	×	○	×	○
発酵※	×	○	×	○

各加熱による殺菌効果と豆乳の乳酸菌発酵の比較

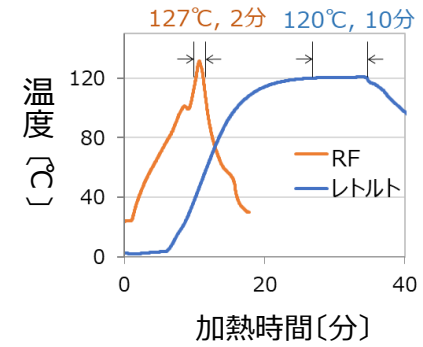
水中短波帯による加圧加熱技術

- 水中短波帯加圧(RF)加熱を利用したミニマムヒーティングにより、品質に影響せず、レトルト加熱並みの殺菌
- 製造工程の効率化・省エネ化と製品の常温輸送性・賞味期限延長等に貢献

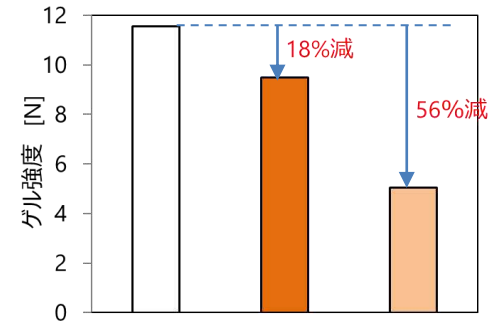
水中で加圧し高周波電界(RF)を加える



食品内部を短時間で加熱



(左)：本技術で殺菌した焼き蒲鉾では褐変が見られない
(右)：レトルト殺菌



殺菌法によるゲル強度(弾力)の差異

分光センサーによる野菜の鮮度判定

- 遺伝子発現に基づくキャベツの鮮度指標を可視・近赤外分光法を用いて推定する分光センサーを試作
- LED光源を採用することで分光センサーの小型化と軽量化を実現、加工・流通の現場での鮮度管理に寄与



分光センサー外観

測定のイメージ

活用例：流通過程の野菜鮮度チェック

従来：目利きに依存



センサー活用：数値化による客観的な鮮度判定

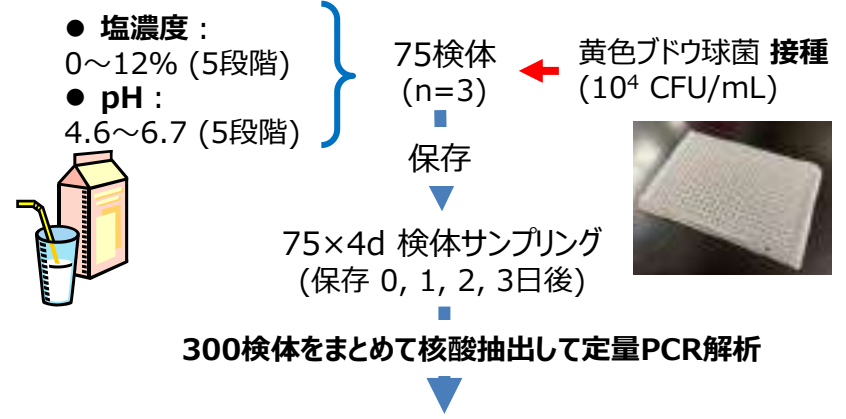
- 商品のクオリティー維持
- 人時売上高の向上
- フードロス削減

定量PCR技術による食中毒菌の増殖特性解析

- PCRが持つ多検体処理能力の活用により、食中毒菌の増殖特性を解析
- 複数の増殖影響因子下での食中毒菌の増殖能の解析を省力化

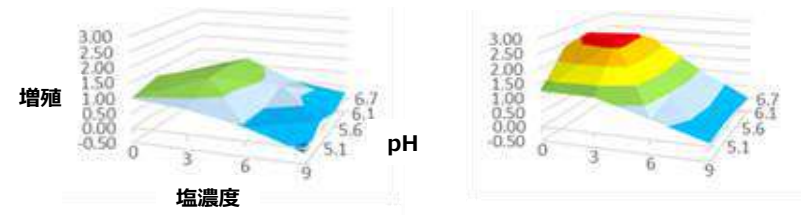
黄色ブドウ球菌の増殖特性解析

(異なる塩濃度・pH条件下における保存牛乳中の細菌増殖)



1日後

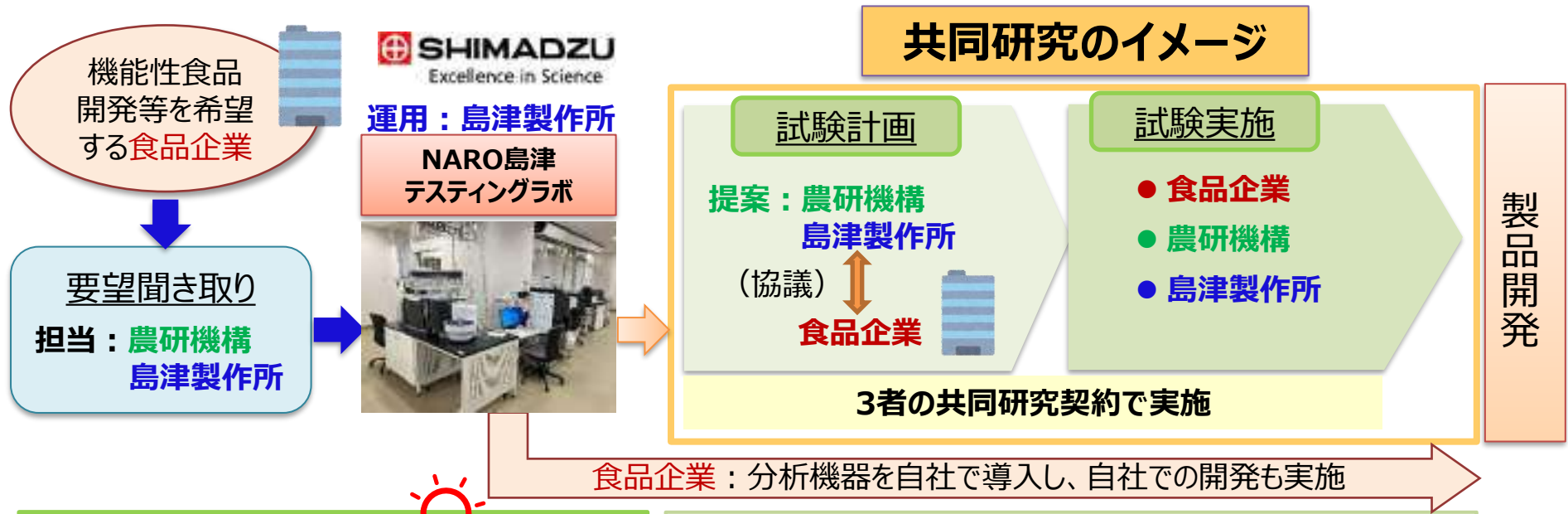
3日後



◆ 複数の増殖影響因子下での黄色ブドウ球菌の増殖能を視覚的に捉えることができる

「NARO島津テストングラボ」

- 島津製作所と農研機構（NARO）は、食品・飲料メーカーの健康に寄与する研究や製品開発を支援する「NARO島津テストングラボ」を開設しました。
- 国のプロジェクト等で得られたデータを社会実装するための取組として、成分分析に基づいて、健康に役立つ食品・飲料の研究開発を支援し、食を通じた健康長寿社会の実現とイノベーション創出への貢献を目指します。



○テストングラボのサービス

- ・ 高性能分析機器利用方法をご案内。その後利用者自身による試用可能
- ・ 作物や成分の特性に応じた前処理法等のアドバイス

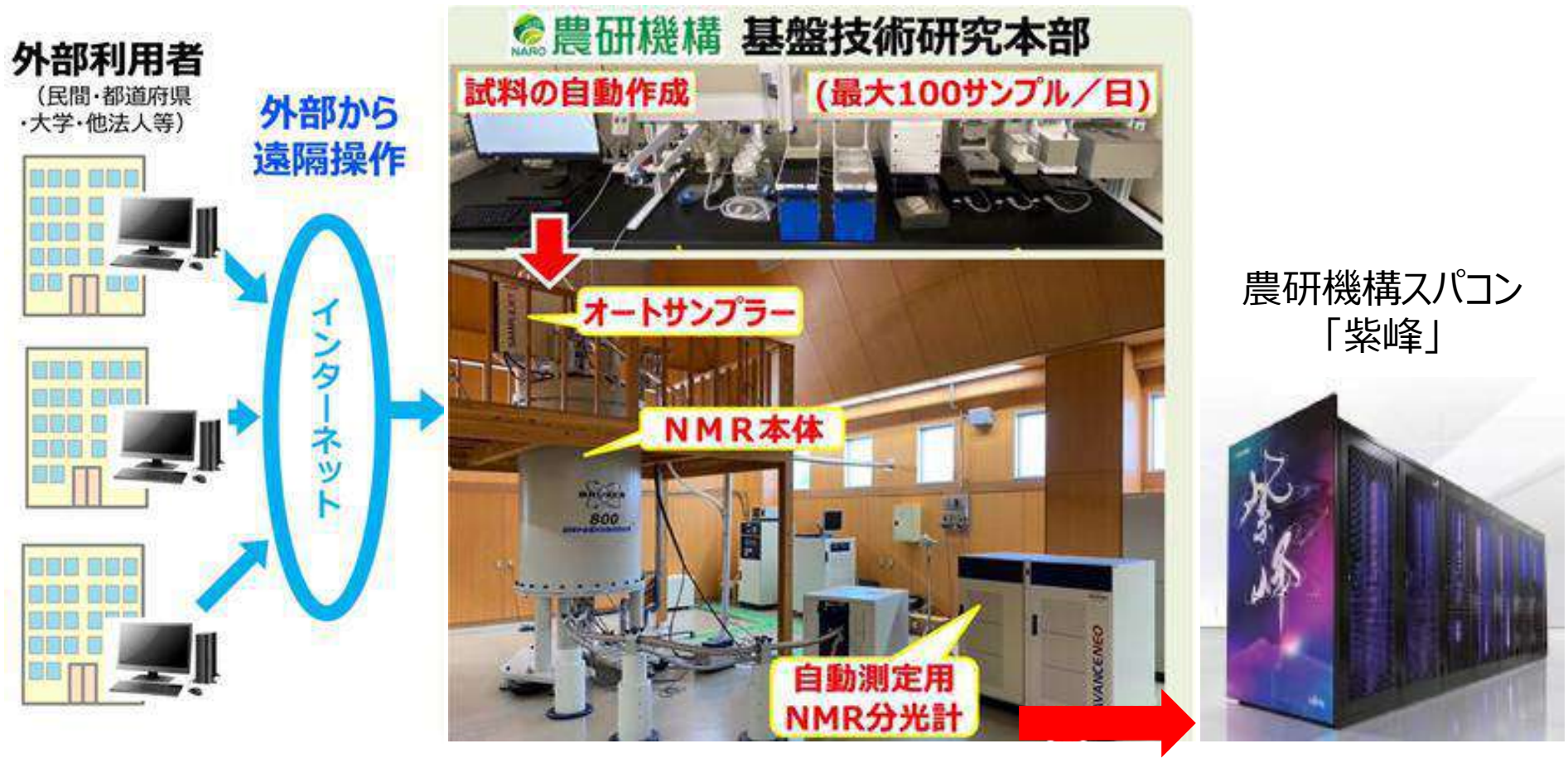
○共同研究における農研機構の役割

- ・ 農研機構が有する農作物のサンプルを提供
- ・ NARO島津ラボの活動で構築したDBの一部を情報開示
- ・ 健康長寿社会の実現に向けた商品開発をサポート



2-8. フードテックに関するシーズ-流通・品質評価- 高性能NMRリモート供用システム

- 農研機構は、外部機関から農研機構のNMR装置を使って物質同定・構造解析を遠隔で行える「NMRリモート供用システム」の運用を開始
- 本システムは農研機構のスーパーコンピュータ「紫峰」と連動し、リアルタイムでのAI解析が可能



資料：農研機構「高性能NMRリモート供用システムの運用を開始」

リアルタイム解析

1 フードチェーンにおける農研機構技術シーズの位置づけ

2 フードテックに関する農研機構技術シーズ

3 参考(ご案内・農研機構組織紹介)

3-1. ご案内

3-2. 農研機構組織紹介

農研機構の研究成果の発表会の開催

- 農研機構は、いち早く研究成果を発信するためプレスリリースを実施するほか、公的外部資金を活用したプロジェクトは国主催のシンポジウムなどで研究成果を発表、農業界、産業界に対する研究成果の普及浸透に努めています。
- 食品研究部門は、毎年11月につくば市の会議場で研究員が出席し個別研究テーマを説明する発表会を開催、全国的食品企業が多数参加
- 農業情報研究センターWAGRI会員向け研究成果発表会を開催、次回は3月5日都内で開催

【2023年度開催実績】

食品研究成果展示会	WAGRI	地方創生の研究成果発表会
農研機構食品研究成果展示会2023 開催日 2023年11月8日 開催場所 つくば国際会議場 開催概要 ①第41回公開講演会 「おいしさ分析の新展開」「乳酸菌・発酵研究-BRIDGEプロジェクトで目指すこと-」の2題の講演（ハイブリッド開催） ②第21回研究成果ポスター展示 「おいしさ分析」「乳酸菌・発酵研究」「健康機能」「加工・素材」「流通・品質評価」「安全・信頼」の6テーマ85件のポスターを展示	WAGRIオープンデー 開催日 2023年8月25日 開催場所 東京都立産業貿易センター台東館 開催概要 「デジタルで日本の農家を応援します！農業DX 横丁へようこそ」として、WAGRIを利用してサービス展開の事業者と生産現場関係者との交流の場として開催。WAGRI会員19団体より、さまざま農業データを活用したサービスをご紹介します	第5回九州沖縄経済圏スマートフードチェーン事業化戦略会議 開催日 2023年10月5日 開催場所 福岡市科学館サイエンスホール 開催概要 九州沖縄地域の課題解決のため、かんしょ腐敗対策技術、イチゴ輸出拡大等についてプロジェクト課題成果を報告 北海道十勝発スマートフードチェーンプロジェクト事業化戦略会議2023 開催日 2023年3月24日 開催場所 帯広市民文化ホール 開催概要 北海道の課題解決のため、大規模畑作の生産性改善技術、スマート酪農フードチェーンについてプロジェクト課題成果を報告

【今後開催予定】

「かんしょのさらなる輸出拡大に向けた腐敗対策」シンポジウム
 2024年3月7日 熊本市国際交流会館 6Fホール



農研機構を知っていただくために

- 農研機構が開発した新しい品種や最新技術などの研究成果を冊子やパンフレット、動画でご紹介しています。
- 公式SNSでは農研機構の研究成果やイベント等の情報を発信しています。

農研機構技報 (NARO Technical Report)



- ・特集「食品を科学する」-食品加工と新素材、分析法-安全で高品質な食品の提供のために
 1. 交流高電界から始まったミニマムヒーティング技術の応用
 2. 食品の高圧加工
 3. 塩味増強効果の評価と候補物質の探索
 4. ヒトミルクオリゴ糖主要構成成分の食品利用を指向した合成法
 5. 新しい成熟変異を活用したトマトの日持ち性改善
 6. 素材&加工法で澱粉消化性を制御
 7. 高アミロース米を利用した介護食用米粉の開発
- ・topics
機能性農産物を利用したNARO Style® 弁当の開発とその活用
- ・温故知新

広報誌「NARO」



農研機構をご利用いただくために

- 農研機構では、民間企業の皆様方のニーズに応じた研究開発や研究成果の社会実装を積極的に推進するため、**資金提供型共同研究制度、受託研究制度、技術相談制度**などの様々な連携制度をご用意
- ビジネスコーディネーターが、企業の皆さまとの事業開発に向け、皆さまと農研機構の橋渡しを担います

農研機構の**品種・技術・研究リソース**をご活用して

共同研究をしたい

● 資金提供型共同研究

企業様の新たな商品やサービスの開発に向けて、当機構が研究を担当する部分の研究費用の一部、または全額をご負担いただき、共同で研究開発を行う制度です。

研究・調査をしたい

● 受託研究

企業・団体様から研究や調査を受託して当機構が実施します。受託する研究や調査の内容は、当機構が実施する業務と密接に関係するものに限ります。

お困りごとの相談

● 有償技術相談

企業様からの技術課題の相談に対し、専門的立場から企業様が求める解決策についてアドバイス・サポートを行います。

資金提供型共同研究等に関するお問合せは、
Webサイトのお問合せフォームよりお願い致します。

<https://www.naro.go.jp/collab/system/business.html>



株式会社 農研植物病院®の設立

- 株式会社 農研植物病院®は農研機構発ベンチャー企業として2024年1月9日に設立
- 同社は、①輸出入検疫病害虫・雑草の検査 ②総合的病害虫・雑草管理（IPM）の普及拡大 ③一次予防を重視した病害虫・雑草防除の総合コンサル ④営農者、種苗メーカー、農薬メーカー等関係者へのリカレント教育を実施

2024.1.30プレスリリース「農研機構出資のベンチャー「株式会社農研植物病院」設立」

代表取締役 上山 健治



昭和60年旭化成株式会社入社、旭化成ホームプロダクツ株式会社チェーンストア本部長兼 海外営業部長、

旭化成パックス株式会社常務取締役、旭化成株式会社消費財事業本部新事業 開発部長、同マーケティング&イノベーション本部食農プロジェクト長を歴任。令和5年4月から国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構事業開発部顧問就任

令和6年1月から株式会社農研植物病院代表取締役

会社概要

会社名： 株式会社農研植物病院
NARO PLANT HOSPITAL Co., Ltd.

代表取締役： 上山 健治

所在地： 茨城県つくば市観音台
2丁目1番地18

設立： 令和6年1月9日

資本金： 600万円

URL： <https://naroph.jp>

主な取引先： カネコ種苗(株)、鴻池運輸(株)、(株)コメリ、日本曹達(株)、日本農薬(株)、横浜植木(株)、ライフテクノロジー ジャパン(株)(50音順、敬称略)

事業内容

1. 輸出入検疫及び国内流通向け自主検査のための病害虫・雑草診断サービス(植物防疫法改正への対応)



2. WAGRI総合的病害虫対策 支援サービスの提供・販売とリモート・コンサルティング



3. 病害虫を発生させない IPM技術の総合コンサル

4. 教育サービス



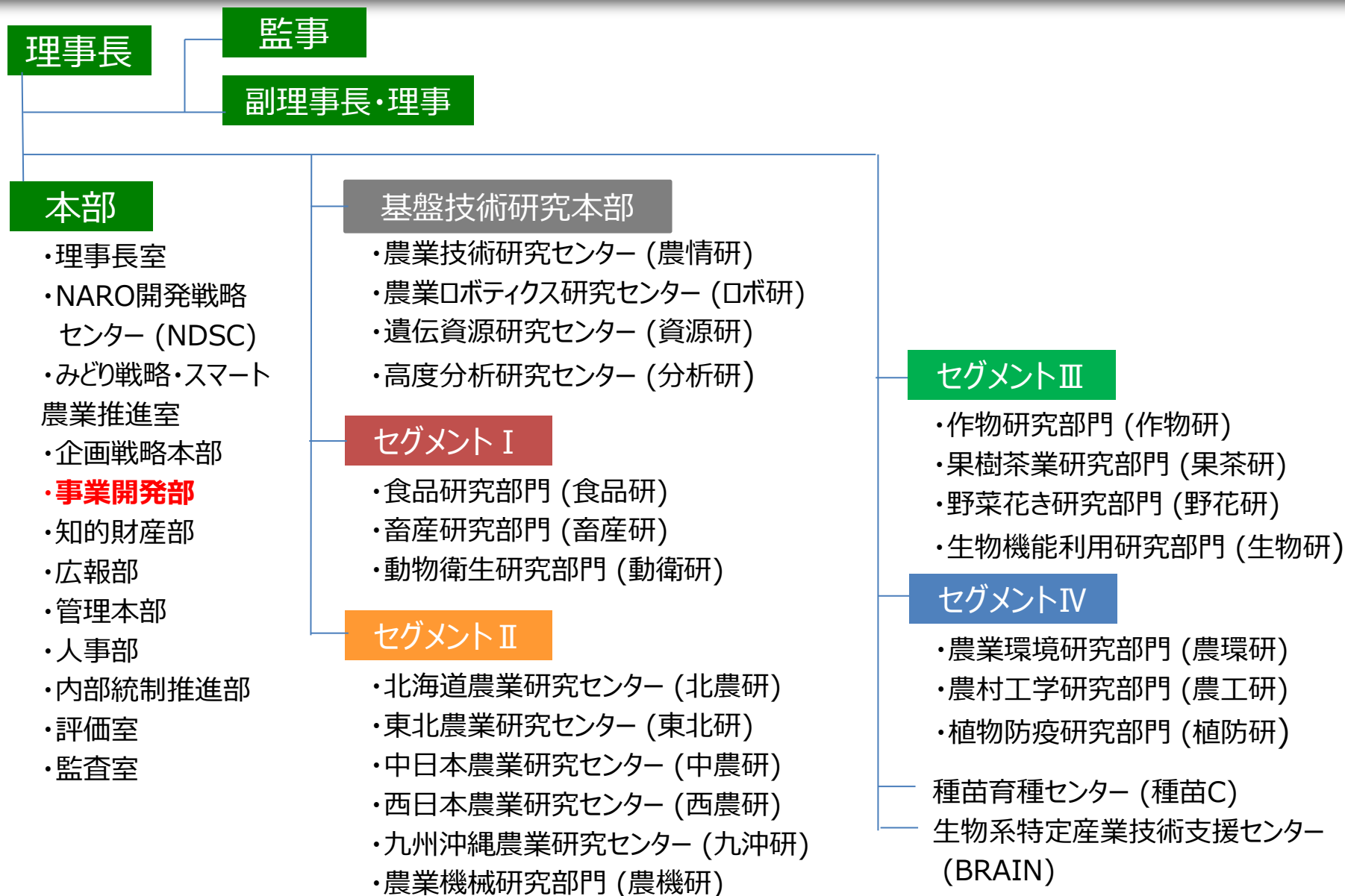
作期	2~3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
準備	前掲	定植	定植	定植					収穫終了
農地利用	コシヒカリ：天竜山梨								
病害虫対策	アブラムシ類：天竜山梨、パンジー類、晩生品種の散布								
	アブラムシ類：天竜山梨、パンジー類、晩生品種の散布								
病害虫対策	その他：防虫ネット、資材持ち込み禁止、農薬の散布、ハウス内での防虫シート								
	その他：防虫ネット、資材持ち込み禁止、農薬の散布、ハウス内での防虫シート								
病害虫対策	農薬の散布：天竜山梨、パンジー類、晩生品種の散布								
	農薬の散布：天竜山梨、パンジー類、晩生品種の散布								
病害虫対策	その他：防虫ネット、資材持ち込み禁止、農薬の散布、ハウス内での防虫シート								
	その他：防虫ネット、資材持ち込み禁止、農薬の散布、ハウス内での防虫シート								

