

京都フードテック基本構想（最終案）の概要について

1 中間案からの主な変更点

番号	箇所（ページ）	変更点
1	Ⅱの1の(4)②(P3) Ⅱの2の(3)(P4) Ⅲの1の4)(P5) Ⅳの3の(2)②(P9)	京都府の農林水産業の課題や基本的な考え方等にフードロス削減の観点を明記
2	Ⅳの1の(1)(P6)	京都府農林水産技術センターにおける研究テーマを明記 <ul style="list-style-type: none"> ・ 京都の農林水産業にマッチしたスマート技術の開発 ・ 新たなブランドの創出に向けた高機能性品種等の育成や生産技術の開発や中食など「京の食」の新たな需要創造に向けた食品加工研究の推進 ・ 気候変動やSDGsへの対応など京都府の農林水産業を支えるフィールド研究の強化 ・ 最先端技術を生産現場で活用できる人材の育成
3	Ⅳの1の(2)の②(P7)	「新たなイノベーションを創発するシステムチックレビューを構築します」との記載を「新たなイノベーションを創発するエビデンスの獲得と研究レビューを整備します」に変更

2 最終案の概要

I 構想の趣旨

食を取り巻く社会情勢の急激な変化を踏まえ、世界に誇る京都の食文化や高い栽培技術と進化し続ける最先端技術を融合させ、京都の農林水産業を含む食関連産業（以下「食関連産業」という。）の振興を図ることを目的とする。

II 構想策定の背景・課題

1 構想策定の背景

- (1) 世界人口の増加
- (2) 国内の少子高齢化等の社会構造の変化
- (3) 温暖化等の自然環境の変化
- (4) 社会情勢や新型コロナウイルス感染症の拡大による消費者志向の変化
- (5) 京都府産品のブランド力の相対的低下
- (6) ユネスコ無形文化遺産登録を契機とした国内外での和食文化への評価の高まり

2 京都府の農林水産業の課題

- (1) 京都府の農林水産業の特徴に適応した農林水産業の省力化や熟練技術の継承などのためのスマート技術開発と実装
- (2) 気候変動下において高品質・低コスト生産が可能な品種や生産技術等の開発と普及
- (3) 健康機能性、オーガニックなど新たなブランド価値の付加や環境負荷低減、フードロス削減など SDG s を意識した新品種・生産技術の開発と加工食品の開発・商品化
- (4) 国内市場の縮小や海外における和食ブームに対応する輸出など広域流通のための保存技術等の開発と実用化

III 基本的な考え方

1 目指すべき方向

京野菜や宇治茶などの伝統的な栽培技術や、大学・世界的企業など最先端技術の集積、世界に誇る食文化や府民の進取の気質という京都の強みを融合するフードテックの取組を通じて、府内の食関連産業が抱える課題の解決を図り、京の食の高付加価値化と競争力の強化による成長産業化を目指す。

2 計画期間

令和 4（2022）年度（構想策定年度）から令和 10（2028）年度まで

IV 構想を推進するための方策

1 京都ならではのフードテックに関する研究開発

京都府農林水産技術センターの機能強化や最先端企業等の集積エリアの整備などにより、京都の強みを融合した京都ならではのフードテックに関する研究開発を実施

(1) 京都府農林水産技術センターにおける研究テーマの重点化

スマート農林水産業、気候変動など自然環境の変化等への対応、健康機能性や環境負荷低減などの新たな付加価値を創出し、食関連産業の振興に資する研究及び最先端技術や優れた経営感覚を有する農林水産業の担い手育成に重点化

(2) 研究体制の構築

① 一次産業の研究拠点の機能強化

- ・ スマート技術や高機能性新品種、有機栽培などフードテックを活用した次世代型農林水産業の実現に向けた生産技術の研究開発・実証及び人材育成を行うための拠点を整備

② 機能性加工食品等付加価値の高い「中食」の開発拠点の整備

- ・ 京都府南部総合地方卸売市場（南部市場）に、多様な主体のオープンイノベーションにより冷凍高機能性食品などの商品（中食）を開発、評価する「未来の中食」研究開発拠点を整備

2 大学、研究機関企業等とのネットワークの構築

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

(1) 「京都フードテック研究連絡会議（仮称）」の創設

- ・ 農林水産技術センターのリエゾン機能を強化し、和食文化など多様な分野を含めた大学・研究機関、企業等による共同研究を推進、各機関の技術情報を集積

(2) 「学研フードテック研究部会（仮称）」の設置

- ・ 大学・研究機関、世界的フードテック企業の技術が集積するけいはんな学研都市において共同研究を促進し、世界的な食料に関する課題解決に貢献
- ・ けいはんな学研都市の南田辺・狛田地区に、世界トップレベルの「食」に関する研究開発型拠点を整備、その成果を府内に還元

3 新商品や新サービスを創出するオープンイノベーションの体制強化と支援

京都ならではのフードテックを府内の食関連産業に還元する仕組みを構築するとともに、フードテックの実用化に向けた支援を実施

(1) 「京都食ビジネスプラットフォーム」の体制強化

① 「フードテック部会」の設置

- ・ 国内外の最先端技術を有する企業等の参画を得て、企業ニーズ抽出の枠組みを構築

② 研究シーズと企業ニーズのマッチングを図るコーディネーターを配置

- ・ 研究シーズの選択から新商品等の創発と企画までを一貫支援

③ 海外を含む京都府内外の食関連技術情報の集約と企業間をつなぐイベントの開催

- ・ 最先端のフードテックを集めた展示会やニーズとシーズのマッチングイベントによる企業等の連携の促進

(2) フードテックの実用化に向けた京都府のサポート

① 農林水産物の生産分野

- ・ 京都ならではのスマート技術の実装を補助金により支援するほか、相談窓口の設置やセミナー等の開催による支援を実施

② 商品・サービス開発分野

- ・ 農林水産物の生産、加工、流通・販売の各段階において、新たな付加価値を生み出す「京ものブランドサプライチェーン」の構築に向けた伴走支援を実施