

番号	御意見	最終案の対応	最終案 ページ
1	ヨーロッパでは、いかにフードロスをなくすかということが重要となっており、将来的にその対応ができていないとよいものでも売れないということがありうる。フードロスをどうやってなくすか、低減するかという取組を積極的にすることが必要ではないか。	Ⅲの1の4)等にフードロスについて記載しました。フードロスについては、SDGsの観点から非常に重要なテーマと考えており、Ⅳの3の京都食ビジネスプラットフォームでも、企業連携支援を通じ、取り組んでまいります。	追記 p3 p4 p5 p9
2	等級によって適切な利用方法につなぐことによりフードロスを低減するための生産物の選別システムが必要。	Ⅲの1の4)等にフードロスについて記載しました。フードロスについては、SDGsの観点から非常に重要なテーマと考えており、Ⅳの3の京都食ビジネスプラットフォームでも、企業連携支援を通じ、取り組んでまいります。また、選別システムについてはⅡの2(2)において、「栽培技術等の確立」を記載しております。この課題感をもって、スマート農林水産技術のひとつとしても研究開発を行ってまいります。	追記 p3 p4 p5 p9
3	農林水産技術センターの研究テーマとして、有機農業や有機栽培を研究テーマに入れていただきたい。有機栽培を安定させるため、IT技術も活用しながらいろいろな科学的観点や技術の組み合わせをしていくことが大切。	Ⅲの1の4)の「持続可能性に配慮した事業の構築」において、「オーガニックなどの新たな価値の付加」を記載しており、有機栽培技術の開発は大きなテーマと考えております。農林水産技術センターにおける研究開発・実証と京都フードテック研究連絡会議(仮称)とも連携しながら研究開発を進めてまいります。	p5
4	農業従事者の激減というのが非常に問題。担い手が減っていついていくところをいかにこのスマート技術でカバーしていくかということが非常に重要。	Ⅱの2(1)において、「農林水産業の高齢化や担い手不足に対応するための省力化、熟練技術の継承」を記載しております。この課題感をもって、スマート農林水産技術の研究開発を行ってまいります。	p4
5	ブランド力のある非常によいものを作っていくことと同時に、食の安全安心も重要。	食の安全安心はブランド力の前提と認識しており、これまでから必須事項として取り組んできております。今後も引き続き基本的な事項として取り組んでまいります。	—
6	コスト面や経営規模の面から、京都府の農業にすぐにマッチしないものもあるので、人材がより不足する将来に備え、農林水産技術センターでは、早い段階から農業の経営全般のことを考えて研究をするということも考えて欲しい。	Ⅳの1(1)において「スマート農林水産業」を研究テーマのひとつとして実施すると記載しております。すでに着手している技術もあり、Ⅳの3(2)①により京都ならではのスマート農林水産技術の速やかな実装にも取り組んでまいります。	p6 P9

番号	御意見	最終案の対応	最終案 ページ
7	農林水産技術センターには、農業者が相談すれば、技術面だけでなく、いろいろなことが得られる場所になってほしい。	IVの1(2)①の一次産業拠点の機能強化、②の中食開発拠点の整備により、農業者の様々な相談に対応できる体制を構築してまいります。	p6
8	農業の部分でも、コストダウンをどうしていくかということが、ずっと希少である必要があるのかというブランディングの部分とのジレンマもあり、課題。業界が変容してきている中、マーケティングの視点から考えることも課題と考える。	IIの2(2)において、低コスト生産が可能な品種や栽培技術等の開発と普及を課題として記載し、低コスト生産技術の開発は大きなテーマと考えております。また、IIIの1の1)にニーズファーストの徹底を記載しており、日々変化する消費者ニーズを捉え商品化を進めてまいります。	p4 p5
9	スマート技術を活用して、日々の軽度な心身不調をとらえ適切な食事を提案するといった、消費者に自分の健康度合いをビジュアル化して知らせる技術が求められている。	IVの3のイノベーションには消費者に商品の価値を訴及するための技術も含まれるものと考えております。これを生産・加工技術とつなげ、新たなサービスの創出を支援してまいります。	p8