図 2-2 実証圃における栽培および病害虫管理技術の概要

株式会社 農研植物病院®に関するお問い合わせ窓口

株式会社 農研植物病院 代表取締役 上山 健治 Tel. 090-1639-9151 (直通)

農研機構 組織図 (2023年4月1日現在)



- **情報研究基盤**を核として、農業情報研究、ロボティクス研究、高度分析研究、遺伝資源研究と研究部門等が連携し、それぞれの研究開発を加速

農業情報研究センター

農業データ連携基盤

- WAGRIによるデータの連携・共有・提供



AI 研究

- 農業技術研究とAI研究の融合
- AIデータ解析手法の開発
- 人材育成・利用者教育

AI研究専門家 × 農業技術研究者



ロボティクス研究センター

- センシングから動作までの協調システムなど



遺伝資源研究センター

- 我が国随一の遺伝バンクの 管理と利用 (植物、動物、微生物)



植物遺伝資源
保管庫

植物種子コレクション

情報研究基盤

- 農業統合DB
- 高速ネットワーク
- AIスパコン「紫峰」



高度分析研究センター

- NMR、MRIなどの高度機器による分析



MRIによる物性分析
(米の水分子分布)

NAROラボ
分析機器群

研究セグメントⅠ：アグリ・フードビジネス

Mission

- 美味しくて健康に良い新たな食の創造
- 農畜産業・食品産業のビジネス競争力強化

食品研

- 健康・嗜好可視化技術
- 微生物利用・調理加工技術
- オーダーメイドヘルスケア食
- データ駆動型流通・保存技術



NAROStyle®弁当

機能性成分(ポリフェノール、食物繊維、カロテノイド)を多く含む農産物を使用したお弁当

畜産研

- データ駆動型スマート畜舎
- スマート生産牧場構築
- 国産飼料安定供給技術
- 消費者嗜好に適合した食肉生産
- メタン排出大幅削減
- アニマルウェルフェア家畜管理
- 野生鳥獣被害対策

動衛研

- 人獣共通感染症監視体制
- 診断法及びワクチン開発・実用化
- 越境性家畜感染症のまん延防止
- データ駆動型疾病管理システム

研究セグメントⅡ：スマート生産システム

Mission

- スマート生産システムにより食料自給力向上
- 農業従事者の所得増大・地方創生



ロボットトラクター

北農研

- データ駆動型スマート生産・飼養管理システム
- データ駆動型ロボット生産システム
- 露地野菜省力機械化技術

東北研

- ICT活用高収益輪作システム
- 野菜シームレス周年生産技術
- デジタル土壌管理
- 放射性物質移行低減

中農研

- 高品質野菜生産システムのグリーン化
- データ駆動型畑作物複合経営
- 高収益輪作体系

西農研

- 地産地消ビジネスモデルシステム
- エネルギー自給園芸ハウス
- 地域ブランド牛生産

九沖研

- 和牛肉輸出力強化
- データ駆動型かんしょ・野菜生産
- 水田フル活用・作付最適化

農機研

- データ駆動型知能化機械
- 国際標準化
- 小型電動ロボット
- AI農作業安全システム

研究セグメントⅢ：アグリバイオシステム

Mission

- バイオとAI技術を駆使し、農業・食品産業を強化
- 新たなバイオ産業を創出



作物研

- 先導的育種素材作出
- 競争力に優れた作物
- ビッグデータ活用高速育種技術
- 未利用遺伝資源活用作物デザイン技術

果茶研

- 高国際競争力果樹新品種育成
- データ駆動型栽培管理システム
- 機能性カンキツ品種育成
- 健康機能性茶品種育成
- 大規模スマート生産

野花研

- データ駆動型高効率施設野菜・花き生産
- 露地野菜・花きニーズ対応安定出荷
- 病害虫抵抗性品種
- 機能性品種開発
- ゲノム・表現型情報の育種基盤

生物研

- 医薬品原薬・新機能シルク
- 生物素材の高付加価値加工
- 新規有用昆虫機能強化
- 革新的昆虫制御技術
- ゲノム編集技術体系精緻化
- ゲノム編集農作物創出
- 最先端バイオテクノロジー

研究セグメントⅣ：ロバスト農業システム

Mission

- 農業生産性向上、地球環境保全
- 気候変動に対する農業のロバスト化

環境研

- 温室効果ガス削減
- データ駆動型土壌管理
- 気候変動適応型農業
- 有害化学物質動態解明
- 農業生産・健全生態系両立

植防研

- 越境性病害虫・高リスク病害虫防除技術
- 最先端無農薬防除技術
- 果樹・茶病害虫環境負荷軽減型防除技術
- データ駆動型作物病害虫防除技術
- 外来雑草・難防除雑草侵入防止・防除技術

農工研

- 農業インフラ情報デジタルプラットフォーム
- 農業インフラ高性能・低コスト化
- 水利システムリアルタイム制御
- 地産地消型エネルギーシステム

ICT水管理



第2回フードテックビジネスコンテストの開催

令和6年2月3日本選大会

◆食に関する社会課題を解決するビジネスアイデアを個人・企業等より幅広く募集し、フードテックの認知度向上と本分野における新ビジネスの創出を目的に「未来を創る！フードテックビジネスコンテスト」を開催。

◆大会終了後には、VCや協賛企業等との交流会を実施。

※最優秀賞、優秀賞はアイデア、ビジネスの各部門に設定

	本戦大会 出場者	所属	ビジネスプラン名	
アイデア 部門	金沢 恵子	神戸情報大学院大学	Edu MEAL：食事と運動した動画配信による食育サービス	
	齋藤 典之	合同会社ノーエン	多様化する消費者の嗜好に合った農産物を提案するAgriColor	
	遠崎 英史	(株)プラントフォーム	中山間地域の棚田を利用した循環農業（アクアポニックスシステム）・グリーンエネルギー（ソーラー）活用	最優秀賞
	本多 隆史	ミツイワ(株)	3Dフードプリンターとロボット・AIによる新サービスモデル	
	南 俊輔 ほか	グロービス経営大学院	もったいない文化×センサー技術×AIによる食品ロス問題解決	優秀賞
ビジネス 部門	荻曾 友貴	(株)HITOKUCHI	47都道府県 究極フルーツチョコレートシリーズ	
	風岡 俊希	(株)エンドファイト	エンドファイト「Dark-septate endophyte」を活用した荒廃土壌上での高付加価値な再生型農業の実現	最優秀賞
	倉橋 大希	RE:ARTH	キノコ革命～コーヒーから始まる循環型キノコ栽培～	
	佐々木 佑介	(株)きゅうりトマトなすび	3D 解析技術と農業特化型LLM を用いたデジタルツイン農業	
	中村 慎之祐	(株)グリーンエース	粉末化技術で“未利用食品”を新たな食品へ生まれ変わらせる	審査員特別賞
	平林 馨	(株)ストラウト	魚病早期診断システム開発プロジェクト	
	山口 孝司	AGRIST(株)	ハウスの可視化を加速するSustagram Farm	優秀賞



開催レポートはこちらから



本選審査員 5 名：荻野浩輝氏（一般社団法人AgVentureLab代表理事理事長）、長田昌士氏（明治ホールディングス株式会社ウェルネスサイエンスラボ ラボ長）
柏原正樹（味の素株式会社執行役ビジネスモデル変革担当コーポレート本部グリーン事業推進部長）、田中宏隆氏（株式会社UnlocX 代表取締役）
松本恭幸氏（アグリビジネス投資育成株式会社取締役代表執行役兼最高投資責任者）

5. 会員及び関係者からの提案・報告



Be a Great Small.

中小機構

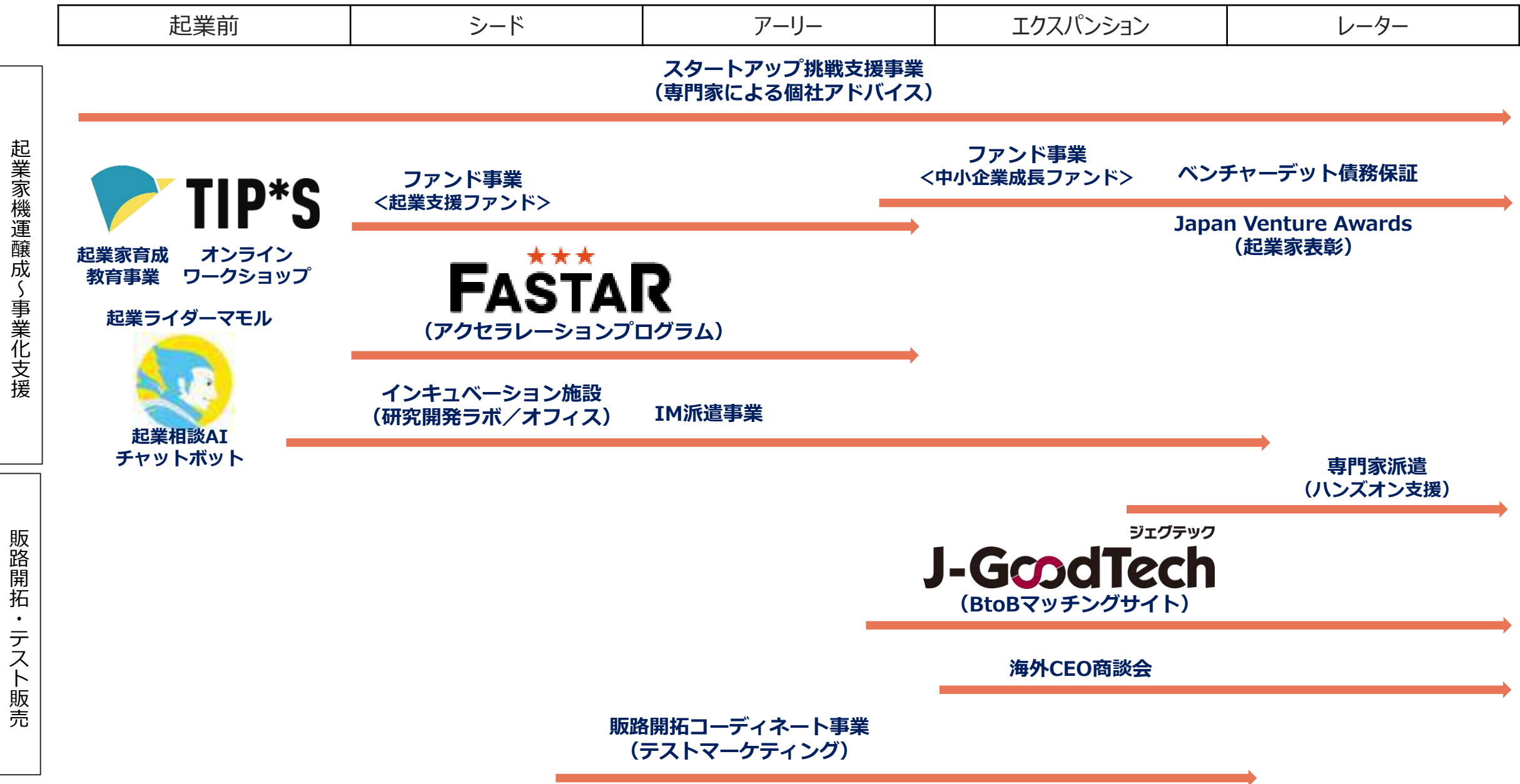
中小機構の創業・スタートアップ支援

2024年2月20日

関東本部 中小企業アドバイザー（スタートアップ）

菱沼 晶光

中小機構のスタートアップ支援メニュー



中小機構のスタートアップ支援メニュー

1. スタートアップお悩み相談 スタートアップ挑戦支援事業

申込様式・専門家の一覧はコチラ



2. 戦略構築・事業計画策定 アクセラレーションプログラム

★ ★ ★
FASTAR



3. はじまりの場所を提供 インキュベーション施設

ウェットラボ中心 **29**施設
入居企業者数 **500**社





フードテック官民協議会 総会
『食』をデジタル化で「いっただっきまーす!!」

FoodTechをリードする 3Dフードプリンターと未来の食



2024年2月20日
ミツイワ株式会社

ミツイワ株式会社のご紹介

基本情報

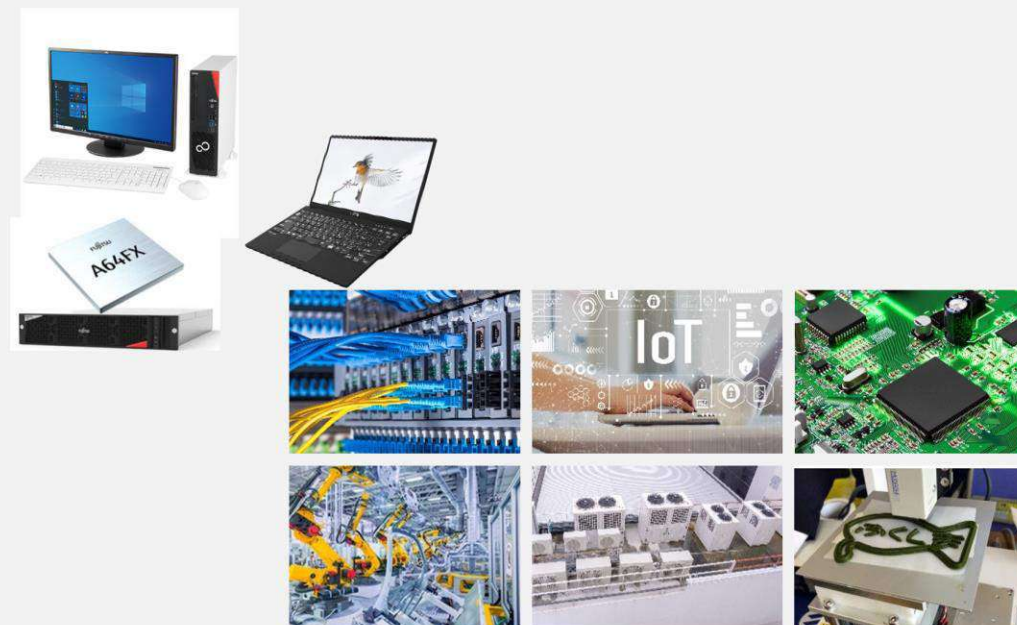
資本金：4億900百万円

従業員数：809名^{*1}

売上高：422億円^{*2}

*1: 2022年4月現在 *2: 2022年3月期

- ・ 1964年に、三岩商事（株）ITベンダー企業としてスタート
- ・ 20世紀最後の年にミツイワ（株）に商号変更
- ・ 今年で、創業59周年
- ・ 今では、生産管理、自動化からロボット、そして3Dプリンターまで！



