

WITHコロナ・POSTコロナ社会における産業戦略

〔食関連産業分野抜粋〕（令和3（2021）年6月 商工労働観光部・農林水産部）

京都の食関連産業は、高級ブランドとしての料亭における需要の拡大などにより成長してきたが、コロナ禍による観光客の激減や外出自粛などにより需要が急激に低下し、関連する食材や加工原料を提供する農林水産業においても大きな影響が出ている。

近年の少人数世帯や共働き世帯の増加による中食需要の増加や、国内人口の減少による市場規模の縮小などの状況も踏まえ、海外販路の確保も含めた新たなマーケットの開拓や、多様化する消費者ニーズに対応した新たな商品づくりなどが必要となっている。

一方、フードテックやICT技術などの発展により新たなビジネス環境が整いつつある中で、京都の強みである和食文化を基盤に、消費動向の変化と新しい生活様式に対応できる産業構造を構築していくため、以下の取組を進める。

○消費動向の変化に対応した商品開発と販路開拓

京都産高級食材を使用したミールキットなど内食・中食向け商品の開発や、EC活用による国内外向けのBtoB、BtoC販売拡大の支援

○京の食文化や農林水産物・加工品などの一体的な国内外への情報発信

和食をはじめとした京の食文化やブランド農林水産物など、生産から加工・製造、販売・飲食・しつらえに至るまでの一体的な国内外への販売戦略の展開・情報発信による「京の食」の付加価値向上と需要拡大

○「京の食」を支える農林水産業の生産基盤の強化

集落連携による広域的な営農体制の構築による低コスト生産と高収益作物生産の実現による持続可能な地域農業の創出の促進、輸出向け農産物の産地づくりの推進

○多様な主体の連携による食のイノベーションの創出

産・学・公・民の連携によるオープンイノベーションラボの設置・運営を通じたフードテックによる新商品の開発、食品関連産業やインターネットビジネスなど多様な成長産業が参画するビジネスプラットフォームの関係団体と連携した運営による京ブランドサプライチェーンの構築

○食のイノベーションを牽引する専門人材の育成

スマート農林水産業推進のための人材やフードテックを活用できる人材、京の食文化に精通しビジネスに活用できる人材など、食材分野や食科学分野、食文化・ビジネス分野の分野毎の食のイノベーション人材の育成

新型コロナウイルス感染症危機克服推進会議 委員名簿

役割	食関連産業分野
業界関係者	京料理芽生会 会長 園部晋吾
	共栄製茶株式会社 代表取締役 森下康弘
	京葱 SAMURAI 株式会社 代表取締役 村田翔一
学識経験者	京都府立大学和食文化学科 准教授 平本毅
他分野の 先駆者等	株式会社クラウドワークス 代表取締役社長 CEO 吉田浩一郎
	株式会社 minitts 代表取締役 中村朱美
	なかお商会代表 中尾祥子
事務局	京都府農林水産部、(公財)京都産業 21

※敬称略、所属・肩書きは令和3年6月時点