10	料理レシピにも機能性の観点から野菜などの食材を加え、ストレスの軽減、血糖値を下げる、午後の眠気を下げる、生活習慣病の0次予防といった機能性をプラスできる。	IVの1(2)②の「中食」の開発拠点においては、レシピの提案など実際の消費者の口が届くまでを意識した食品開発を行ってまいります。	p6
11	毎日の料理には、なるべく簡単にしたいというニーズがある、レシピはわかりやすくすることと簡単であることも大切。	IVの1(2)②の「中食」の開発拠点では、レシピの提案など実際の消費者の口が届くまでを意識した食品開発を行ってまいります。	p6
12	農林水産技術センターでは、素材がもつ成分に着目して、何をどう組み合わせればよいかを消費者に伝えるという視点が必要。	IVの1(2)②の「中食」の開発拠点においては、レシピの提案など実際の消費者の口が届くまでを意識した食品開発を行ってまいります。	p6
13	農林水産技術センターで、農家さんが分析機器を使える環境を整えることで、より一層機能性に関する興味関心が高まると思うし、京野菜全体の需要の促進にも繋がっていくのではないかと。	IVの1(2)②の「中食」の開発拠点には、機能性成分の分析、品質評価ができる設備、機器を備え商品開発を支援することとしております。また、地域の農業者などによる6次産業化へのチャレンジなどにも取り組み、地域に開かれ、親しまれる施設にしております。	p6
14	IVの1(2)の記載について、「新たなイノベーションを創発するエビデンスを獲得するとともに、研究レビューを整備する」とすると広がりのある取組になる。	IVの1(2)②の記載を変更し、食品産業の振興に資する広がりのある取り組みを目指してまいります。	記載修正 p7
15	IVの1(2)の整備の記載について、「機能性表示食品」がよいのではないかと。	IVの1(2)③の記載を変更し、消費者への訴及力が高い機能性表示食品を中心に研究開発を目指してまいります。	記載修正 p7

番号	御意見	最終案の対応	最終案 ページ
16	研究成果をデータベース化して、ウェブサイト で公開する際は、データの種類によって、一部 は協調領域に、一部は競争領域の場で活用する こととして、研究資金を提供していただけるよ うな共同研究に結びつけることで、新たなビジ ネスが生まれてくると思う。	IVの2（1）の技術情報のデータベース化と webサイト等での公開に当たっては、公開すべ き情報、アクセス権者を限定して共有する情 報、共有しない情報等にレベル分けし、戦略的 にネットワークに組み込んでいくことといたし ます。	p7
17	因果関係の解明を目的とする成分分析を主体 とする取り組みと相関関係の明確化を目的と するデジタル的な取り組みを連携させて実施 するのが良い。後者については、世界中の良 いスタートアップを連れてきて、連絡会議の 機能として、POC（実証実験）も含めたオー プンイノベーションでやっていく方がよい。 そして、POCにもきちんとお金のバックグ ラウンドをつけ、住民の方も巻き込んでやっ ていく仕組みを機能としてしっかりと持つと よい。	IVの1（2）の研究体制の構築において対応 する部分と、IVの2のネットワークにより各 プロジェクトごとに適切な方法を模索しなが ら対応する部分とのバランスをとって進めて まいります。 また、実証実験についても必要な予算を確保 してまいりたいと考えております。	p6 p7
18	農業という狭い領域だけで考えていると、な かなか人材が広く集まってこないのが、他分 野の人材がうまく入ってくるように、京都府 の他の構想との連携をしっかりとった方がよ い。	構想の実行段階においても、京都府総合計画 等の計画の内容に配慮し関係機関と情報交換 しながら進めてまいります。	—
19	研究機関、大学や企業の活動がバラバラに動 き過ぎているというのは問題だと思ってお り、京都府が最終的に集約するとうまくいく のではないかと。	IVの2において、ネットワークを構築した共 同研究の推進、各機関の研究データや研究成 果等の技術のデータベース化を記載しており ます。ネットワークを通じ各研究が有機的に 連携するよう進めてまいります。	p7