3Dフードプリンターの造形事例（素材・技術）



パスタ 3Dフードプリンター

BarillaとTNO オランダ応用科学研究機構協業成果



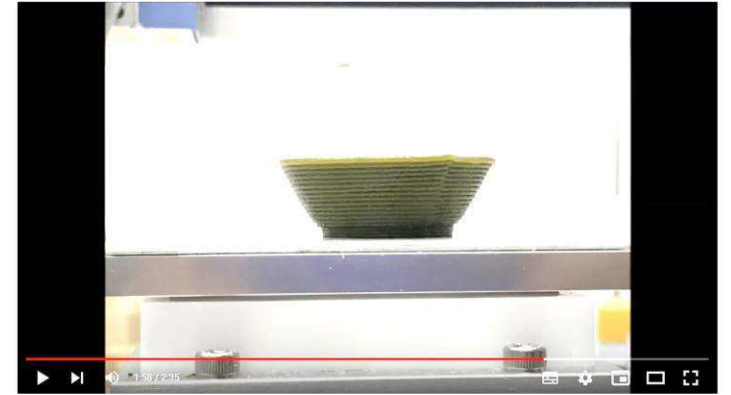
<https://youtu.be/oz6D1FXwuvA>



代替肉ステーキ 3Dフードプリンター



<https://youtu.be/LJYWM-5taIE>



かまぼこ 3Dフードプリンター

農林水産省【食料生産地域再生のための先端技術展開事業】より



<https://youtu.be/sg1N5YdM3dU>



2色～造形

マルチノズルによるホワイトチョコ
ストロベリーチョコの事例



<https://youtu.be/KCVQNc3P45U>



グラデーション

色の異なるキャンディを溶かしながら
造形する事例



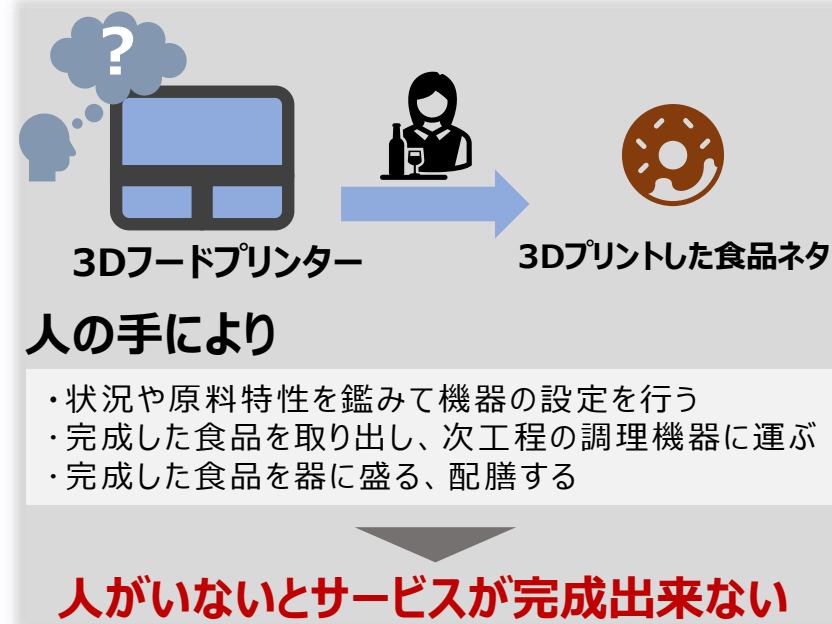
<https://youtu.be/cxDRfSZ99xA>

フードテック官民協議会

フードテックビジネスコンテスト【アイデア部門】

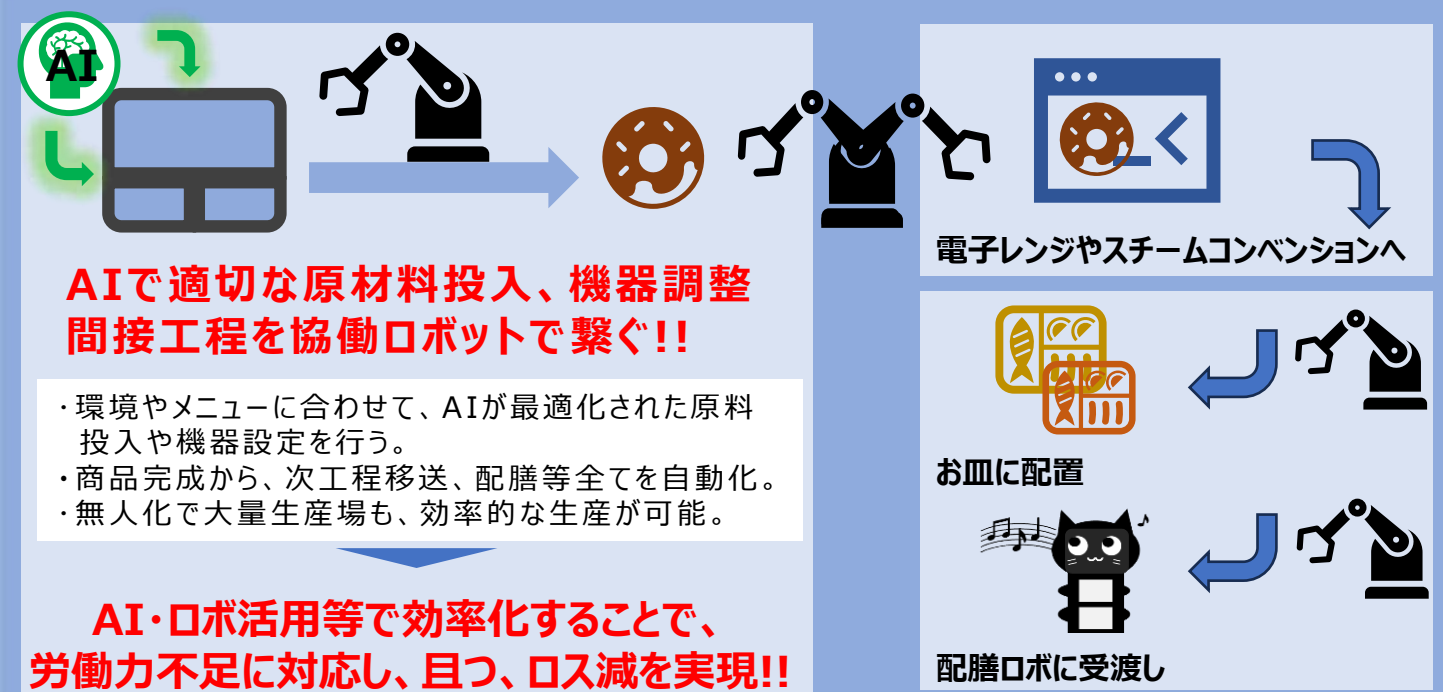
● 本ビジネスアイデアの概要

従来の方法



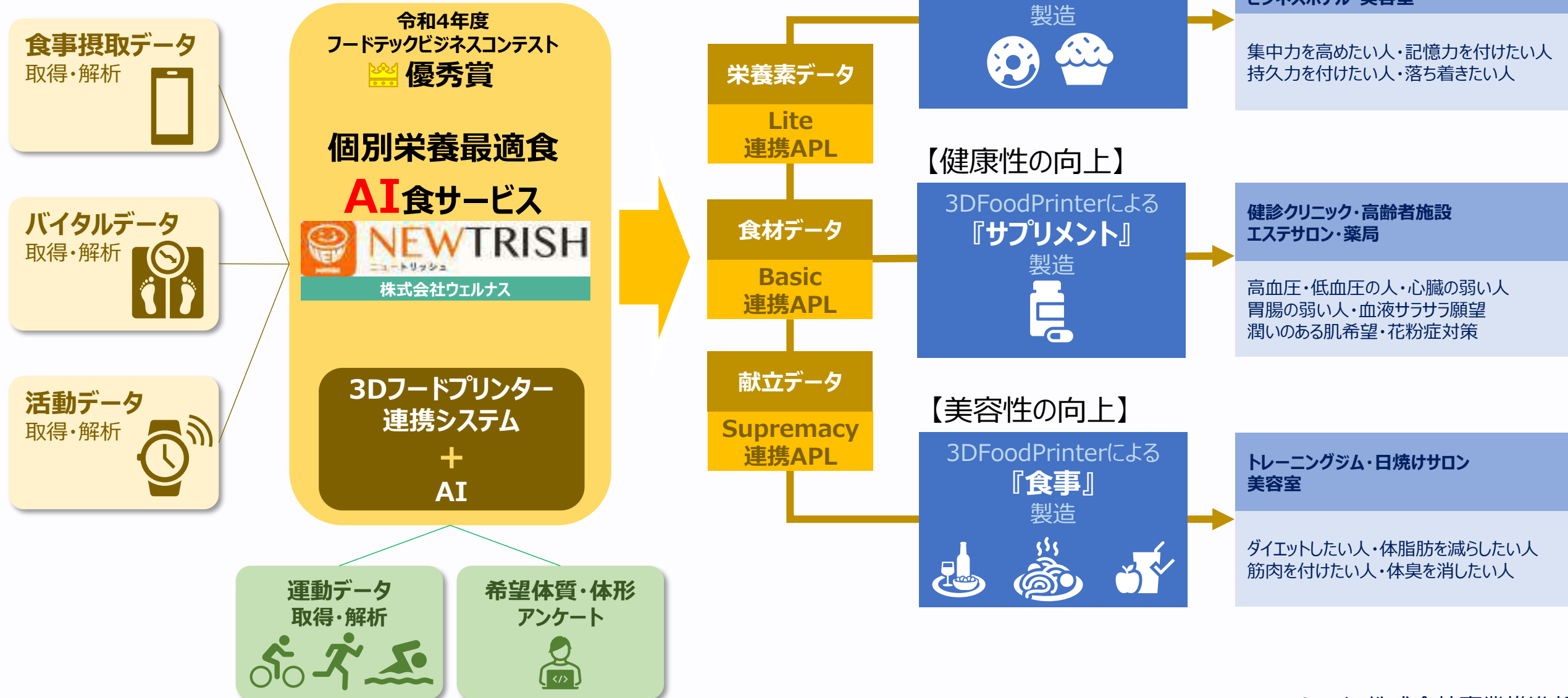
【本ビジネスアイデアの骨子】

AI・ロボットの活用



本ビジネスアイディアのポイント

『AIの利活用』





フードテック官民協議会 総会
『食』をデジタル化で
「いっただっきまーす!!」

FoodTechをリードする 鮮魚品質測定によるDX化



2024年2月20日

ミツイワ株式会社

鮮魚流通時における品質保証の課題とデジタル品質管理による提供価値

鮮魚品質保証体制（目利きによる仕入れ）の崩壊

※1：東京中央卸売市場の水産仲卸業者数
平成元年（1236件）→令和2年（558件）
※2：生け簀からサンプル水揚げした養殖魚を測定

- 仲卸業者の減少／少子高齢化（※1）
- 市場外流通の増加＝市場による品質担保が消失

- 作業の標準化、目利き技術伝承（教育）コストの削減
- 複雑な流通の品質管理に対応
- 仕入れや営業の業務短縮が可能（大手水産加工会社より）

競合との差別化が難しい

- 定量的な品質の提示ができない
- 競合優位性が示せず、単価向上が困難

- **K値（鮮度）**と**脂質含有量**を**デジタル（数値）**表示
- 品質情報をネットに掲載し、20%の魚価向上（養殖業者より）

餌コストが余分にかかっている

- 養殖魚における最適な給餌量が分からない
- 効率良い給餌タイミングが分からない

- 品質データを蓄積、鮮魚（※2）の脂質を測定し餌量を最適化
- コストの7割を占める餌代を15%ほど削減可能（養殖業者より）

小売店では正しい品質管理が出来ていない

- 高鮮度魚でも日数管理による食材廃棄が発生
- 鮮度劣化品の販売が発生

- 日数管理から鮮度測定管理へ → 廃棄ロス・劣化品販売の削減
- 廃棄商品の半減と管理コスト削減が可能（小売店より）

鮮度（K値）と脂質の測定方法について

鮮度（K値）、脂質の一般的な測定

魚の筋肉部を採取・調整したうえで高速液体クロマトグラフィーによって各成分量を測定する。



採取



調整



液体クロマトグラフィー

500万円～1500万円

研究機関への持ち込みを行う必要があり
現場ですぐに測定する事が困難

鮮魚品質測定器



- ①小型・軽量・防水なポータブル機器
- ②シンプルなデザイン
- ③高精度・高速に鮮度・脂質を測定
- ④アプリによる見やすい表示
使いやすいインターフェース

鮮魚測定器は、以下の二つから構成

- **測定センサー（右側）**
持ち運びやすく、どの現場でも利用可能
- **操作や結果表示を行うスマートデバイス（左側）**
ご利用のスマートフォンにアプリをインストールして利用

鮮魚品質測定器とデータ活用

- ✓ 1回の測定で鮮魚の品質の他に以下のデータを保存
- ✓ 保存したデータはクラウド上に転送することが可能



- ✓ 鮮魚の首の付け根部にて測定を実施
- ✓ 測定時間は約1秒間

ミツイワ株式会社 担当：事業推進部 本多、山口

Mail : innovate_staff@mitsuiwa.co.jp

TEL : 03-3407-2260

T150-0002
東京都渋谷区渋谷3-12-18
渋谷南東急ビル12F



メールアドレスQRコード

(株) FingerVision



カーネギーメロン(CMU)大学発スタートアップ

製品の特長

「画像（カメラ）をベースに触覚を再現する」

- ロボット等の指先に搭載することで、触覚（力や滑りの分布等）を知覚できる
- あたかも人が「手のひら」の感覚を使って物体を扱うような制御をロボットで実現

事業内容

- ① コンポーネント事業（視触覚センサ、ロボットハンド）
- ② アプリケーション事業（ロボットシステム/SI）

経営チーム

- CEO 濃野：BCG出身、元SE・元メーカー・元公認会計士
- CTO 山口：CMUで触覚技術を開発、工学博士、京大・奈良先端卒
（ロボット制御、触覚、画像処理、機械学習・強化学習等）

1 # FingerVision

多様な国産品を備え付けず正真正正につかむロボット技術

「多品種盛付けロボットシステム」

米国のネービーメロン大学および東北大学での研究結果を基に、ロボットの社会・経済的価値を定量化する「ハンド」指数に基いたロボットリソース管理システムを開発する「FreeVisible」プロジェクトの中心となる研究を指導する岡田昭彦教授が、この「自由視覚付ロボットシステム」は、製造業や食料、エネルギーの意思決定を迅速し、汎用性に特化した。半導体、印刷リムーブを取り扱う自由視覚的設備の普及を促進する研究の結果として、



※本誌に掲載されている情報は、随時変更される場合があります。掲載された内容と実際の状況とが異なる場合があります。

実態的な対応や正確性の
高さがこのサービス導入の鍵

商品と貨幣の交換を営むのは資本主義社会の中でも低く、特に中国や東南、豊かな手紙文化を持つアジアの国々、日本は、物づくりに誇りをもつ人々の多い国々で、四割と、日本人の誇りに対する状況にある。ロケットや宇宙飛行の導入が、最近の例として、日本の誇りが失われたという主張を新聞やテレビでよく見かけ、日本を失うことの意味的価値を失ったことが挙げられる。「四割の」の値においても、ローレンスに「日本は失われた」という論議が、中国や韓国や日本が「中国の誇りを失った」というロケットと、中国の誇りや他の国々などに似ている。日本の誇りや他の国々によって、中国は「失われた」、人の誇りを失ったと見なされている。

「両脚を」指導を聞いた
「事柄を」付け口ボツトスズム

そのように在野黨を牽連させる白紙。

Frage-Videosの「投稿数」は同時に増えた「回答数」に付くがポイントシステムだ。質問を貰っていないユーザーの方で増えるながらも持ち上げた数値に釣り合いが保たれるように工夫されている。公開性が悪いことが最大の弱点。

同機関幹部とは、人間の能力を工場内に限定したもので、産業のような真の力はいかなる道徳的なリソースで覆われたハンドの中にしか存在できぬと、強く訴へた。これをベースに能力を制限している。このシステムでなければ、貧民の高インパクトに加え、実際に働いてながら身体に合致せず働けず辞退するため、社会の発展が

開いた食料でしっかりと
と包み、取りこぼしなく
食べた。食べるとなるので、
加工食品の製造は、食料と
人を支える。

「実際の食品製造現場での
活動のために、この1年間は
可能性を模索して製造現場に改
造を進めてきました。例えば、

商品開発や販売促進には必要である。商品開発活動に不可欠な資料の調査、調査やインタビュー調査の工夫により、消費者セグメントの共通点や、希求しても手に入らない仕掛け点とらえることもできる。弊社が手探りで世間で世間に合うことができた。ハンド交換機もワンタッチ。なぜか数秒で出来るなど、ユーザーはあの値に感心する方がほとんど。結果として、市場が受け付けた（丸山敬典、消費者文化）。

実輸入・実輸出を契機とし、
建設工場・ラインでめ
げれば製造

[illegible]

今年度、特に建設の工場で其の需要も増加しており、今後はさらに汎用性の高い生体で仕上げることで、多くの建設製造会社の設備増強につなげていく。



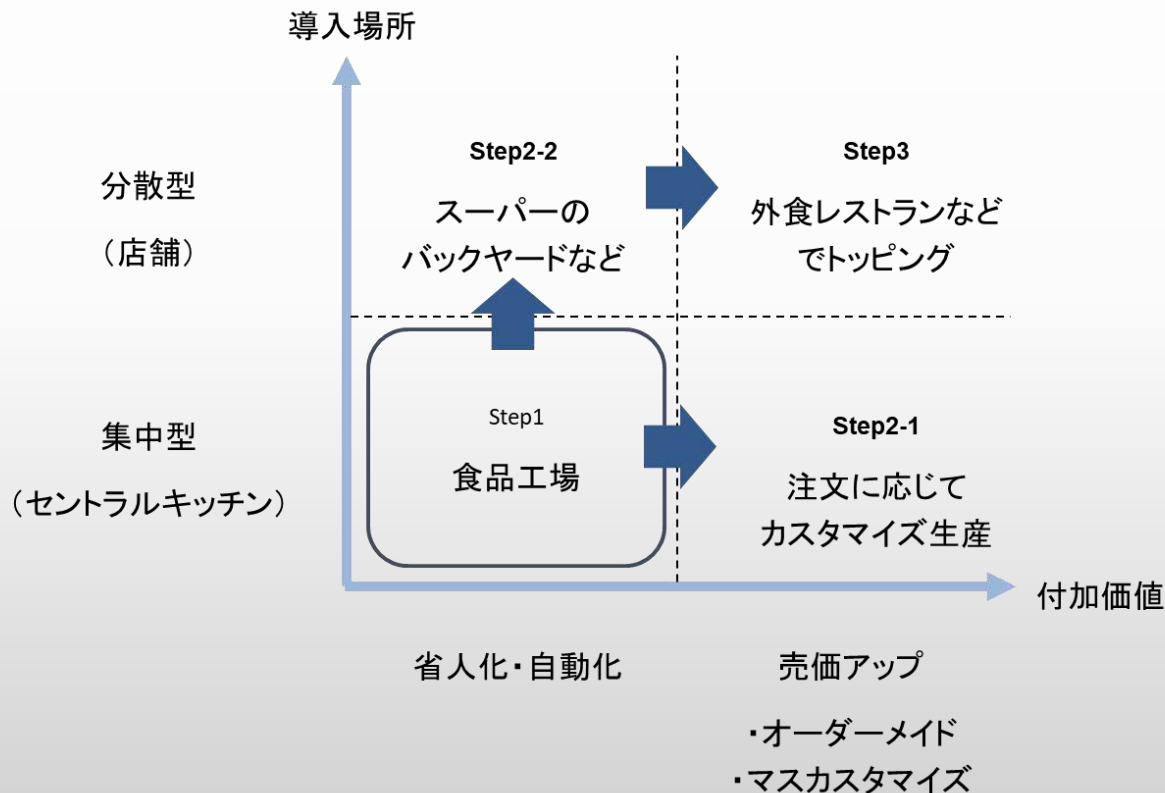
は、このように、無効とされたものの一部は、無効とされたものの一部に、

触覚ハンドを持つロボットで 「正確性」 & 「繊細さ」 & 「汎用性」を実現

- ・ 落とさず掴めそうか、滑っていないか
- ・ 力のかかり具合が強すぎないか
(傷つけないか)
- ・ 手の中に、いま、食品があるか
(空振りでない!?)
- ・ 異物の混入がないか、NG品でないか

● ■ ■ ■

農林水産省SBIRフェーズ3基金事業に5.6億円で採択、セル生産型ロボットの技術実証をスタート



お気軽にご連絡下さい！

contact@fingervision.jp



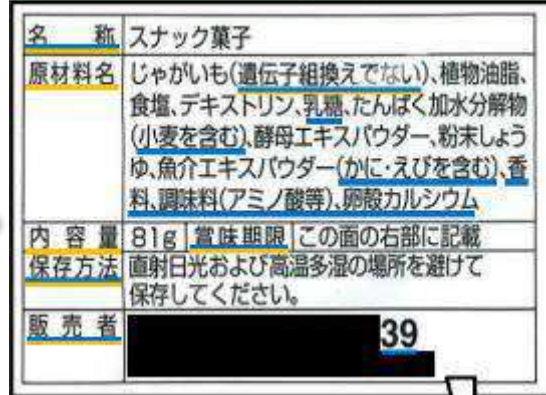
YouTube



Twitter/X

商品開発の設計段階におけるさまざまな課題

裏面表示や表現において、法改正等、以下のような様々な点に気を配る必要がある

商品裏面表示	強調・特色表現	作り方や自社標準の表現
遺伝子組み換え？ 原産地表示？  固有記号？ 機能性表示？  アレルギー表示 	「低糖質」と謳って良い？ 比較対象？  機能性表示？  「ロカボ」？ 「低糖質」の基準 消費者に誤解を与えないか？ 機能性表示食品の表示？ 	法律で決まってない表現は どのように？  甘口、中辛、辛口等個人の 感覚の表現方法 

3 省庁管轄の法律に基づき、日々、法改正が行われ、食品製造事業者は、改定に追われている

- 食品衛生法（厚生労働省）- 販売の基準の策定
- 食品表示法（消費者庁）- 製造業者が守るべき表示基準の策定
- 健康増進法（厚生労働省）- 栄養表示基準の策定



かけられる人数も時間もない中で、
参考資料となる情報を
できるだけ効率よく集めたい！

意外にかかっているコストを大幅削減できるのが



ベンチマーク調査時：これだけ時間とコストがかかっている

シェアシマ製品情報サーチ：デスクトップリサーチで大幅コスト削減



買いに行く**時間** 約**72**万円/年

小売店に行った
が取扱いがない

限定・品薄で買
えない

ネットサーチ情
報をまとめる手
間

※1回1時間・月に3回・10人が購入した場合

商品購入**費用** 約**36**万円/年

立替費用負
担

購入費用の
精算

重複購入

※500円の製品・全社で40品購入・更に20品目
を重複購入場合

管理する**手間** 約**24**万円/年

購入商品の
撮影・DB格納

保管場所確保・
購入品整理

購入品の期限
切れ

※1回1時間・月に1回・管理に10人要した場合

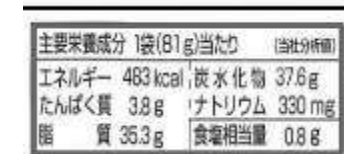
合計**132**万円/年



原材料名



強調・特色表現



栄養成分



作り方・味等の表現



アレルギー表示

上記以外にも、過去のパッケージ情報、リニューアル後のパッケージとの比較、
表現からの逆引き、などなど様々な角度から検索・利用が可能です

半分以上！！削減効果**70**万円/年 以上

商品開発課

- ✓ 自社カテゴリー以外の製品を新たに開発時、具体的なベンチマーク商品と原材料を調査
- ✓ 特定原材料を使用した商品を調査したい時

営業

- ✓ 自社原料を使用した際のターゲット先の選定

品質保証

- ✓ 業界特有の特殊原料の注意書き表記や、新法対応の新しい表現の調査

商品企画 (マーケ)

- ✓ 新商品企画の際のコンセプト調査（キーワード検索）
- ✓ トrendワードからの検索（無添加、グルテンフリー、低糖質等）
- ✓ 競合調査

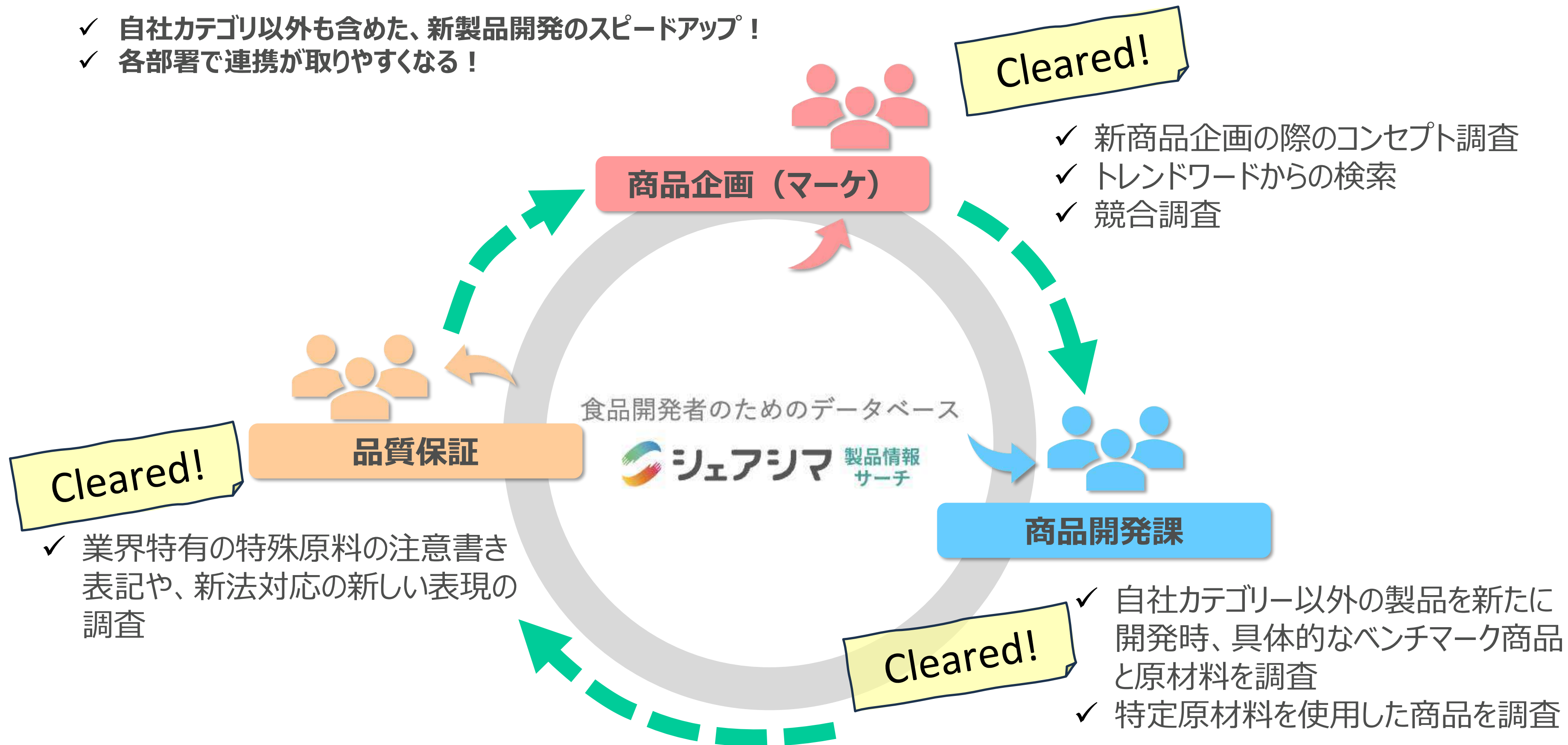


これを「ベンチマークにして」、とすぐに開発に投げられる

表面の強調表示をいつでもどこでも確認できる

オンライン会議でもシェアしやすい

- ✓ 自社カテゴリ以外も含めた、新製品開発のスピードアップ！
- ✓ 各部署で連携が取りやすくなる！



こんな お悩みやご要望 はありませんか？

案件はあるけれど
手が回らないため
工場探しから試作まで
進めてほしい

商品アイデアを
具体的な
コンセプト開発から
手伝ってほしい

自社の原料の
特徴を活かした
新商品を作りたい

いくつか
工場に当たったが
理想の工場が
見つからない



⇒ 食品開発10年以上のプロが仲介！ 委託製造、新商品開発ならお任せください！

大手からベンチャーまで実績あり！幅広いご依頼主から支持される3つのポイント



経験豊富なプロが担当

食品の商品開発に10年以上携わったプロが仲介。食品開発の課題を理解したコミュニケーションにより、**最適なマッチングをご提供**。新規のお取引における**気苦労やミスマッチも軽減**します。



3,500名から厳選

シェアシマのプラットフォーム上の3,500名以上のOEM受託企業の中から、**条件に合った企業を厳選**しており、会社情報だけでなく**ご担当者までご紹介**。もちろんご紹介後のアフターフォローも充実。



アイデアも商品化

食品の商品企画・開発の参謀として、なんでもご相談ください。新商品・PB品企画、レシピおこしから試作、原料探しなど幅広く対応しております。

お問い合わせからの流れ



資料ダウンロード




オンラインにて
ご要望をヒアリング



ご要望に適した
プランをご提示



お申し込み
& サービスご提供開始

AI農業プラットフォーム 「AGRIST AI Cloud」で実現する サステナブルな社会

2024年2月3日

AGRIST株式会社

会社概要



企業名：AGRIST株式会社（アグリスト）

共同代表取締役 兼 最高経営責任者：齋藤 潤一

共同代表取締役 兼 最高技術責任者：秦 裕貴

設立：2019年10月24日 資本金：1億円

メンバー構成：35名

- ・取締役：4名 ・監査役：1名
- ・ロボット開発エンジニア：10名
- ・農場生産：16名
- ・広報、セールス：1名
- ・バックオフィス：3名

設立経緯

ピーマンの一大生産地の宮崎県。ピーマン農家の「ロボットが必要」の声から生まれた課題解決型のスタートアップです。

2017年から地元農家らと「儲かる農業研究会」を開催。農家の高齢化に伴い収穫の担い手不足が深刻化。農業課題の解決と収穫ロボット開発の要望を受けAGRIST株式会社を設立。

AGRISTのこれまでの歩み

これまで農業現場の経営効率改善を目的とし、地域密着型で自ら農業生産も行いながら、ピーマンとキュウリの自動収穫ロボットを開発してきた

宮崎県新富町の農家らと勉強会を開催し、現場の農家らからロボットの必要性を確認



ピーマンの自動収穫機（試作機）を開発し、地域金融機関やベンチャーキャピタル等から資金調達を実施



自動収穫ロボットを活用した「儲かる農業モデル」を確立するため、自ら営農を開始



マクニカ社、宮崎県とピーマン収穫ロボットによる持続可能な農業の実現に向けた次世代農業事業における連携協定を締結



2017年

2018年

2019年

2020年

2021年

2022年

2023年

←→
Sustgram Farmでのデータ収集および、分析手法の検討を開始。

自動収穫ロボットならびに自社農場の紹介

自動収穫ロボット



ピーマンAI自動収穫ロボット

- ・2022年 ロボット大賞受賞
- ・2023年 宮崎県、マクニカ社と3社で連携協定を締結し、ロボットの社会実装に向けた取り組みを開始。
- ・特許取得済み

きゅうりAI自動収穫ロボット

- ・2023年9月 国内の生産者に導入済み。
- ※1台あたり月15万円でレンタル販売
- ・特許出願予定

自社農場

開始時期	2022年7月～	2023年7月～	
場所	宮崎県新富町	宮崎県新富町	鹿児島県東串良町
名称	JAこゆトレーニングセンター (0.35ha)	新富農場 (0.25ha)	東串良農場 (0.3ha)
農場外観			
目的	研究開発用実証圃場 ・ロボットの性能評価 ・新規作物の栽培実験	離農者のハウスを譲り受け、リノベーションして営農。 ・新規就農者の育成ハウス	AGRIST FARMのフラッグシップ農場。 Sustagram Farmのパイロット農場の位置づけ ・次世代農業を実践
栽培作物	・20a：ピーマン (養液固形培地耕) ・15a：フルーツパプリカ (養液固形培地耕)	・25a：ピーマン (養液土耕)	・30a：ピーマン (養液固形培地耕)

AI農業プラットフォーム：AGRIST Cloudの構築

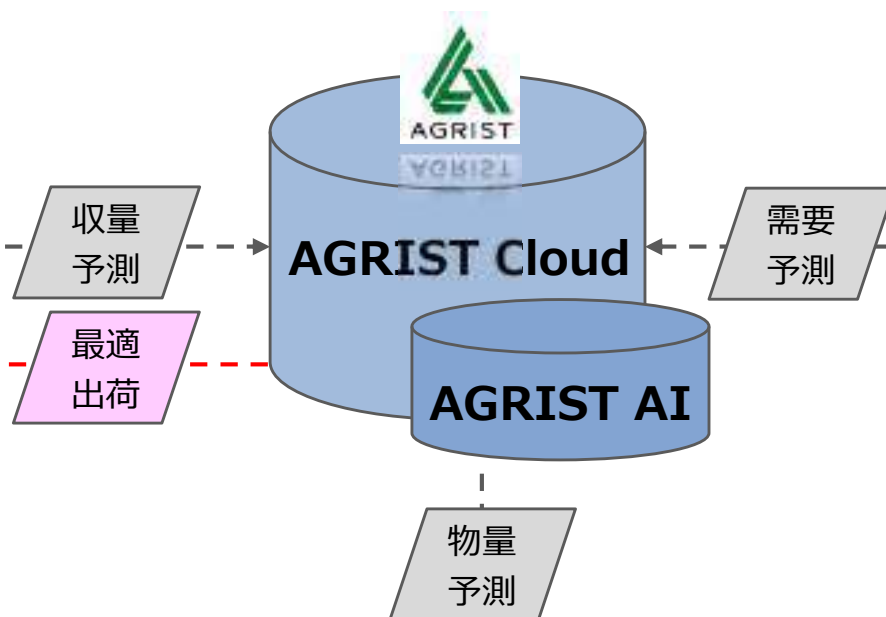
需要予測と連動した最適出荷を行い、ドライバー不足や食品ロスの削減、更に脱炭素に貢献する。

生産



最適な出荷計画
→収益の最大化
CO2排出量削減

最適な配車計画
→ドライバー不足問題解消
CO2排出量削減



仕入れ・消費



売れ残り削減
→食品ロスの削減
CO2排出量削減

流通



Yes , We Can

「できるか？できないか？」ではなく、
「やるか！ やらないか！」で世界を変える

お問い合わせ先：取締役COO兼CFO 山口孝司

携帯 050-5601-2883

Mail takashi.yamaguchi@agrist.co

マイナスカーボンの夢を実現する フォト・バイオ・プラント

環境に優しい植物工場で
野菜やバイオ産品を生産し
温室効果ガスも吸収する



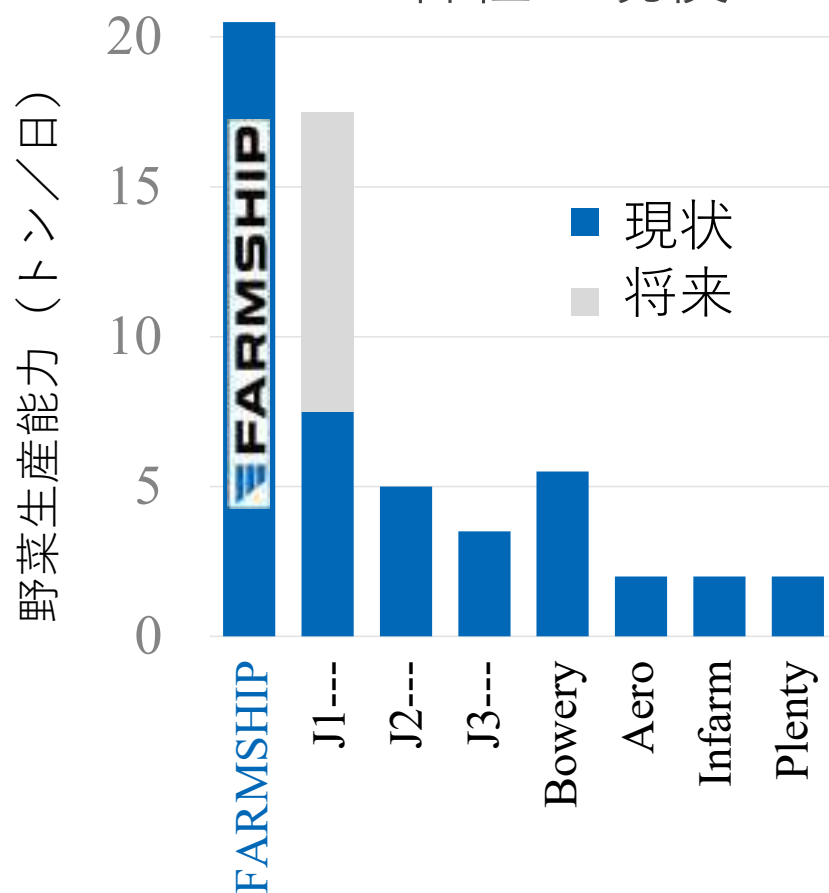
取締役 宇佐美由久

The information contained in these documents is confidential, privileged and only for the information of the intended recipient and may not be used, published or redistributed without the prior written consent of FARMSHIP, Inc.

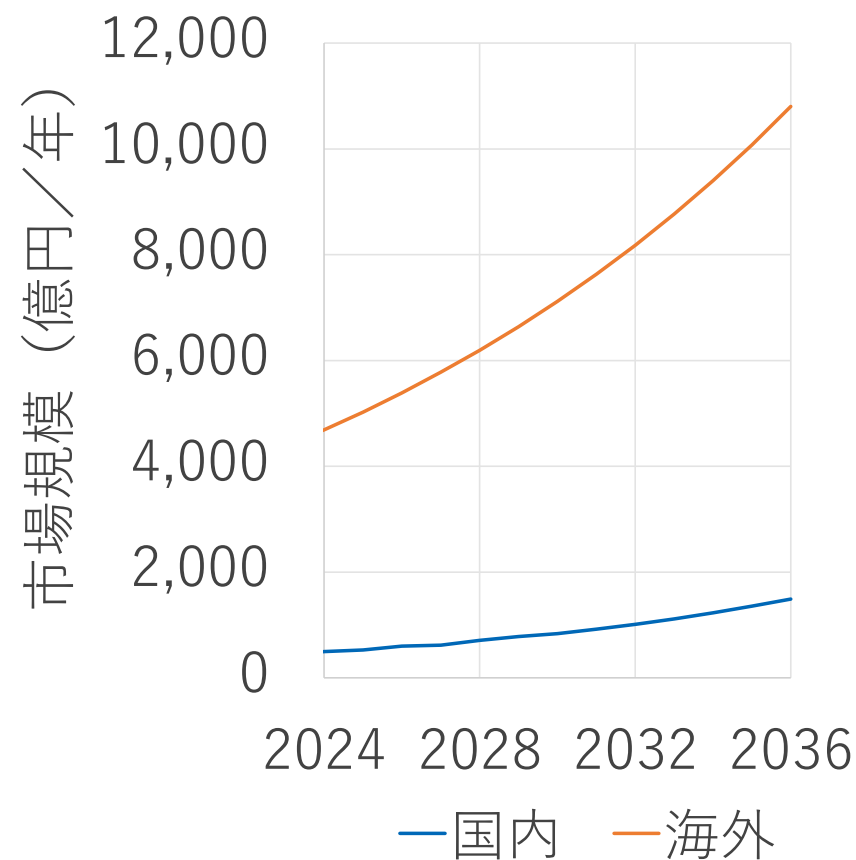
伸びる植物工場市場で、ファームシップは世界最大



各社の規模



植物工場市場



Farmship調べ

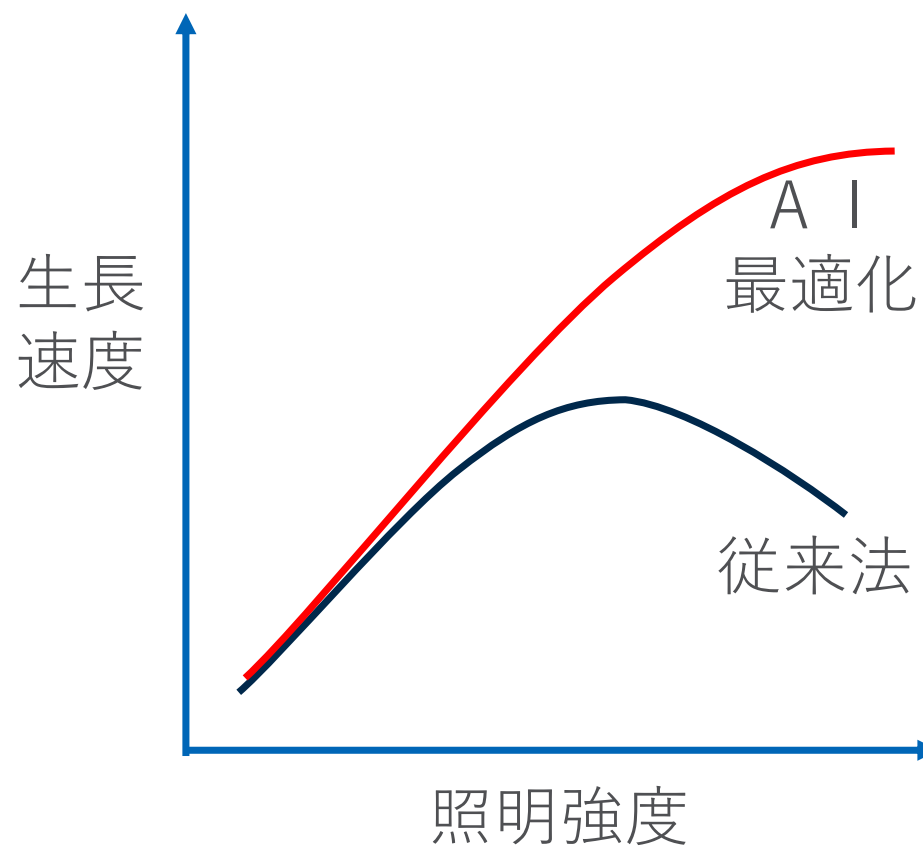
A I を使った光合成エンジニアリングの最高効率化



A I による光合成条件最適化で、**2倍**のレタス生長速度を実証



A I による栽培最適化システム



ファームシップのフォト・バイオ・プラント



沼津の大規模植物工場
3.5トン／日



現在
野菜棚

水循環
100t
以上



将来
フォト
バイオ
リアクタ

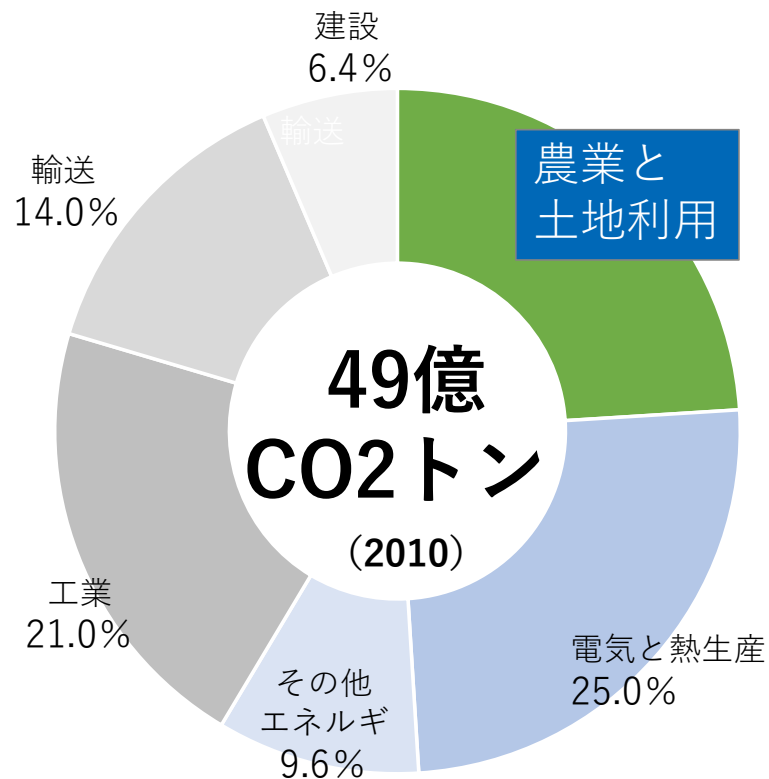


<https://www.nedo.go.jp/content/100957720.pdf>

農業の大きな課題：GHG削減と限られた土地

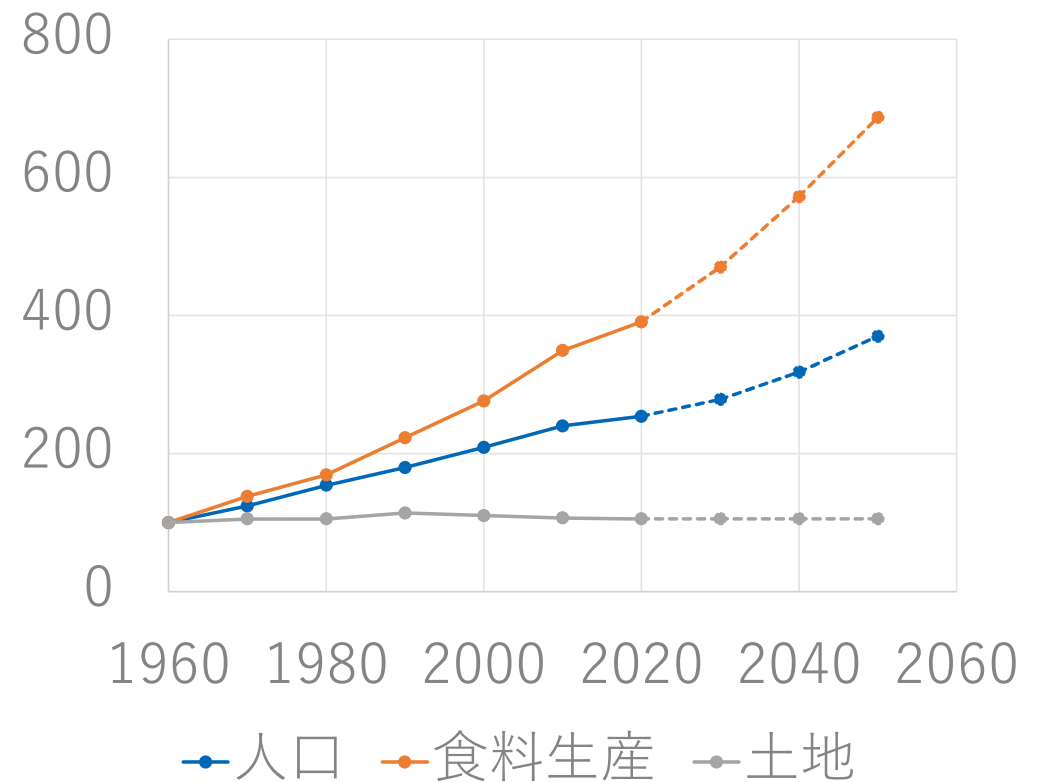


世界の温室効果ガス（GHG）は
農業と土地利用が **1 / 4**



https://www.env.go.jp/earth/ipcc/5th/pdf/ar5_wg3_overview_presentation.pdf

人口増加で食料生産は増えるが
土地面積は増えない



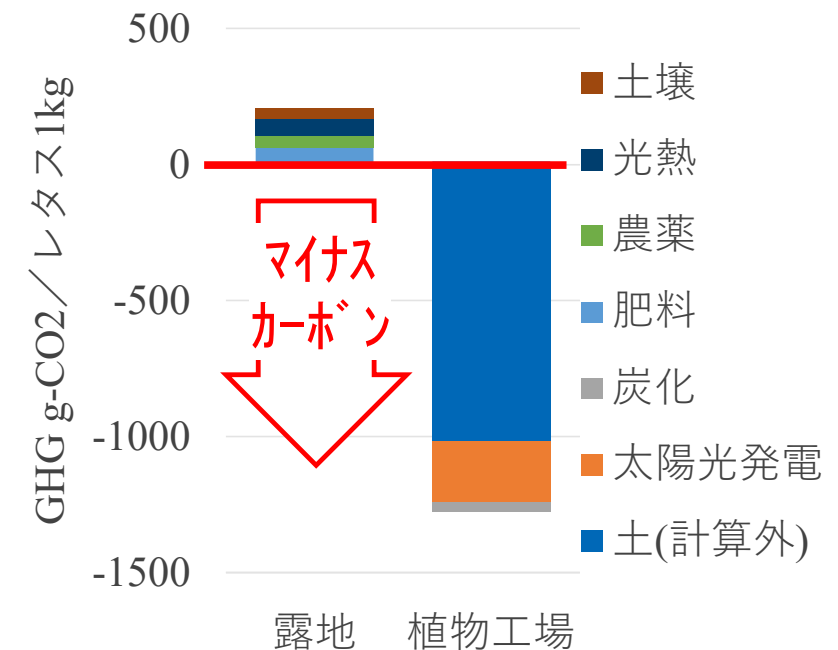
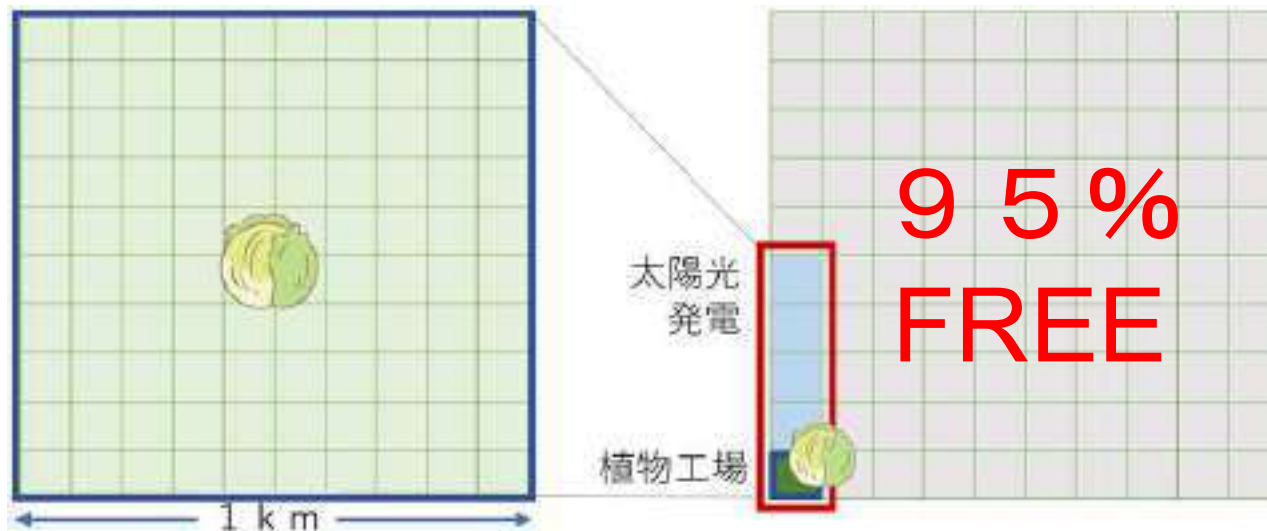
https://scienceportal.jst.go.jp/newsflash/20230324_n01/

マイナスカーボン：農地利用の植物工場



従来の農地面積のたった5%でゼロエミッションの野菜生産が可能。
空いた土地で発電すれば**マイナスカーボン**が実現できる。

野菜畑





プラットフォーム微生物「DSE」により
あらゆる環境で植物の生育を実現する

THE ISSUE



過度な農薬や化学肥料の使用や、農地開拓により、
世界規模で土壌劣化が大きな課題となっている

2024年、
世界において

33%

以上の土壌が劣化
している

2050年、
世界において

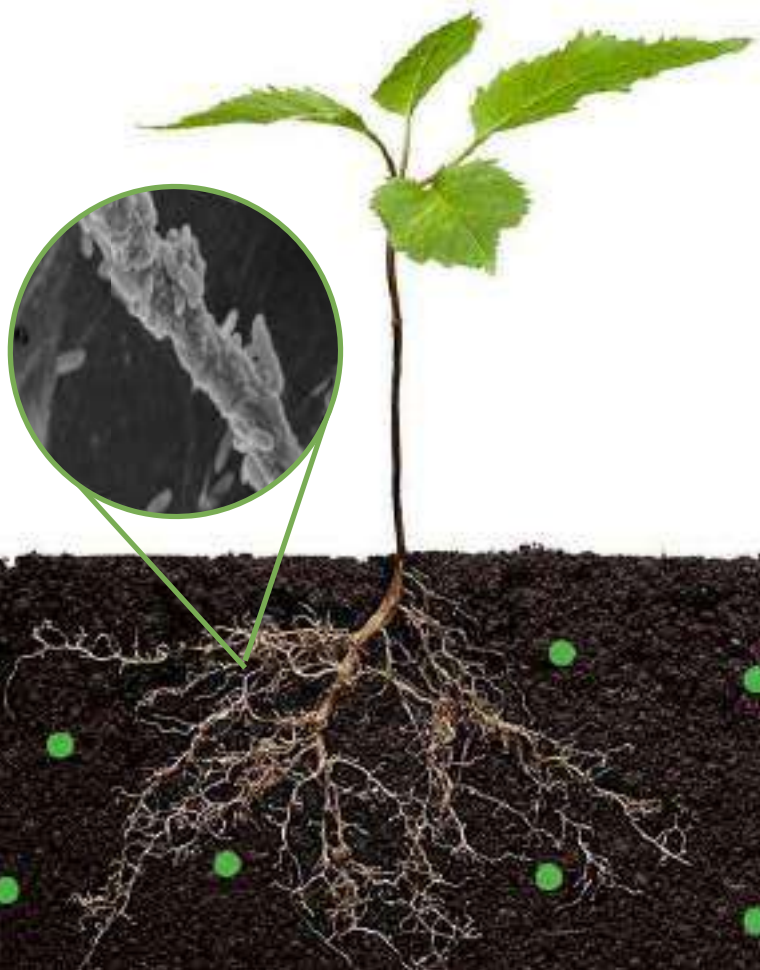
90%

以上の土壌が劣化
する予測

THE SOLUTION



世界の緑化を実現するプラットフォーム微生物「Dark-septate endophyte」



- 貧栄養環境の森林土壌から分離、選抜
- 植物が吸収できない有機体窒素・リン酸の吸収促進や環境ストレス耐性の向上、季節・気候条件関係なく花芽を誘導
- 土壌の有用微生物とつながり、更に高い効果を植物に還元するプラットフォームの役割を担う
- すべての植物をあらゆる極限環境・条件下で良好に生育させる微生物ライブラリーの開発を目指す