20	食のバリューチェーンの消費者に近い部分に ついてネットワークを使って連携してやって いくのがよい。需要をどう喚起していくのか を考えるのもポイント。川上から川下まで の一貫したバリューチェーンを研究していく体 制を整えてほしい。	IVの3（2）②において、「「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」と記載しております。コーデ ネーター等による伴走支援等により商品が ターゲットに届く仕組みづくりを支援してま いります。	p9
21	京都府民に京都府が新しくやっていること を、わかりやすくオープンにしていくのが、 京都フードテック研究連絡会議の機能のひと つと思う。	新たな技術の普及には消費者の理解の醸成が 不可欠であると考えております。京都府の産 品をPRするなかで、フードテックを活用した 商品やサービスについても積極的にPRを行っ てまいります。	p8

番号	御意見	最終案の対応	最終案 ページ
22	かつてニーズがあったものや衰退し始めたもの、あるいはどこかでうまく継続できなかったものに着目して、もう一度掘り起こすのもひとつの考え方。	IVの3の京都食ビジネスプラットフォームにおいて、かつてのニーズの掘り起こしも一つの観点として、多様な事業者との連携により新たな価値の付加を検討するとともに、必要に応じて、農林水産技術センターでも課題解決に資する研究開発を進めてまいります。	p8
23	農産物の成分分析や、ヒトがもつ微生物や細菌に着目した研究を注視し、その変化も視野に入れる必要。	IVの2のネットワークの構築においては、多様な知見を有する大学、研究機関、企業等の参画を得て、最新の知見をもった商品開発を行ってまいります。	p7
24	農林水産技術センターのリエゾン強化ということだが、京都府の職員も絶えずシンポジウムや学会などに参加していくべき。	IVの2において、「農林水産技術センターのリエゾン機能を強化」と記載しております。これまで、研究員の自主性に任せていたリエゾン機能を業務として明確化し、外部の研究機関の知見を積極的に取り入れてまいります。	p7
25	家庭では、もっと加工済み食品が進んでいくと思う。 そこにうまくフードロスの部分が入っていくとひとつの解決の糸口になるのではないかと思う。	IVの1(2)の②「中食」の開発拠点は、カット野菜や冷凍野菜などの加工済み食品も対象としております。 また、Ⅲの1の4)等にフードロスについて記載しました。フードロスについては、SDGsの観点から非常に重要なテーマと考えており、IVの3の京都食ビジネスプラットフォームでも、企業連携支援を通じ、取り組んでまいります。	<div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px; text-align: center;">追記</div> <p>p3 p4 p5 p9</p>
26	リエゾンの事務局が幅広くいろんなところに目を向け、ベンチャーのインキュベーション施設など先端的な農業に取り組む集まりに対して、セミナーやピッチの開催情報などをこまめに発信するとよい。	農林水産技術センターのリエゾン機能強化では、これまで、研究員の自主性に任せていたリエゾン機能を業務として明確化し、外部の研究機関の知見を積極的に取り入れるとともに、いろいろな主体への情報発信も実施してまいります。	p7
27	京都食ビジネスプラットフォームでは、先端的な取組に関するセミナーをどんどん開いてほしい。京都府だけではなくて、全国に発信するとよいと思う。	IVの3の京都食ビジネスプラットフォームにフードテック部会を設置し、京都フードテック研究連絡会議とも連携するとともに、セミナーや展示会の開催により、最先端の情報を提供できるよう努めてまいります。	p8 p9
28	規模の小さい市場でとどまらせないために、消費者に手に取っていただくため、消費者の健康リテラシーを上げる取組がセットで必要。	IVの1(2)②の「中食」の開発拠点では、消費者による新商品の試食や評価を通じた商品開発への参加などにも取り組み、健康意識の向上にもつなげてまいりたいと考えております。	p6

番号	御意見	最終案の対応	最終案 ページ