有機・再生農業



都市型農園/植物工場



土壌/森林再生



THE SOLUTION



様々な植物で通常～極限環境下での良好な生育を確認

いちご栽培の事例



- 季節・気候条件を無視して花芽・果実形成誘導
- バイオマス(葉・枝・茎)増加
- 育苗期間短縮
- 果実形成数増加
- 糖度上昇

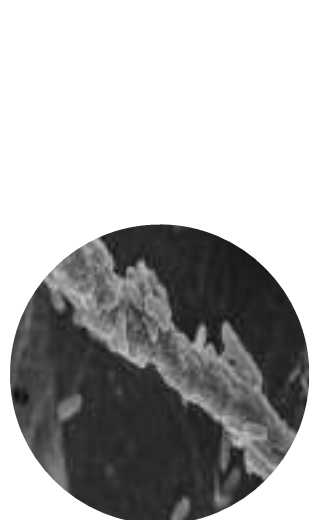
※ 日照時間16時間、気温23度固定

BUSINESS MODEL



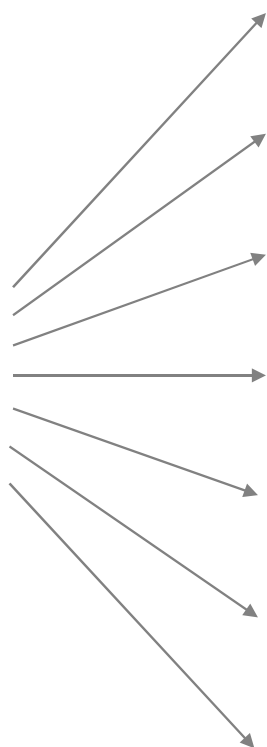
複数テーマについて、協業実証パートナーを募集中

共同実証・開発テーマ



DSEライブラリー

多分野への
技術提供



バイオ資材開発

•DSEを用いた新たなバイオ資材の共同開発

有機・再生農業栽培実証

•DSE技術を用いた新たな農法の実証

都市型農園/植物工場

•植物工場へのDSE技術の提供

花木栽培実証

•DSE技術を用いた新たな栽培方法の実証

土壌再生実証

•DSE技術を用いた土壌再生事業の実証

森林再生実証

•DSE技術を用いた森林再生事業の実証

カーボンプレジット創造

•DSE技術を用いたカーボンプレジット事業の実証



Thank you

FOR MORE INFORMATION, CONTACT:

Web: www.endo-phyte.com

Email: info@endo-phyte.com

代表取締役: 風岡 俊希





アレルギー対応から始める 食のパーソナライゼーションサービス

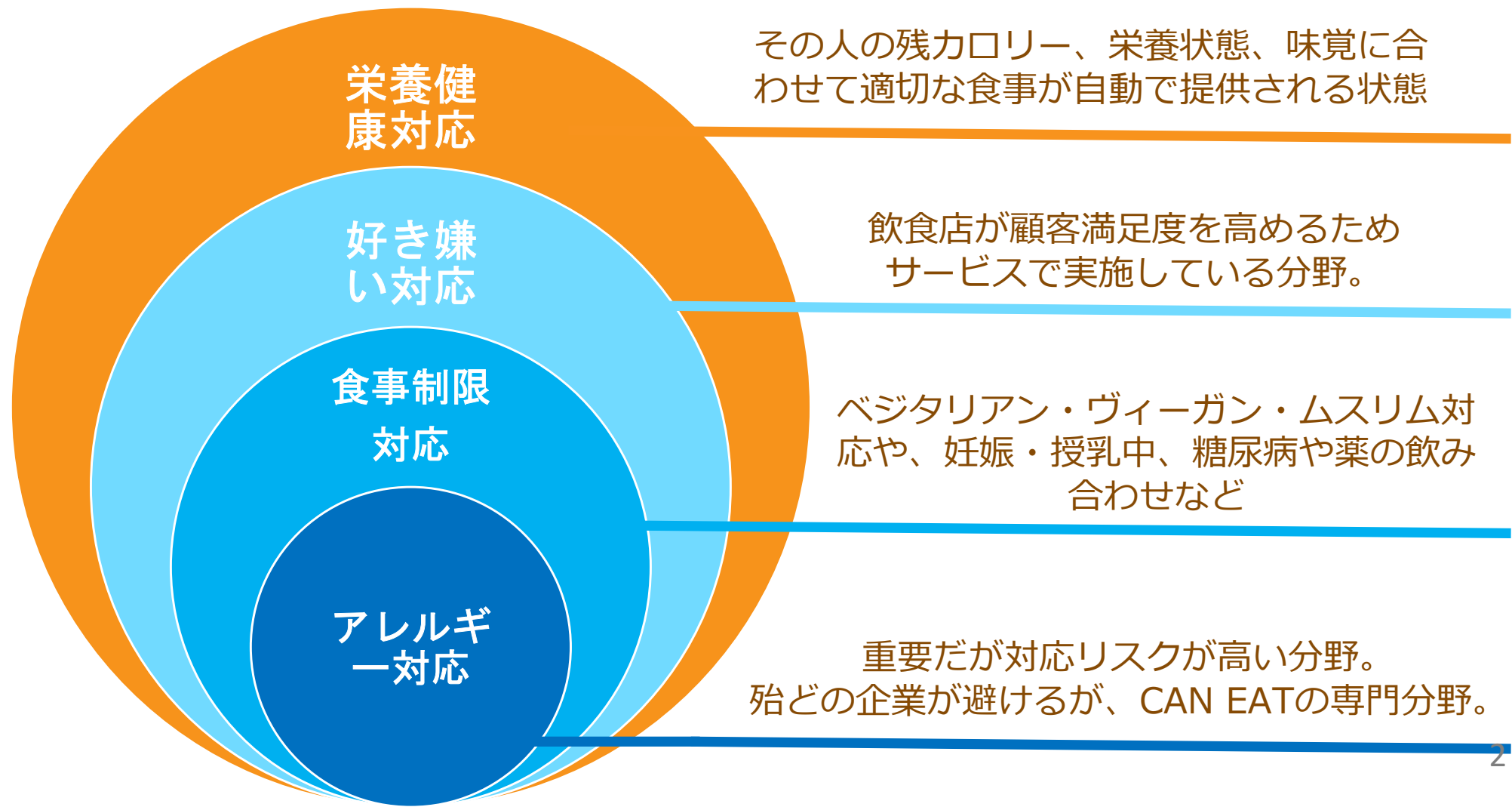


株式会社CAN EAT 田ヶ原（たがはら） info@caneat.jp

Vision

食のパーソナライゼーションを目指し すべての人の食をおいしく・楽しく・健康的にする

今のプロダクトでも、アレルギーがある人以外の様々な食事制限に対応できています



アレルギー対応業務効率化&教育コスト削減

アレルギーヒアリングシステム

ご出席・ご欠席
どちらか○でお選びください

Address (ご住所)

Name (ご芳名)

Message (メッセージ)

アレルギーのご申告について



スマートフォンで撮影するだけ、簡単アレルギー判定

アレルギー管理サービス



CAN EAT MAPの実証実験がスタートしました



自分の食嗜好を入力して、自分が食べられるものが見つかる
多言語対応の食の多様化MAPを三井不動産様とスタートしました



今後の予定 → 協業先を募集中！

外食だけでなく、
「自分が食べられるものを取り扱っている店舗」も確認



Well-beingを自ら達成する社会を —個別栄養最適食「AI食」—

株式会社ウェルナス
代表取締役 小山正浩

ヘルス・フードテックWT ロードマップ

取組		実施時期				
		2023年度	2024年度	2025年度	～2027年度	～2030年度
プレーヤーの育成（技術開発の促進やスタートアップの育成）						
E	提案された個人最適食を提供するためのビジネスモデルの確立	市場調査	ターゲットに商品投入、継続率向上への取組		ターゲット拡大しスケール化	個人最適食による健康インフラ整備
	個人の健康データ取得デバイスの開発	血圧や腸内環境などを低負荷で取得できるデバイスの開発		非侵襲で血液成分情報を取得可能なデバイス開発		
T	健康効果のエビデンスの蓄積	我が国の食材の栄養・機能性に関するデータの蓄積			生活習慣と紐づけた個別食と健康の相関関係の解明	
	摂食内容を簡便かつ正確に把握するための手法の高度化	個別化データベースの構築	データ利用法の確立		オープンソース化	高精度の食事管理・健康予測技術の確立
マーケットの創出（ルール作りや消費者理解の確立）						
P	健康データの取扱いに関する措置	健康データの取扱いのガイドラインの策定			ガイドラインの健全な運用	
	デジタルヘルスにおける新しい食品表示の検討	個人最適食の個別提案方法の検討 デジタルヘルス食品表示の検討			表示・提案方法の拡大と運用	
S	新たな食文化の形成	個別化食のニーズ調査			個別化食の導入コミュニティ形成	個別最適化されたウェルビーイングな食文化形成

NEWTRISH

2023年1月にMVP商品「NEWTRISH」をローンチ、
1年で19,000ダウンロードを突破



摂取栄養素量

既存アプリで食と体データを記録

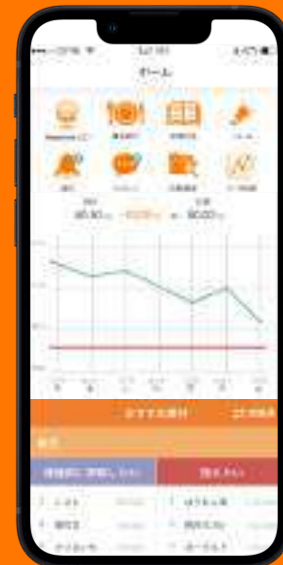


体重、体脂肪率、血圧



活動量、睡眠時間など

利用者自身が行う健康実現のための自己管理をAI食でサポート

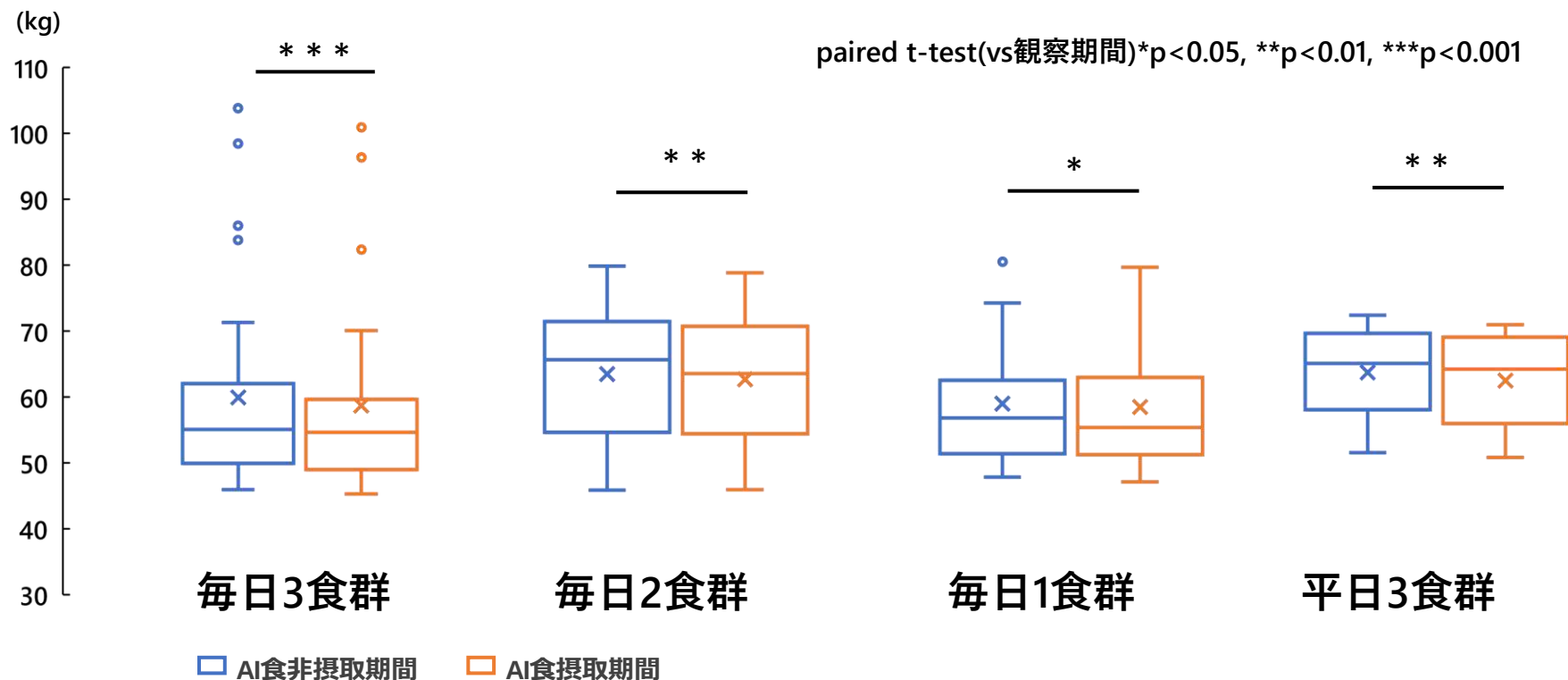


ユーザー毎に食・体データを解析し、健康目標実現のための【AI食情報】を提案

カロリー変えないAI食摂取による体重改善試験結果 1

令和3年度補正予算、農林水産物・食品輸出促進緊急対策事業のうちフードテックを活用した新しいビジネスモデル実証に対する支援事業で実施

AI食非摂取期間（青）とAI食摂取期間（オレンジ）における平均体重の比較



カロリーではなく栄養素の個別調整で、すべての群の平均体重が有意に減少

毎日3食群($p=0.00000065$), 毎日2食群($p=0.0049$), 毎日1食群($p=0.032$), 平日3食群($p=0.0039$)

被験者：体重改善を望む日本人男女101名

試験期間：データ収集期間（3週間：10/3～10/23）、効果検証期間（9週間：10/24～12/25）

被験食品：体重改善のために個別に栄養調整した食事（カロリー減らさず）

群構成：AI食の摂取頻度により群分け。毎日3食（40名）、毎日2食（20名）、毎日1食（21名）、平日3食（20名）

※外れ値を含めて解析を実施した

カロリー変えないAI食摂取による体重改善試験結果 1

令和3年度補正予算、農林水産物・食品輸出促進緊急対策事業のうちフードテックを活用した新しいビジネスモデル実証に対する支援事業で実施

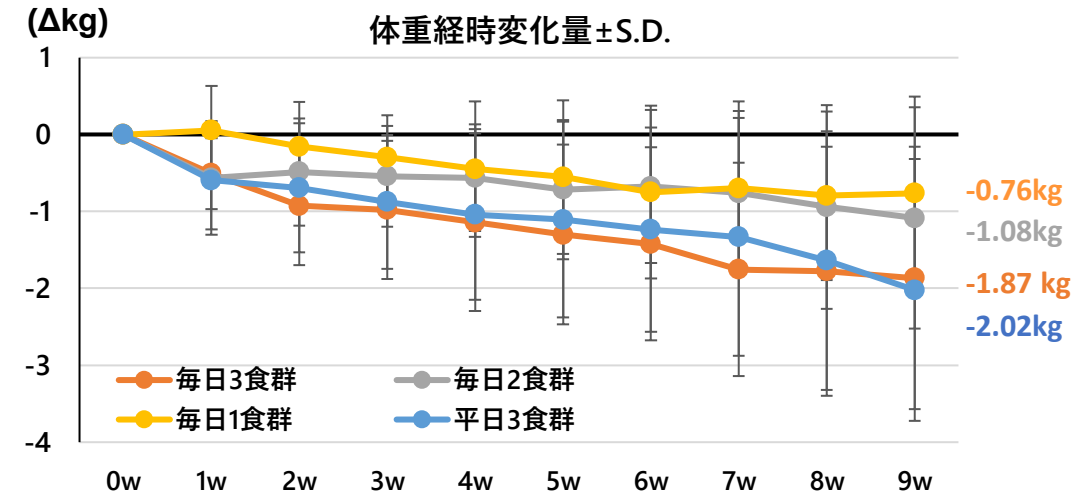
○有意に体重減少した被験者割合 (p<0.05)

毎日3食：80%、毎日2食：75%、毎日1食：53%、平日3食：79%

○摂取カロリー変化

	観察期間 平均 (kcal)	介入期間 平均 (kcal)	変化量 (kcal)	変化率 (%)
毎日3食群	1468.2	1625.7	+77.7	+5.7
毎日2食群	1734.7	1802.7	+68.0	+4.4
毎日1食群	1563.4	1616.0	+52.7	+4.8
平日3食群	1478.2	1604.7	+126.6	+9.1

○AI食摂取期間中の体重変化



○モデル式の統計量

	重相関係数	モデル式のp値		偏相関係数	説明変数のp値	
	平均値 ± 標準偏差	平均値 ± 標準偏差	p<0.05 (%)	平均値 ± 標準偏差	平均値 ± 標準偏差	p<0.05 (%)
毎日3食群	0.79 ± 0.11	0.041 ± 0.093	81.9	0.49 ± 0.18	0.091 ± 0.14	57.9
毎日2食群	0.74 ± 0.11	0.072 ± 0.12	67.4	0.46 ± 0.15	0.094 ± 0.12	49.8
毎日1食群	0.79 ± 0.081	0.029 ± 0.053	80.6	0.48 ± 0.16	0.091 ± 0.13	56.4
平日3食群	0.78 ± 0.084	0.032 ± 0.061	82.5	0.49 ± 0.17	0.093 ± 0.13	57.3

被験者は有意なモデル式に基づく有意な栄養調整を少なくとも6回以上受けて体重改善

体重に確実に関与する栄養素を含むモデル式を個別算出できるため効果が高い

AI食摂取による体重改善試験結果 2（個別最適商品購入率）

Confidential

AI食として体重改善のために最適な市販商品を NEWTRISH上で個別に提案し、購買行動につながるか調査

調査対象： 体重改善を望む日本人男女32名（平均年齢40.4歳、男4/女28、平均体重60.0kg）

調査期間： 8週間（2023/4/24～2023/6/18）

商品提案： ウェルナスの特許技術で体重改善のために個別栄養最適化した食事（AI食）の
1品目として体重改善のために最適な市販商品を提案（提案商品は8事業者27品目）

調査方法： 独自解析で選定した個別最適商品をNETRISHで提案、購入した商品を配布様式にユーザーが記入し、その
数を集計

	商品数	提案回数	購入回数	購入率
全体	27	3,780	676	17.9%
食品メーカーA	10	1,841	57	3.1%
食品メーカーB	3	546	351	64.3%
宅食業者C	4	371	9	2.4%
コンビニD	3	168	114	67.9%

- ・ 最大購入率351%（提案回数を3.51倍も超えて購入）
- ・ 提案した体重改善商品の購入率は非常に高く、強い購入動機に繋がる可能性
- ・ NEWTRISHの活用で効果的なOne to Oneマーケティングが実現可能と判断

食のOne-to-Oneマーケティングの拡大

○提供サービス

➤ アプリ内広告でユーザーにおすすめの食材を表示【toC】

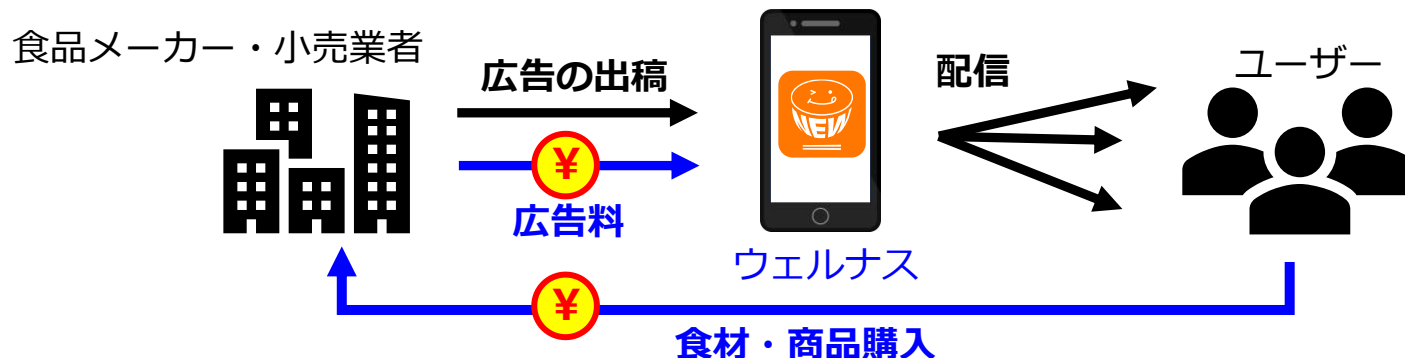
- ✓ AI食献立レシピの食材・商品 = ユーザーに本当に必要な食材・商品をアプリ内広告で表示、ネットスーパーや実店舗への購入リンクで食材・商品調達を容易にし購買力を高める



自分に必要な食材・商品を便利に簡単に購入できる
購入動機が高く、高い購買率が期待

➤ おすすめ食材・商品のアプリ内広告システムの構築【toB】

- ✓ AI食献立レシピで使用する食材・商品をアプリ内広告として出稿、ユーザーの食材・商品購入に応じて広告収入を得る one-to-one 広告収益モデルを構築する



ご興味がある方はブースにお越しください！

AI食でwell-being社会を実現します！



AI食自動設計 すべての食の個別最適化 1to1マーケティング



連絡先：株式会社ウェルナス 代表取締役 小山正浩
Tel. : 03-6822-3107 Mail : mkoyama32@wellnas.biz

発酵アップサイクル素材による 食品フレーバー改良技術の紹介



2,530万トン

食品ロス



220万トン

余剰農産物



42万ha

耕作放棄地

未利用バイオマスの 社会課題解決

発酵アップサイクル

バイオものづくり研究開発と
製造拠点の両方を所有



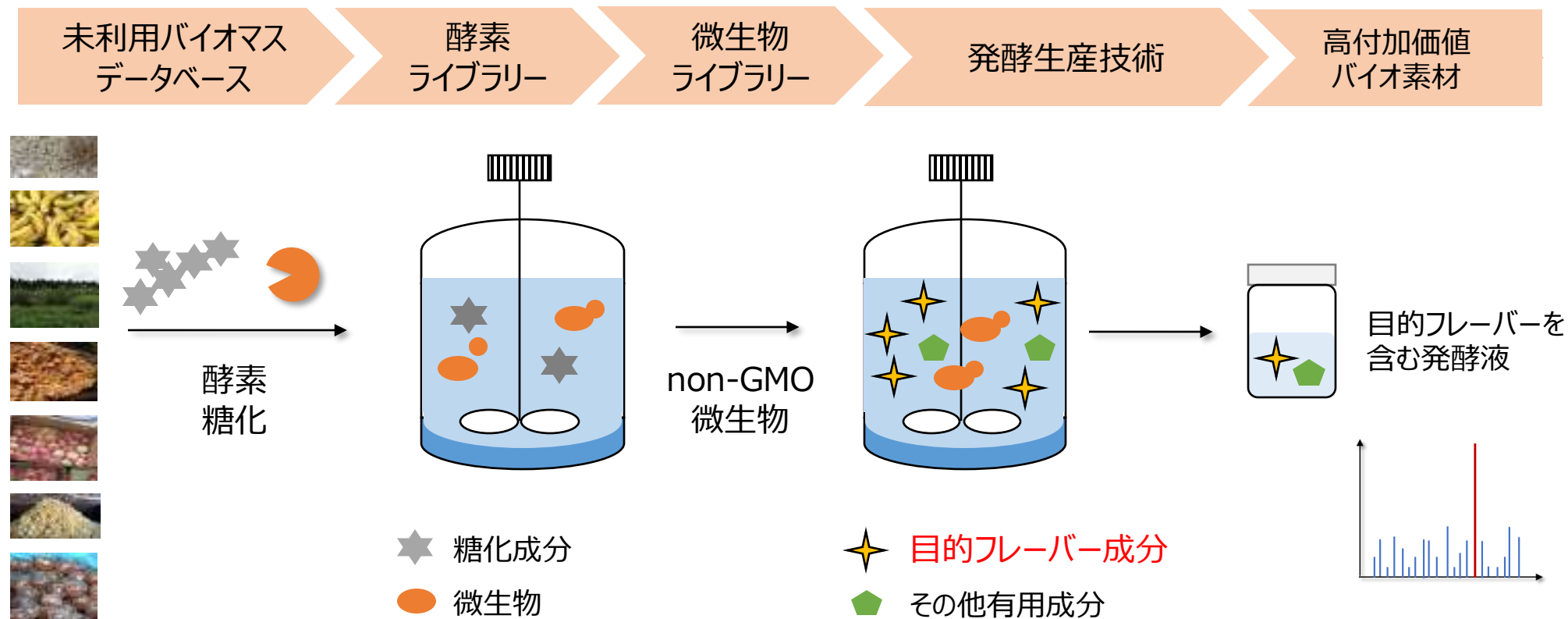
岩手県奥州市
原料開発・製造工場



東京都墨田区
東京オフィス 兼 研究開発



- 未利用バイオマスデータベース（組成情報、酵素分解技術のパッケージ）の実装
- non-GMOの微生物活用
- 特定成分を狙って多く発酵生産させたクールド品（mixture）の創出/高付加価値化



【課題】

プラントベース食品市場の成長加速



多様な製品ラインナップの拡充が必須



顧客ニーズ（より本物らしい香味）
を実現できる
フードテックの必要性

● プラントベースフード市場（国内）



出典：TPCマーケティングリサーチ調べ
<https://news.release.jp/news/2020/07/202007171513>
Copyright©2021 Ferment Station. All rights reserved.

出典：一般社団法人日本乳業協会ウェブサイトより
<https://nyukyou.jp/effort/council/20230719.html>

発酵アップサイクル素材による食品フレーバー改良技術

- ✓ 未利用バイオマスを活用（アップサイクル）
- ✓ non-GMO微生物による発酵生産（安心・安全）
- ✓ ミルク感、ファティ感（動物性脂質）等のフレーバー付与（本物らしい香味）

“バイオラクトン”のご紹介

バイオリクトンの発酵プロセス

未利用バイオマス

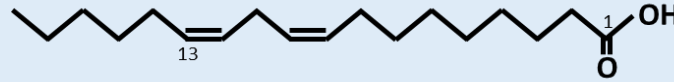
【植物性原料】

- ・ 米ヌカ
- ・ おから etc.



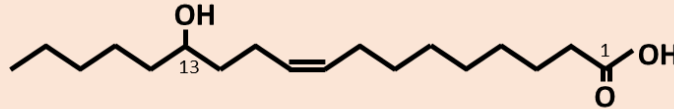
Step-1

酵母の糖資化性を活用し、ラクトン発酵原料を作るプロセス



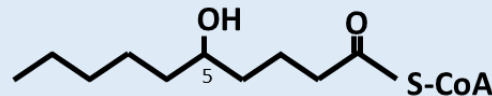
Step-2

乳酸菌の酵素変換能を活用し、ラクトン前駆体を作るプロセス

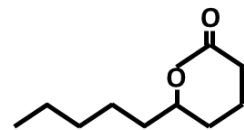


Step-3

酵母の脂肪酸代謝を活用し、ラクトンを作るプロセス



バイオリクトン



プラントベース “ミルク”

ミルク感・コク感の付与、オフフレーバーのマスキング

プラントベース “ミート”

ファティ感の付与（和牛香）、オフフレーバーのマスキング

バイオラクトン発酵液のサンプルを展示中
是非、フレーバーをご確認ください



共同研究開発にてカスタマイズ原料の作成可能です
問い合わせ先：sugimoto@fermenstation.jp（担当：杉本）

食のバリアフリーの実現を目指した アレルギー低減卵の社会実装



info@pt-bio.com
プラチナバイオ株式会社

卵アレルギーは、子供とその家族のQoLを著しく下げる

- 1 蕁麻疹等の皮膚症状、嘔吐や呼吸困難を招く
- 2 外食を控え、卵料理を食べずに限られた食材で毎日料理を作る必要があり、食生活が大変
- 3 国内の即時型食物アレルギーの原因食物の中で、鶏卵は33.4%と最も多い

植物性の卵代替食品が市場に浸透していると言い難い

卵代替食品の市場浸透における課題

“卵らしさ”

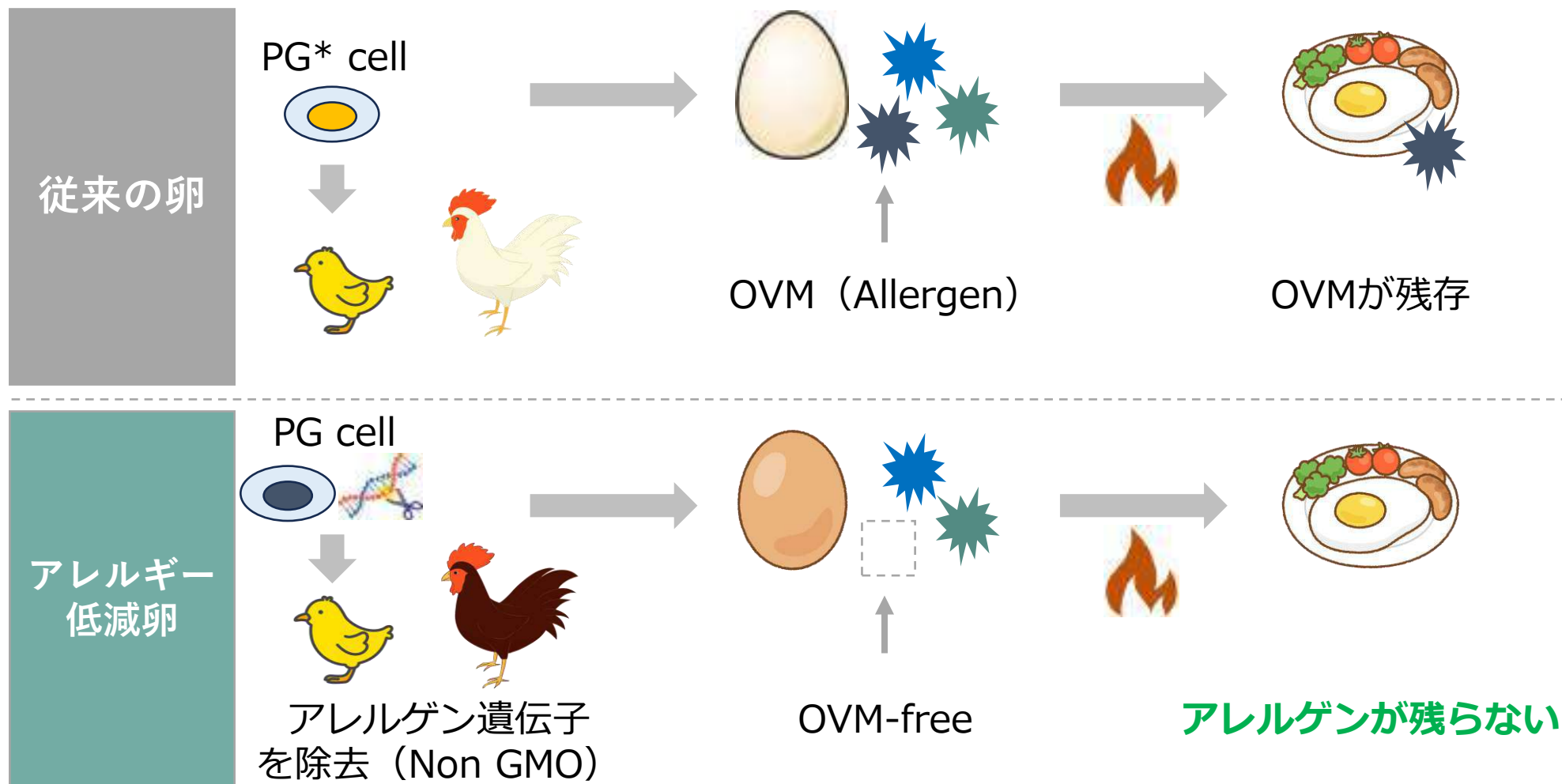
用途が限定的

固まらない、泡立たない

卵として認識されていない

味や風味が卵と大きく異なる

プラチナバイオのソリューション：アレルギー低減卵



加熱すれば、卵の性質は維持されたまま、アレルギーが除去される

プラチナバイオが関係機関と連携しながら社会実装を推進

社会実装に向けた取組

連携先

安全性試験

- 患者血清試験でアレルギー反応が出ないことを確認
- 経口負荷試験を今後実施

- 医療機関のアレルギー専門科の医師

商品開発/ 生産体制

- 卵加工食品の試作品を開発中
- 商用生産に耐え得る大規模実証試験場を建設予定

- 種鶏孵化場
- 卵加工食品メーカー

育種造成

- アレルギー低減卵を安定的に生産できる品種や技術を開発中

- 広島大学

海外展開

- 市場・規制動向を現地調査中

- 日米アクセラレーター
- 米弁護士事務所
- 米医療機関





誕生日に家族や友達とケーキを楽しむ子供の笑顔を実現します！

Picture : Freepik

PREMIUM AMABE OYSTER



太陽と海の国・徳島の美しすぎるプレミアムオイスター



あまべ
OYSTER



Re:Blue

日本最古の水産養殖「牡蠣養殖」から水産をRe:Start

リブルがチャレンジし、実現したいこと



水産業の**人に関わる課題**にチャレンジ

- 1) 高齢化/従事者や育成者不足
- 2) 人や環境に持続的ではない実務

スマート牡蠣養殖支援アプリ【Oysmart】で漁師の勘を手元に



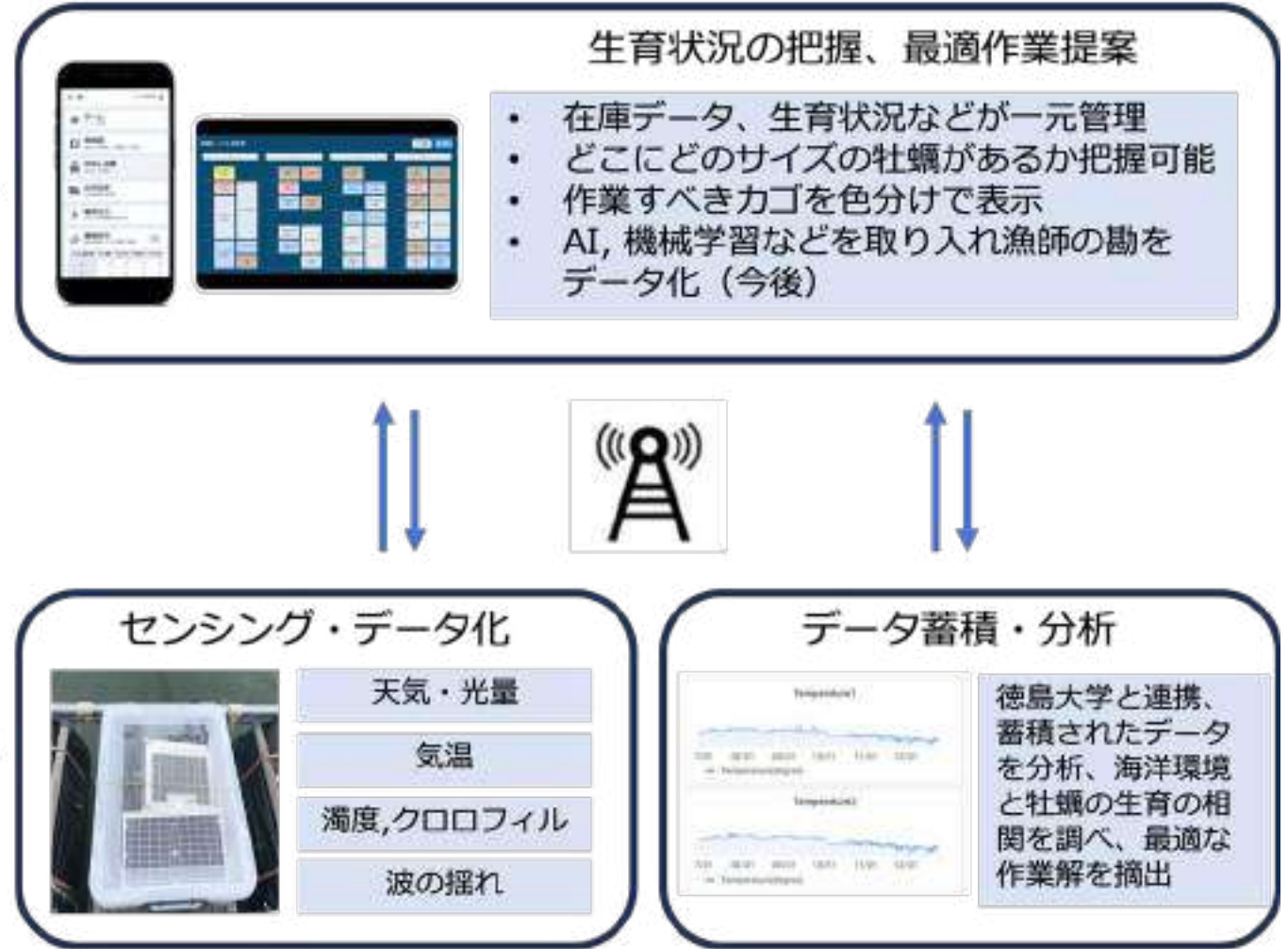
養殖作業の一元管理

環境・育成データの解析

最適作業の指示・提案

生育予測の見える化

コア事業 Oysmartによる養殖支援の具体化)



持続性の高いスマート養殖を実現させるため、他地域展開・再現性を実証



フリップファームシステムの導入による**データ取得量の拡大**
及び**他地域展開性**（汎用性）を確認



未利用となった海域を活用した大規模
データ取得漁場を敷設

【スマート化のためのデータ収集】

成品サイズベースで年間20万個以上の育成データの増量に成功。
より精度の高い養殖支援サービスへつながる結果となり、アプリ開発を加速させている。

【再現性の確認】

年間生産量20万個超の規模の漁場の運用実証が完了。
他地域での展開について十分な可能性を確認。
県内外での展開の交渉が加速。

【低環境負荷養殖/販売可能性】

低環境負荷な養殖スタイルとして、設置後プラスチックごみ排出ゼロなどを実現中である。
また、テスト的に成品評価をいただいた販売先からは、購入する意向が100%という回答を得た。（7社中7社）

01

提案精度向上と
モデル展開



Oysmartによる最適作業提案の精度向上のため、導入者を増やすことでデータ量よりを拡大

02

海外実証の
スタート



高効率モデル及び最適レコメンド機能を海外の海域でも実証、導入支援（モデル提供）～継続支援（Oysmart）まで

03

国内外で大規模
漁場顧客拡大



東南アジア、北米、を軸に世界での大規模スマート牡蠣養殖の展開を実践フェーズに

04

誰でも持続的
な養殖を実現



世界各拠点でのスマート養殖を実践、誰でもスマート養殖を実践できるフェーズへ

牡蠣養殖のスマート化から、「水産は面白い」と言われる未来を作り、世界に誇る日本の水産業を目指します。

MNHは コオロギフードの 世界最大級メーカー

日本のコオロギ事業は、市場としてまだ途上の段階。
しかし私たちはコオロギ事業を新たな産業として考え、
真剣に取り組んでいます。

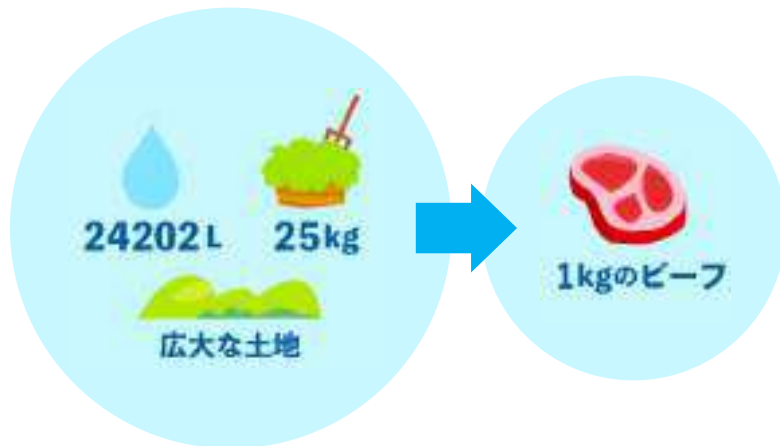


環境問題におけるメリット

雑食だから環境負荷・飼料コストが少ない

コオロギは牛の約1/12のエサしか必要としません！

牛を飼育する場合



コオロギを飼育する場合



世界でコオロギの養殖工場ができています



2030年には
市場規模が約8,600億円になるとも予想されている

しかし、日本においても世界においても課題がある

需要と供給のバランスが悪いため、
供給は出来るけれど
需要が多くないから
製産しない

その結果、
商品の価格が高くなる

まだまだ値段が高い！

タンパク質危機を救う
救世主になるかもといつつ
牛肉・豚肉などに比べると
価格が高い

これを変える必要がある

コオロギフードを食文化にしていくには

代替タンパクというと
コオロギが牛や豚に
取って代わると考える人もいるが
バランスが変わるだけ



**牛も豚も食べるけど
コオロギも食べる**

江戸時代は
牛も豚も食べる習慣はなかった
今は遊び感覚で
コオロギを食べている



**食文化・カルチャーへ
どう持って行くかが
ポイント**

最後に

日本では、まだまだプレーヤーが少ない！

色々な人が少しずつでも関わってもらって、
選択肢を広げるという趣旨で携わってもらえたら嬉しい



お問い合わせ先

TEL : 042-443-1351

E-MAIL : info@mnhhappy.com

お役に立てる！TOKYO8

特に

- 細胞農業
- Plant Based Food
- サーキュラーフード

1

イネ、大豆、メイズ等の生産性向上
(土壌団粒化、育苗、病害虫防除)
→収穫量の増加

2

既に、
世界各国での展開実績
インドネシア、フィリピン、モザンビーク、マラウイ等20ヶ国

3

そもそも、
Circular Economyの実現を60年実践している会社の資源循環の産物が
TOKYO8
東京23区の飲食店由来

株式会社TOKYO8 GLOBAL



- 本社:東京都板橋区
- 創業60年の資源のリサイクル&アップサイクル企業
- 平成元年より東京23区の都市型汚泥処理事業を開始
- 独自研究の微生物により効率的処理を実現



- 日本の優れた技術・ノウハウ・ビジネスを知的財産化し海外展開する専門会社
- アフリカ含む世界26カ国へ様々な業界の事業をフランチャイズやライセンスで展開する実績を持つ

コンタクト先情報 株式会社TOKYO8 GLOBAL

<http://www.tokyo8global.com>

東京都板橋区三園2-12-2:

nobu@assentia-hd.com 松本信彦 080-3510-1492

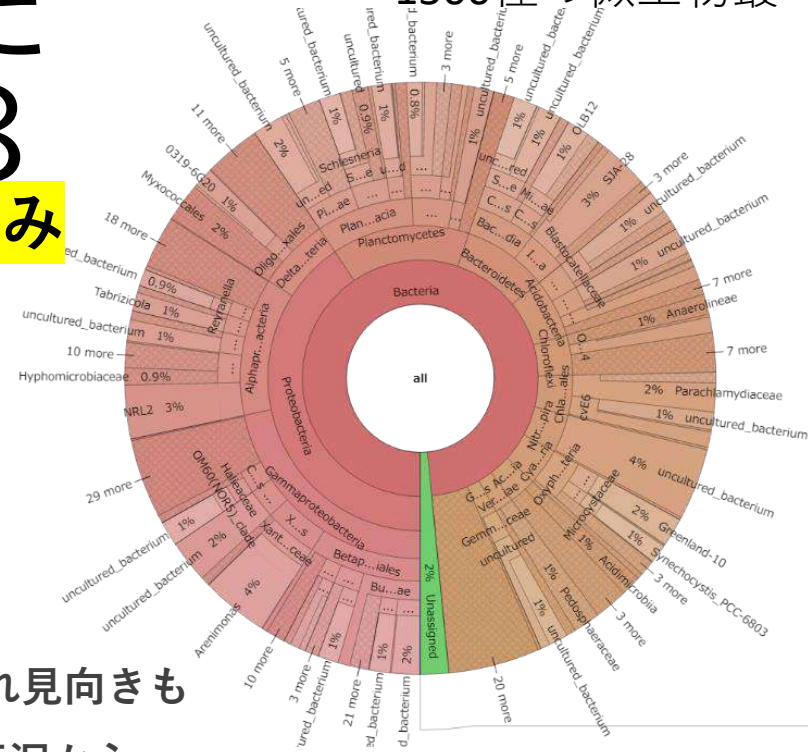
資源循環から生まれた 微生物資材TOKYO8

有機JAS資材登録済み

限られた資源を、消費から循環へ！
TOKYO8がつくるサーキュラーエコノミー

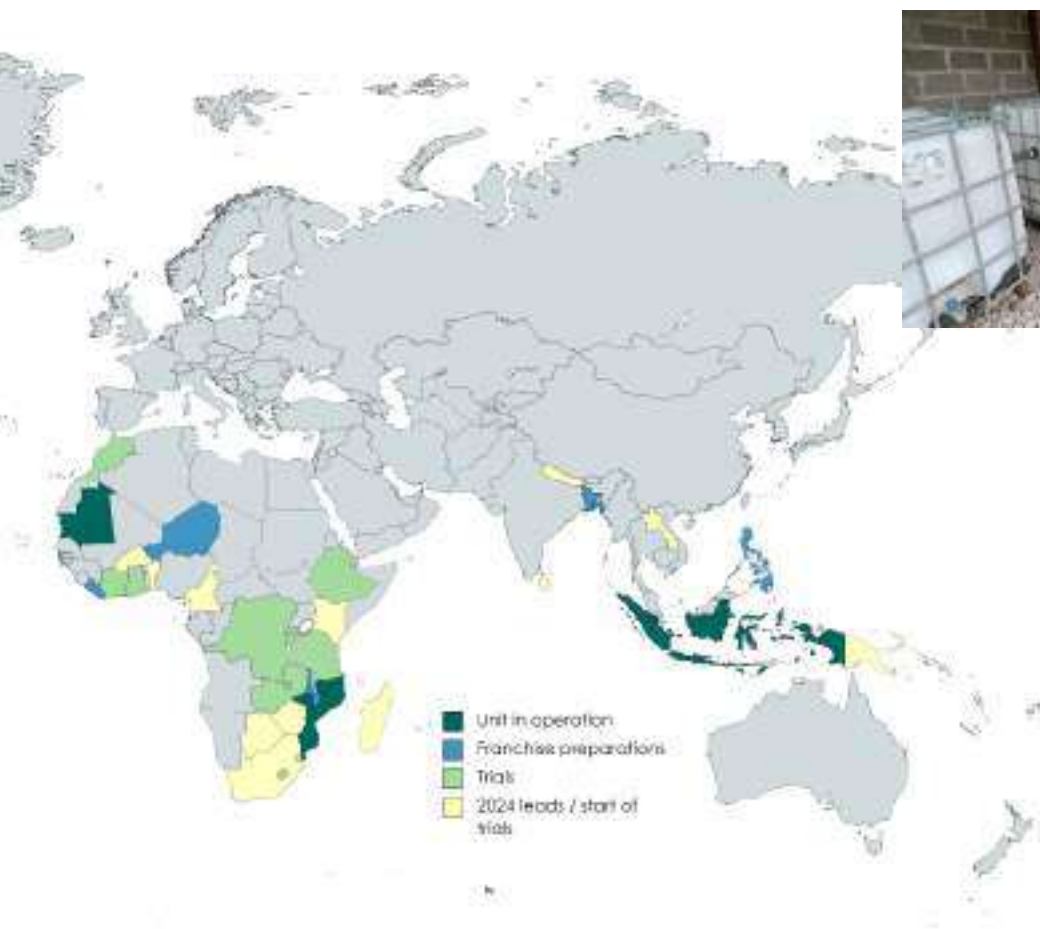


1500種の微生物叢



- ① 本来、廃棄され見向きもされない都市型汚泥から、有用性の高い微生物を回収
- ② 微生物を集合化し、有機物分解能を高め
- ③ 土づくりで戻すことで、食品の基質が循環