29	新しい機能性農産物を活かしてくれるスタートアップを募るピッチを実施するなどの取組をしてほしい。生産者が作ったものが売れていく仕組みづくりも考えてもらいたい。	IVの3(1)③の「シーズをマッチングするイベント」において、シーズを発信する場を提供するとともに、IVの3(2)②において、生産者が作ったものの商品化とサプライチェーンの構築を伴走支援してまいります。	p9
30	セミナーをする際は、何をやるためにセミナーをやるのかという、考えられたセミナーをしっかりとっていく必要がある。	IVの3(2)のフードテックの実用化に向けた情報提供の手段として各種セミナーの実施を考えております。実施に当たっては、目的や位置づけを明確にして取り組んでまいります。	p9
31	企業とベンチャーやスタートアップとのマッチングの場が必要。我々にはこんなシーズがあるがどう活かしたらよいのかというところを企業と一緒に、マッチングしていくことで新しい付加価値が生まれてくる。	IVの3(1)③の「シーズをマッチングするイベント」において、シーズを発信する場を提供してまいります。	p9
32	アイデアを具体化していくためには、京都ならではの会社にしっかりと声をかけて、商品の企画アイデアを出す場として、ビジネスプラットフォームを活用したらよいのではないか。	IVの3(1)の「京都食ビジネスプラットフォーム」では、全体会やテーマごとの会議を重ねています。こういった場での交流やプラットフォーム外の企業とのマッチングなどにより、アイデアの実現進めてまいります。	p8
33	流通の各段階や京都の文化と最先端技術をマッチングして新しい文化を作る場をつくってほしい。	IVの2(1)において、「和食文化など多様な分野を含めた」研究者等による連絡会議の創設を記載しております。このネットワークを通じて文化と最先端技術のマッチングを図ってまいります。	p7
34	開発した技術を消費者の方々に分かっていた方法が大きなポイントになる。	新たな技術の普及には消費者の理解の醸成が不可欠であると考えております。京都府の産品をPRするなかで、フードテックを活用した商品やサービスについても積極的にPRを行ってまいります。	p8
35	食材の効果を患者様お一人お一人に対してアピールすることで付加価値をつけて提供している。消費者との繋がりを大切に、付加価値をつけて販売していくことが必要。	IVの3の京都食ビジネスプラットフォームの中で、飲食や小売、サービスなどの事業者との連携により、消費者へ付加価値のある商品の販売を支援してまいります。	p8
36	ブランド製品のB級品の集約ができ、また需要情報もあれば、フードロスが減らすこともでき、出口も見えてくる。農業の問題としても、生産者の方が儲かることは一番大事なのではないか。	Ⅲの1の4)等にフードロスについて記載しました。フードロスについては、SDGsの観点から非常に重要なテーマと考えており、IVの3の京都食ビジネスプラットフォームでも、企業連携支援を通じ取り組んでまいります。	<div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px;">追記</div> <p>p3 p4 p5 p9</p>

番号	御意見	最終案の対応	最終案 ページ
37	リーダーシップを持ってプロジェクトを推進していく方々の配置が重要。研究シーズと企業ニーズなどをマッチングし、プロジェクトのデザインをする方々の育成が必要かもしれない。	IVの3(1)の「京都食ビジネスプラットフォーム」には参画者のプロジェクトを構想段階から支援するコーディネーターを配置することとしており、このコーディネーターと連携してフードテックによる課題解決を進めてまいります。	p7 p8
38	フードテックによって結果を出すためには、コーディネーターに発展的にお金をかけることが必要。	IVの3(1)②のコーディネーターの配置が継続的に実施できるよう、外部人材の配置と京都府職員のスキルアップによる支援とのバランスをとりながら進めてまいります。	p9
39	外部人材は予算や期間の制約がある。京都府職員の中でコーディネーターを訓練して、長期で育成していくということはできないのか。	IVの3(1)②のコーディネーターの配置が継続的に実施できるよう外部人材の配置と京都府職員のスキルアップによる支援とのバランスをとりながら進めてまいります。	p9