現地生産フランチャイズ方式で 世界各地で農業生産性向上支援



収穫増
①育苗期、
②土壌団粒化(生育、気候変動)、
③病害虫防除



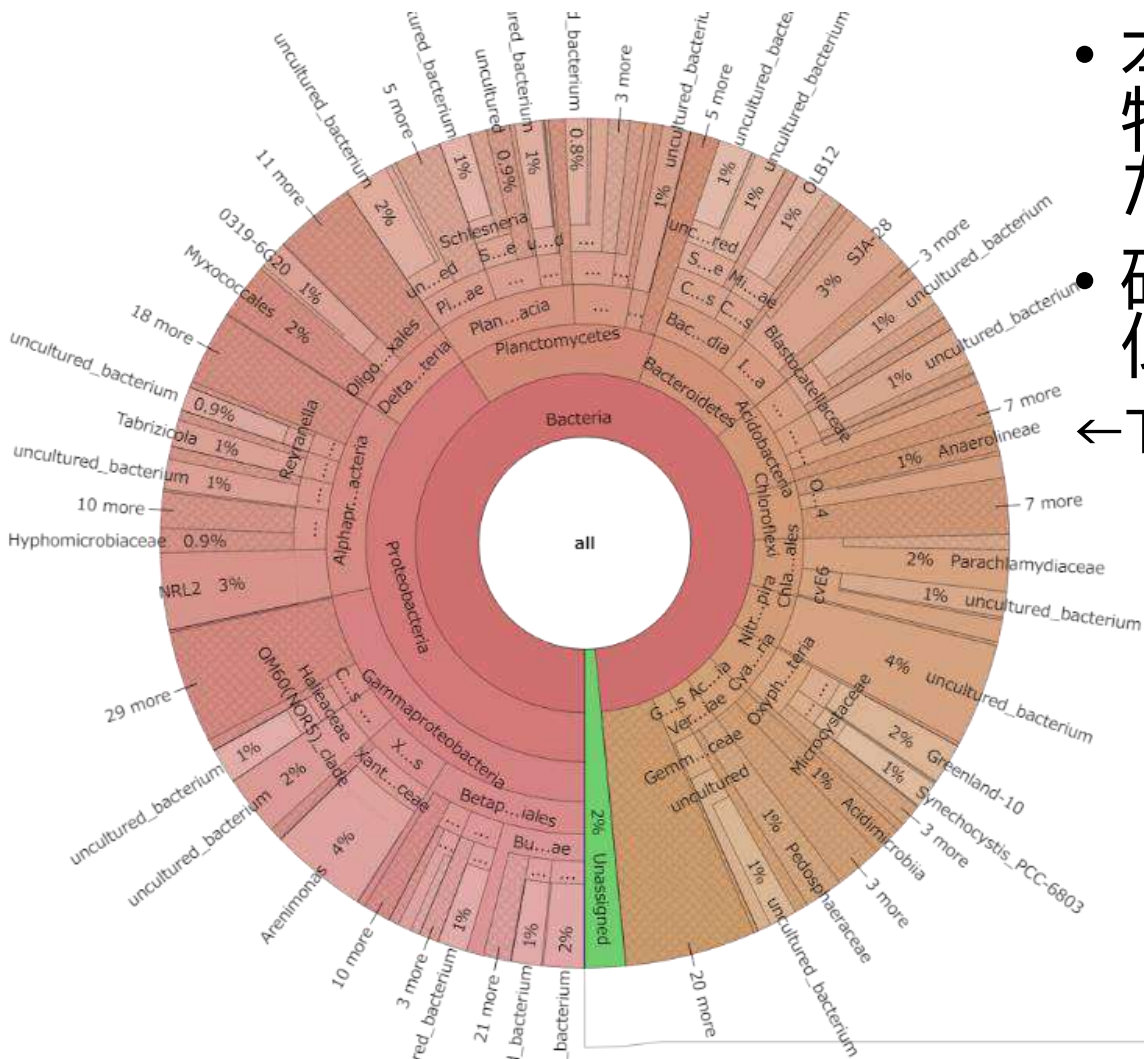
Rice :
Yield 1.4~1.5
times



圧倒的な価格の安さ

- 本業の効率化のための微生物研究から生まれた副産物だから
- 研究開発費、製造原価が極々低い

← TOKYO8の1500種の微生物叢





GROW

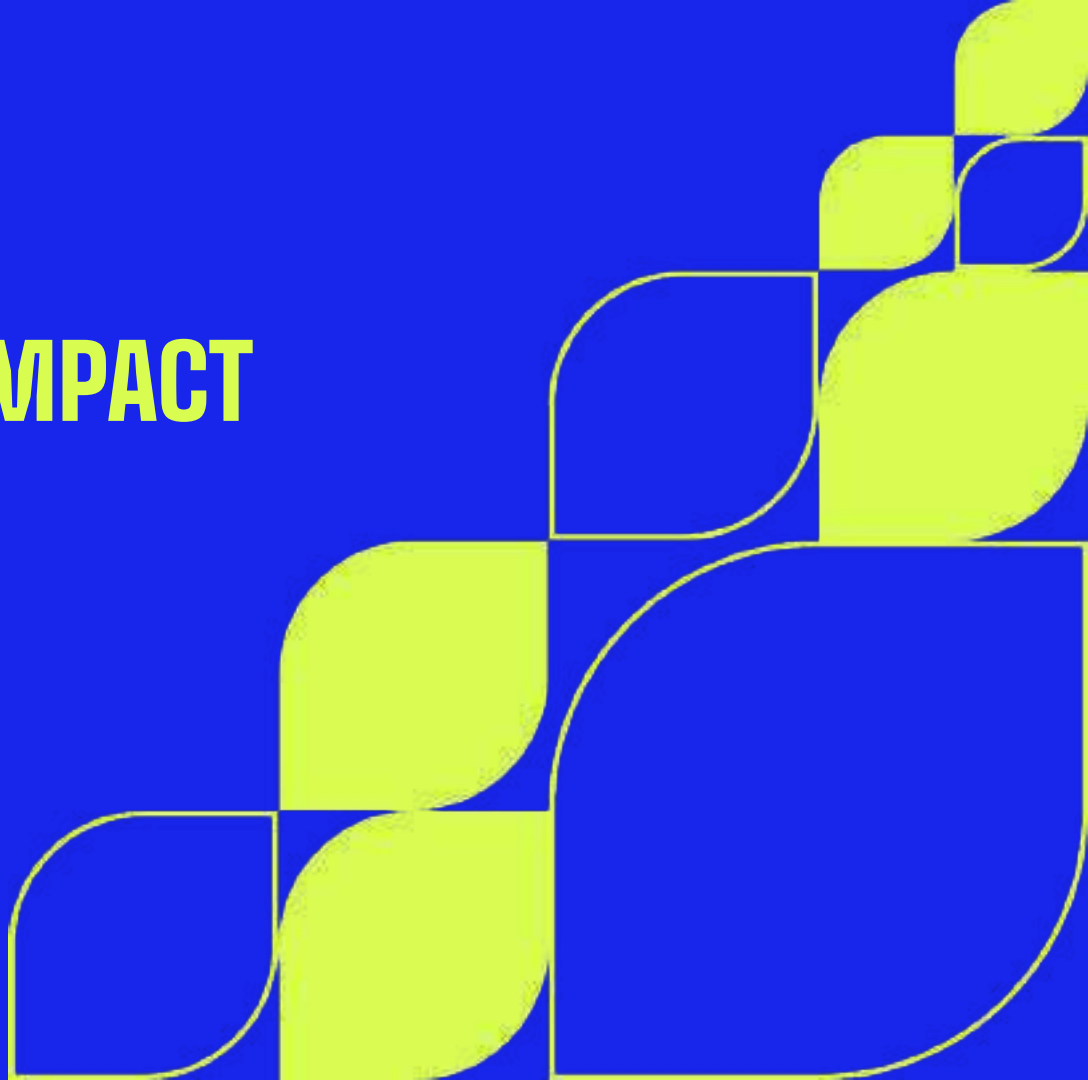


AgFUNDER

AGFUNDER GROW IMPACT ACCELERATOR

Cohort 5

Applicants' Info
& Q&A Session



AGENDA



**ABOUT THE
PROGRAMME**



ALUMNI SHARING



**Q&A WITH
GROW & AGFUNDER**

ABOUT US



Ecosystem catalyst advancing innovation, sustainability, and resilience across food systems. Mission to inspire and accelerate extraordinary founders developing technology solutions that deliver positive impact for people and planet. Backed by the Singaporean Government, rooted in Asia with a global outlook.



One of the world's most active specialist VCs investing in bold and impactful technologies across the value chain of food & agriculture. >\$160m AUM with offices in Silicon Valley and Singapore. AFN weekly newsletter subscription of 90,000+ supports an unparalleled network of industry connections.

SUPERCHARGING THE **GROWTH OF EMERGING** FOODTECH AND AGTECH STARTUPS **GLOBALLY**



**BUILD STRONG BUSINESS
FOUNDATIONS FOR SCALING**



**CHART YOUR NEXT
STAGE OF GROWTH**



OBTAIN FUNDING TO GROW



G R O W

PROGRAMME BENEFITS



CURATED CURRICULUM & COACHING

Focused on expert sharing,
proven frameworks,
hands-on application, peer
learning and coaching
matched to your needs



INVESTOR COACHING

With **AgFunder**, one of the
world's leading agrifood
VCs



MEDIA PROFILING

With **AgFunder News**, a
leading agrifood media site
and publication



IMMERSE IN OUR GLOBAL ECOSYSTEM

We have a network of
global MNCs & scaleup
partners looking for
innovations

PROGRAMME IMPACT – COHORT 4 FEEDBACK

4.33/5

**AVE. RATING OF
PROG. USEFULNESS**
5 being "Extremely Useful"

100%

**OF TEAMS SAID THEIR
INVESTOR CONNECTIONS
HAVE INCREASED**

100%

**OF TEAMS SAID THEIR
CORPORATE CONNECTIONS FOR
POTENTIAL PILOTS HAVE
INCREASED**

190+

**COACHES, MENTORS &
SPEAKERS**

350+

INVESTOR NETWORK

200+

**DEMO WEEK AUDIENCES
COMPRISING INVESTORS &
INDUSTRY PLAYERS**

PROGRAMME PHASES



PHASE 1: RUN-UP
COACHES MATCHING
BUSINESS IMMERSION
GOAL SETTING
PUBLICITY



PHASE 2: READY
BUSINESS FOUNDATIONS FOR
GROWTH & SCALE



PHASE 3: SET
VALUE CREATION,
TRACTION & GO-TO-MARKET



PHASE 4: GROW
PARTNERSHIPS &
INVESTMENTS

STRATEGY-LED PROGRAMME

LEGEND:	GROUP SESSIONS
	1:1
	NETWORKING

Virtual Welcome	In-residence Bootcamp 1	Online Bootcamp 2	Online Bootcamp 3	Ad-hoc Sessions & Meetings		In-residence Demo Week
14 May	June	July	August	September	October	November
Meet & Greet Programme Values Admin & Landing Preparations	Business Model & Value Proposition	Leadership & Team Operationalising Expansion Value Creation	Intangible Assets	TBC	TBC	Demo Day Pitching & Showcase (in conjunction with Singapore International Agrifood Week)
	Impact Reporting & Storytelling		Partnerships			
			Investments			
	Investor & Ecosystem Pitching & Networking		Pitching	Investors' Mentor Speed-pitching		
			Speed-mentoring			
	Design Deep Dive	Business Deep Dive & Growth Coaching (6 sessions)				
				Pitch Coaching		

JOIN THE MOVEMENT

AGFUNDER GROW IMPACT ACCELERATOR



GROW

www.gogrow.co

[View the Demo Day
Highlights Video here \(1.5 min\)](#)

PROGRAMME MECHANICS

**US\$100K SAFE
INVESTMENT**



**US\$30K
PROGRAMME FEES**



WHO SHOULD APPLY

Applications open to all **agrifoodtech** startups, with particular interest in

**AI & DIGITAL
TRANSFORMATION**

**CARBON MARKET
SOLUTIONS**

**FOOD WASTE
REDUCTION & MITIGATION**

**PRECISION TECH
(AG/AQUA)**

FOOD BIOPROCESSES

BIO-MATERIALS

MUST HAVE MVP

APPLICATION PROCESS

Applications close	25 February 2024
Shortlisting and interviews	26 February - 29 March 2024
Cohort announced	Mid April 2024
Programme begins	Mid May 2024
In-person Bootcamp 1	June 2024

CLICK TO APPLY

ASSESSMENT CONSIDERATIONS

Impact
Product Advantage (Technology)
Market Opportunity
Business Model & Scalability
Traction
Founders & Team Quality

APPLICATION TIPS

Each question has a purpose

Think through your responses critically, and treat it as an exercise to question your underlying business foundations

Clear and concise articulation

The word limits are useful guidelines; avoid going way under or over
Get a third-person (outside your team) to provide feedback on your clarity

Tailor your responses

Avoid direct copy-pasting of responses that do not fully answer the question

Be truthful and sincere

We can tell ;)

Last cohort, we received 600+ applications



GROW

**Applications Close
25 Feb, Sunday,
11:59 PM SGT**

**For any questions about the
AgFunder GROW Impact Accelerator,
visit our [website](#) or please contact jamie@gogrow.co**





Rethink は、急成長するアグリテクノロジーおよびフードテクノロジー分野のネットワーキングイベントにおいて高く評価されている世界的リーダーです。

急速に進化する農産物・食品および飲料のバリューチェーンを畑からフォークまでカバーできる唯一の企業です。

私たちは、食品と飲料のマルチメディア、デジタル、イベント、データの分野で世界をリードするグループで、私たちの経験、知識、スキルを組み合わせることで、ブランドを拡大し、世界的な展開を拡大し、市場でのリーダーシップを確立することができます。



2024年ReThinkサミットのスケジュール

March



June

May



September-October



November





ASIA-PACIFIC AGRI-FOOD INNOVATION SUMMIT

Singapore, November 12-14, 2024

アジア太平洋地域アグリ・フード イノベーションサミットは、シンガポール国際アグリ・フード・ウィーク（SIAW）の中核イベントです。1000人以上のグローバルリーダーが集まり、アジアの食農システムのキャパシティ・食料安全保障・レジリエンスを高めるための戦略的な議論が行われます。

アジア地域の小農や養殖・漁業者の支援、代替肉をはじめとする新規食品の本格的規模拡大、植物工場のエネルギー利用効率の追求などの具体的活動事例をベースにしながら、どのように地域の食農サプライチェーンの脱炭素化を進めつつ、手頃な価格で栄養価の高い食への需要に応えていくことができるのか、実践を通じた議論が行われます。

11月12日から14日まで、シンガポールのマリーナベイサンズで開催されるこのリーダーシップサミットでは、3日間にわたりハイレベルな対話、ネットワーキング、取引が行われます。





DELEGATE PROGRAM

JOIN US IN
SAN
FRANCISCO

WORLD AGRI-TECH

INNOVATION SUMMIT

San Francisco, March 19-20, 2024

Commercializing Solutions for Climate-Resilient Ag

2,500 Delegates

77% C-Level

450 Investors

409 Agri-Food Corporates

220 Start-Ups

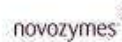
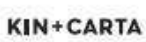
55 Countries

PLATINUM PARTNERS



Knowledge grows

GOLD PARTNERS



“It's important for us to be at World Agri-Tech to network! The best and brightest of the industry all in one place, the thought leadership, and all the great ideas helping to solve industry challenges.”

Chief Sustainability Officer, CHS

rethink.
a WilliamReed company

DELEGATE BROCHURE

JOIN US IN
SAN
FRANCISCO

fft future food-tech

INNOVATION & INVESTMENT FROM FARM TO FORK

San Francisco, March 21-22, 2024

Designing Healthier Foods for People & Planet

www.futurefoodtechsf.com #FutureFoodTech

1,700+ Delegates

70% C-Level

130 Speakers

55 Exhibitors

52 Countries

420 Start-Ups

348 Investors

522 Food Brands

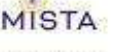


PLATINUM PARTNER

Givaudan



INNOVATION PARTNERS



REGIONAL PARTNERS



“Future Food-Tech gives a glimpse into the latest and greatest technology breakthroughs before they show up on retail shelves and restaurant menus. The show is a harmony of innovators, marketers, investors looking to reinvent the industry as we know it.”

Corporate Development and Partnerships, **MOTIF FOODWORKS**

rethink.
a WilliamReed company



参加割引コードのご要望&ご質問等は：

株式会社メロス

小倉・黒木まで

03-3526-2075

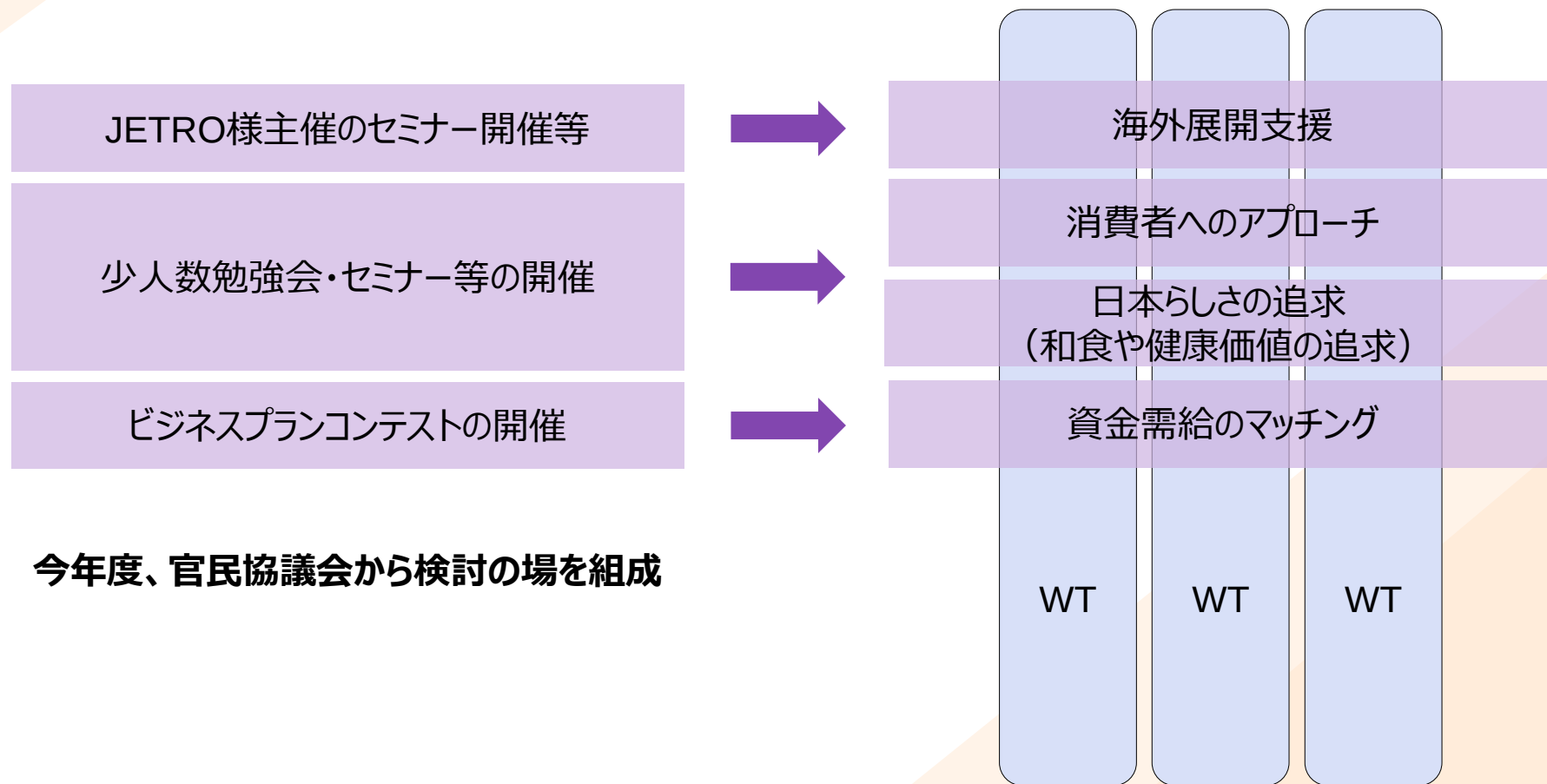
<https://jp.merosconsulting.com/>

inquiries@merosconsulting.com

6. 勉強会・セミナー実施報告

6. 勉強会・セミナー実施報告（1/4）

- ・ 第1回総会（2023.06）にて、勉強会・セミナーの背景と実施案を提示
- ・ WTは存在しないが、協議会で議論したいという会員のニーズの大きいテーマに関して、勉強会を開催することで、フードテック・エコシステムの活性化を図る。



今年度、官民協議会から検討の場を組成

6. 勉強会・セミナー実施報告（2/4）

セミナー

2023年7月18日 @東京ミッドタウン八重洲+zoomウェビナー

国内スタートアップ企業向けJETRO東京・海外展開支援解説セミナー

JETROイノベーション部 樽谷 範哉 氏

海外展開支援

セミナー

2023年8月25日 @室町三井カンファレンス+zoomウェビナー

海外スタートアップ企業との協業・出資を検討する企業向け JETRO東京・海外展開支援解説セミナー

JETROイノベーション部 樽谷 範哉 氏、廣田 新 氏

セミナー

2023年9月22日 @zoomウェビナー

健康情報統合データベース構築と利活用

農研機構 食品研究部門 山本(前田) 万里 氏

九州大学大学院 農学研究院 立花 宏文 氏

産総研 バイオメディカル研究部門 関口 勇地 氏

健康価値の追求

勉強会

ご報告あり

2023年10月3日 @東京ミッドタウン八重洲

食と栄養・健康に関する新しい切り口について

株式会社ゼンショーホールディングス 永井 元 氏 他

勉強会

ご報告あり

2023年9月27日 @東京ミッドタウン八重洲

サステナブルなレストランの取り組み紹介および現場課題に関する議論

一般社団法人日本サステナブル・レストラン協会 下田屋 毅 氏

Policy Makers Lab 田中 雄揮 氏 他

消費者へのアプローチ

6. 勉強会・セミナー実施報告（3/4）

セミナー

2023年11月14日 @東京ミッドタウン八重洲

欧米トップVC～アクセラが期待するポイント～

著名VCと話題の米代替肉スタートアップ創業者からのメッセージ付き！

Wildcard Incubator LLC. 熊谷 伸栄 氏

- SUが欧米の著名VCやアクセラレーションプログラムの関心を惹くためのポイント
- 事業会社が欧米有力SUとの共創を成功裏に進めるためのポイント 等

海外展開支援

セミナー

2023年11月14日 @zoomウェビナー

日本食・日本産農産物の海外展開と輸出戦略

- 日本食・日本産農産物の海外展開と輸出戦略

農研機構 研究管理役 後藤一寿氏

- フランスでの日本酒普及活動について

有限会社Freeman France ペコン 倫子氏

- パリを中心とした日本茶の普及、コンテストを通してのプロモーションなど

フランス日本茶大使 能宗-Lelong 美佐子氏

セミナー

2023年12月12日 @zoomウェビナー

日本食ブームを支える技術

KIKKOMAN EUROPE R&D LABORATORY B.V. 佐藤 拓也 氏

- 醤油を用いて減塩を達成する海外の研究事例
- 東洋食品卸売におけるトレンド 等

「健康×おいしさの食品機能」勉強会

株式会社ゼンショーホールディングス
中央技術研究所 永井 元

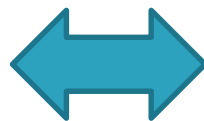
「おいしさ」研究の延長として、食べても満足感が得られて健康がめざせること



京都大学

ZÉNSHO

- ①食材の中に含まれる健康成分を探索、デザインする
- ②栄養素の消化吸収のメカニズムを分子レベルから理解する



- ①おいしさを担保して、お客様が無理なく過食をコントロールできるメニュー開発
- ②お客様への画期的な健康栄養メッセージの発信



一般・地域の方
企業・研究者の方

京都大学と株式会社ゼンショーホールディングス（以下ゼンショー）は、医学研究科に共同研究講座「食と健康科学研究講座」を2022年10月1日に新たに開設し、研究を開始しました。

本共同研究講座では、医学研究科のAI（人工知能）解析技術や最新の機器分析学と、ゼンショーグループが持つ食資源・サプライチェーンを活用し、これまでの機能性食品素材の探索とは全く異なるアプローチで、あらゆる食材における機能性の網羅的探索に取り組みます。外食企業において、このような食材に関する研究講座を開設するのは初の試みです。



公開日：2022年10月25日



(1) どういう技術イノベーションが必要か？

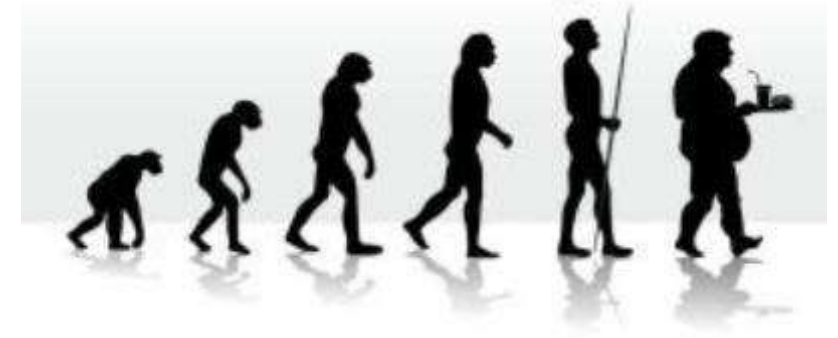
- ・栄養吸収の可視化
- ・食行動の記録とそのデータ化
- ・デジタルツイン

(2) 健康を考えた新しい食品の定義

- ・（健康を考えた）我慢をしない食事
- ・化学成分からの食品設計

(3) 健康啓蒙の刷新

- ・態度変容（行動変容）
- ・健康非関心層の食生活改善の仕組みづくり
- ・データサイエンスからのアプローチ、予測システム



「健康と美味しさを両立させるために必要なフードテック」勉強会

第1回開催：2023年10月3日 @東京ミッドタウン八重洲 30名参加
(キックオフ：趣旨説明、参加者の課題意識の確認)

第2回開催：2023年12月15日 @NTTデータ経営研 6名参加
(自主的な勉強会として今後の進め方の確認)

第3回開催：2024年2月28日 @（株）ゼンショーHD品川本社（予定）
(メンバーからの話題提供①)

※今後、2か月に1回のペースで勉強会を開催する予定です！

フードテック官民協議会 消費者アプローチ 勉強会

総会資料

2月20日（火）

1. 勉強会の趣旨とスケジュール
2. 現在までの議論状況ご報告
3. 今後の展望

消費者アプローチ 勉強会の趣旨

●勉強会のゴール：

サステナブルな取り組みを行うレストランに対し、消費者の関心が高まり、進んで食事を行いたくなるメカニズムを解明し社会実装の足掛かりを作ること

→本年度の勉強会はメカニズムの解明までをスコープとしている

→仮説ながらもメカニズムや社会実装のキーワードとして「コミュニティの形成」のような概念があると想定
(技術はweb3/ブロックチェーンなどを想定)

●勉強会の検討対象：

・外食産業市場のうち、特に、サステナブルな取り組みをすでに行っている・これから行いたいと考える中小企業・個人を中心としたレストランに絞って検討を行う

→外食産業のうち、検討対象が市場の8割を構成。特に中小個人のレストランでは先駆的で斬新な取り組みが進んでおり産業を切り拓いている

→しかしながら事業体の規模・形態によらず議論はオープン、メンバー皆が気づきや学びを持ち帰られるように運営
・消費側では、サステナブル感度が高い・サステナブルに関心が高い消費者層に絞って検討を行う

●勉強会のアウトプット：

・勉強会の活動内容や、有識者の発言やメンバー間の議論から得られた示唆を取りまとめた**最終報告書**

・サステナブルなレストランの取り組み活動を取りまとめた**事例集・活動ガイドラインの策定**

・消費者行動変容を促すことに寄与する**ビジネスモデル案や技術利用ケース案の創出**

2024年度のスケジュール

勉強会No	論点整理.v2	作り上げていくもの
勉強会 #1～#3 レストラン側に焦点を当てて議論	・実践例のご紹介と議論 ・勉強会議論テーマアップ <飲食店が伝えるストーリーの切り口> ■ 現在行ってる取り組みは？ ■ 「自分ごとにしてもらう共感」を生むためのストーリーの伝え方は？ <飲食店が伝えるストーリーの切り口の深堀> ■ 実際に食べに行き行って取り組み事例を各メンバーから共有 ■ 気づきや議論を通してパッケージの解像度を上げる深堀り議論	取り組みと伝え方のパッケージ ・カテゴリ/取り組み事例/優先的にアプローチする消費者層/消費者への伝え方 取り組みと伝え方のパッケージ ・カテゴリ/取り組み事例/優先的にアプローチする消費者層/消費者への伝え方
	<メンバーが消費者側の立場になってパッケージに対してコメント> ■ これまで議論したストーリーを聞いた消費者の率直な意見 ・レストランが伝えるストーリーが刺さったか？ ・行って支払いたくなかったか？ ・リピートしたいと思うか？	・アンケート調査票
勉強会 #5～#7 レストランと消費者をセットにして3事例開催	<外部から招聘した消費者の方からフィードバック> ■ これまで議論したストーリーを聞いた率直な意見 ・レストランが伝えるストーリーが刺さったか？ ・行って支払いたくなかったか？ ・リピートしたいと思うか？	・パッケージに対する消費者へのヒアリング結果
	<他業界の先進事例の特別講演> → 事業者・消費者双方の観点で講演をいただく 【候補】 消費財メーカー、家具メーカー など	
	<これまでの議論の整理【メカニズム解明】> ・メカニズム解明の仮説構築 ・消費者へのアンケート設計	行動変容メカニズム仮説
勉強会 #8～#10	<社会実装への議論> ありたき絵姿・エコシステム・協調領域の議論	優先的にアプローチする消費者層へアンケート実施結果
	<ビジネス構築の議論> ・ビジネスに落とし込んだ時の事業モデル ・Web3の利用する技術や機能検討	
	<総括> ビジネスモデル案・技術利用ケースの総括	ビジネスモデル案 技術利用ケース案

勉強会アウトプットの整理図

サステイナブルな取り組み



サステナブルブランド国際会議で消費者側の検証を加速

5000人の参加者およびオープンセミナーの来場者には会場内で直接アンケートを依頼して回収

第8回サステナブル・ブランド国際会議2024 東京・丸の内

オープンセミナー



SB'24 TOKYO -Marunouchi

第8回
サステナブル・ブランド国際会議
2024 東京・丸の内

2024/2/21 (水) 22 (木)

東京国際フォーラム・明治安田ヴィレッジ 丸の内

持続可能な社会の実現に向けて、サステナビリティのリーダーが集うアジア最大級のコミュニティイベント

サステナブル・ブランド国際会議は世界10ヵ国で開催されており、日本では7年間の活動を経てサステナビリティに関与するリーダーが集うコミュニティとして独自のポジションを築き、成長してきました。今では米国と同規模の、参加者5,000人を超えるコミュニティ・カンファレンスです。



サステナビリティ×レストラン
消費者の行動変容は
どのように生み出せるか？
～飲食店へのサステナビリティ視点のアプローチ～

2024.02.22 (木)
13:30-14:30
@東京国際フォーラム

岩澤 正和氏 PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO オーナーシェフ
ニールセン 北村 朋子氏 文化翻訳家 aTree
村上 真理子氏 農林水産省
下田屋 毅氏 一般社団法人日本サステナブル・レストラン協会 代表理事

【無料】消費者の行動変容はどのように生み出せるか？～飲食店へのサステナビリティ視点のアプローチ～ | Sustainable Brands OPEN SEMINAR

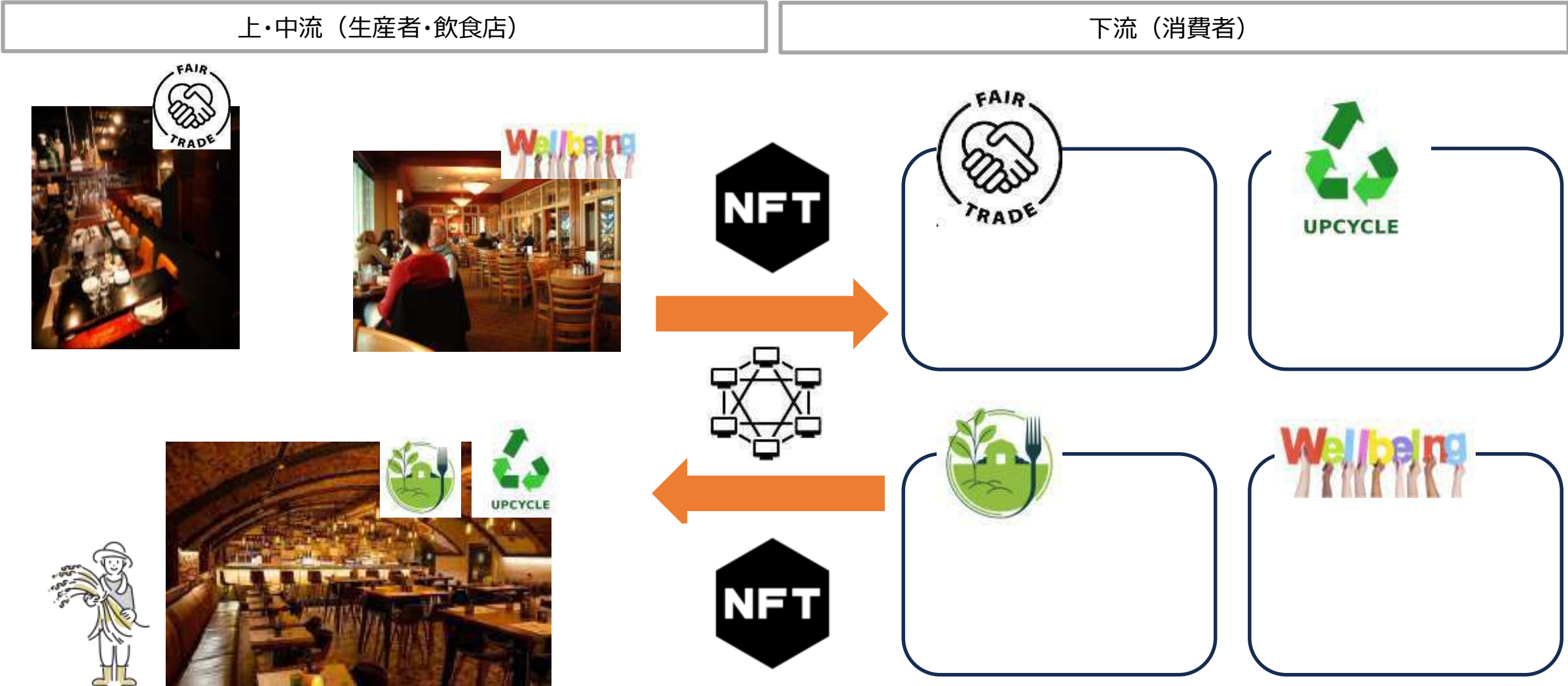
(木) 13:30 | 千代田区丸の内3丁目5-1 | By サステナブル・ブランドジャパン

- テーマ 消費者の行動変容はどのように生み出せるか～飲食店へのサステナビリティ視点のアプローチ～
- スロット 2024年2月22日(木) 13:30-14:30
- スピーカー
岩澤 正和氏 PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO オーナーシェフ
ニールセン 北村 朋子氏 文化翻訳家 aTree
村上 真理子氏 農林水産省
【Facilitator】下田屋 毅氏 一般社団法人日本サステナブル・レストラン協会 代表理事



技術活用と事業実証の議論～社会実装へのパス

飲食店と消費者が共通の価値観（サステナビリティ関心事）でつながる場が
リアルだけではなくデジタルも組み合わせることで強固なコミュニティが形成
まずは小さなコミュニティから実証をスタート



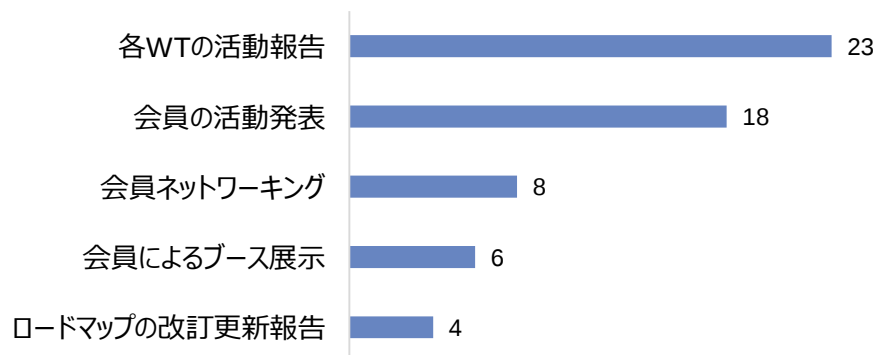
7. 会員向けアンケート結果報告

7. 会員向けアンケート結果報告（1/3）

総会やセミナーでは、WT・会員・有識者からの情報提供コンテンツは総じて評価が高かった。
総会のネットワーキングや海外展開セミナーでは、具体的なマッチング事例の報告も頂いた。

アンケート御協力75件
※結果一部抜粋

今年度有意義だと感じられた総会のコンテンツ



ネットワーキングに関するご意見



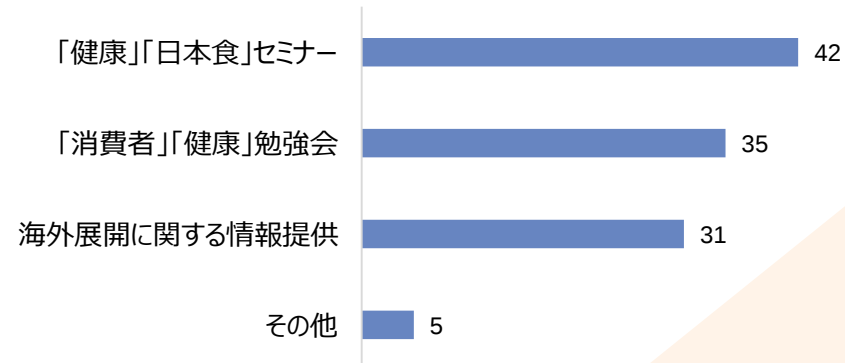
- ・ 事業拡大につながる新しいつながりが得られた。

ロードマップに関するご意見



- ・ ロードマップの更なる具体化が必要と感じた。
- ・ ロードマップを進行していくための支援があるとよい。

継続を期待するセミナー・勉強会のコンテンツ



勉強会に関するご意見



- ・ 実務的に課題となる事柄に関する、ケーススタディ的な議論の発展が期待できそう。

7. 会員向けアンケート結果報告（2/3）

今後期待するコンテンツとして、ビジネス／テックに関する情報提供や、マッチングの創出について幅広いテーマのご意見を頂いた。

アンケート御協力75件
※結果一部抜粋

期待するコンテンツ

情報提供	- 海外の先行事例 - 経営・R&D組織マネジメント - 他分野参入を想定した知財戦略 - フードテックの経済性分析 - アグリ・フードに関するファイナンス - リスクの高い新産業領域（培養肉・精密発酵・ゲノム編集食品等）をピックアップ
マッチング	- 各WT間のコミュニケーション - 会員の事業・専門分野紹介 - 幅広くフードテックの技術提案を行う場 - 異業種連携 - 補助金等の支援制度との連携

注目している／取り上げたい技術テーマ

一次産業	- 植物工場 - マリンテック
素材	- 代替肉 - 精密発酵 - アップサイクル
加工調理	- AI・ロボティクスの活用 - 自動調理技術 3Dフードプリンター
商品開発	- おいしさの可視化 - 味覚のデジタル化 - 酸化劣化防止技術
ヘルス	- パーソナルヘルスレコード - マイクロバイオーム
その他	- 食料安全保障 - 環境負荷低減・カーボンニュートラル - 未来の食を考える総合的なアプローチ

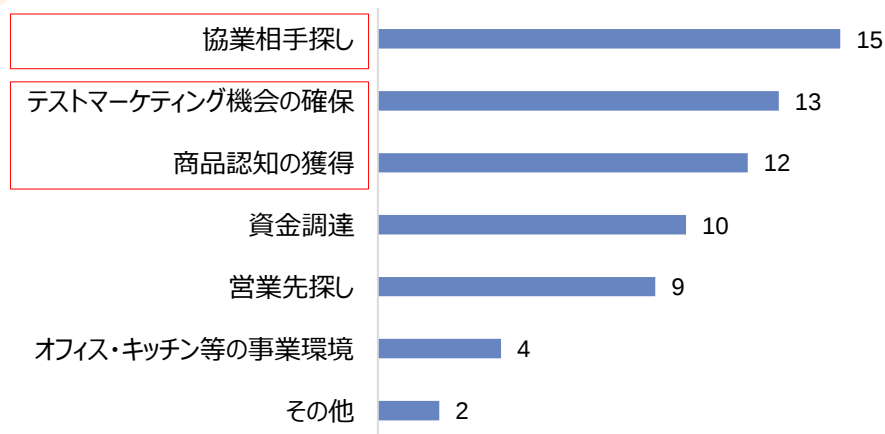
7. 会員向けアンケート結果報告（3/3）

協業先探しに課題を感じる会員が多く、官民協議会に対してもフードテック関連企業や研究機関からの情報提供を起点としたマッチングに期待する回答が多かった。

また、テストマーケティングや商品認知等、消費者との接点に対する課題も見られた。

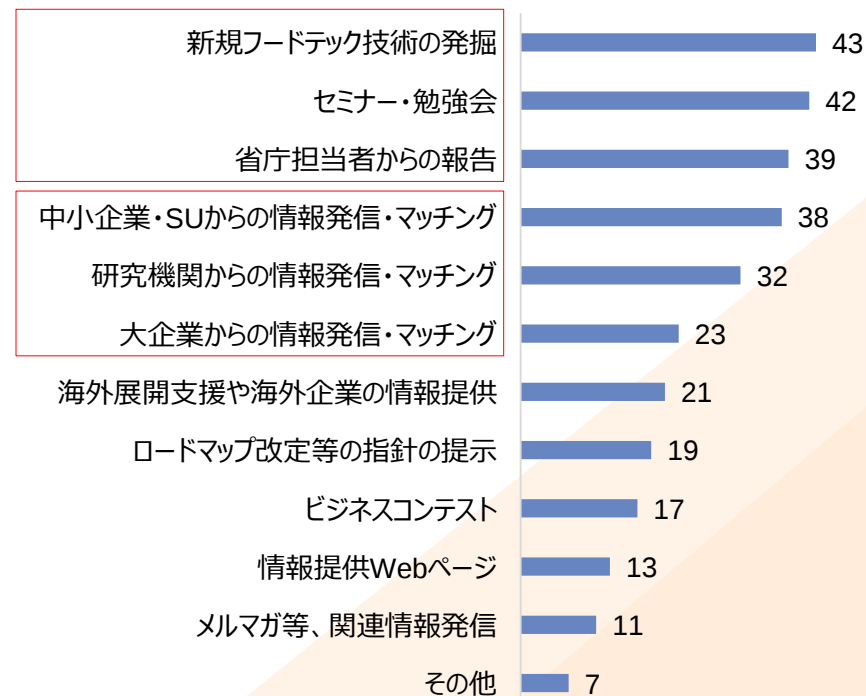
アンケート御協力75件
※結果一部抜粋

事業開発推進における課題



- ・ テストマーケティングができるような産学官連携エコシステムの具体化や連携強化に期待する。
- ・ ネットワーキングに特化したイベントがあるとよい。

フードテック官民協議会に期待すること



皆様から頂いた意見から、今後の官民協議会の具体的な取組策定を検討させていただきます。