

京都フードテック構想検討委員会 第3回会議 議事要旨

1 日 時

令和5年1月19日（木）14：00～16：00

2 場 所

ホテルルビノ京都堀川 ひえい

3 概 要

●京都府開会あいさつ

本日は検討委員会の最終回。この間、いただいた御意見を踏まえ、最終案にまとめた。本日の議論も踏まえ、構想を2月議会で最終案を報告予定。来年度はこの構想を推進していく年になるが、今回それぞれのお立場で、御助言を賜ればと思う。

●質疑応答

けいはんなフードテックヒル（仮称）は新たに企業誘致することがメインか。

（京都府）

産業用地として、特に、食に関連する企業を中心に誘致する。また、一部にインキュベーション施設を設け、スタートアップの支援にも取り組む。エリア全体で、フードテック関連企業の集積ということを目指して進めていきたい。

一次産品の開発から機能性加工食品の開発、けいはんなフードテックヒル（仮称）での最先端研究、この三つの施設の関連付けは。

（京都府）

一次産品、加工技術を立地企業が使う、逆に立地企業の最先端技術を生産加工の場面で活用するという関連付けをさせていく。

最終的に、けいはんなフードテックヒル（仮称）の最先端技術の集積地が社会実装に向けて活動していく。一次産業の研究拠点や加工食品の研究拠点を含めて体制を整え、支援を進めるイメージか。

（京都府）

三つの拠点について、一次産業の農林水産技術センターは今までの試験研究の成果やフードテックの最新のテクノロジーを使って、農林水産事業者に使っていただける試験研究

を行う拠点。それを使って、食品製造業などと連携しながら、より付加価値の高い商品として、世に送り出すのが、加工の拠点。さらには、けいはんなフードテックヒル（仮称）にこれから誘致していく世界に目を向けた企業とも連携しながら研究開発し、これを府内の農林水産事業者等にも還元、活用してもらおう。学研エリアではこのような両方向の動きを目指していきたい。

けいはんなフードテックヒル（仮称）や南部市場のオープンイノベーションラボといったハード整備のスケジュールはどうか。

（京都府）

けいはんなフードテックヒル（仮称）は、産業用地が令和6年春に完成し、建設期間も含めると、令和7年春頃から順次創業される。

南部市場は、来年度に基本計画を策定、翌年度に設計、その次の年度に工事を予定。令和8年オープンを目途としている。施設整備が整うのは、これから数年後であり、来年度はフードテック研究開発のネットワークを構築し、整備後にスムーズに研究開発ができるようにするとともに、京都食ビジネスプラットフォームの中に、フードテック部会を作ってイノベーションの芽をつくる年としたい。

スマート技術は5ページの目指すべき方向のどこに対応するか。

（京都府）

スマート技術は、農林水産業のブランド化や成長産業化を図る上でのあらゆるテーマのベースになる技術と考えており、6ページ以降では、方策ごとに組み替えて記載している。

京都フードテック研究連絡会議（仮称）や学研フードテック研究部会（仮称）の司令塔はどこか。

（京都府）

研究会などの枠組みが一本の柱で繋がっていく必要があると考えている。

シーズの部分は、農林水産技術センターのリエゾン機能を強化し、司令塔の役割を果たしていきたい。ニーズの部分は、京都食ビジネスプラットフォームの事務を京都府と京都府食品産業協会が事務を担当している。このシーズとニーズが情報共有することが非常に重要であり、京都府の組織の中で連携しながら動かしていきたい。

目指す方向として、クオリティを上げていく一方で、量的な基盤を作っていくことについてはどのように考えているか。

(京都府)

稲作が面積的に非常に大きなウエイトを占めている。土地利用型作物の様々な技術的課題についても、農林水産技術センターのフィールド研究の中で取り組んでいきたい。

技術的な課題だけでなく、人材の確保も必要。スマート技術や基盤の整備などいろいろな面を駆使して取り組むべき課題であり、できることから、少しずつ取り組んでいきたい。

●意見聴取

スマート農業は数年前から取組が始まりつつあり、こういった生産面のフードテックから最終的には消費者に届くラインができていく。しかし、京都では大量生産が難しいので、むしろこの技術そのものを作り上げて、違う地域に持っていける知的財産を獲得すべきだと思う。

京都の農産物は他府県と比べ、京都というだけで値段が高くなる傾向もあって、大量生産によって売上を上げるということよりも、どちらかと言えば、少量多品種の経営になっている。現状では、大量生産は難しいのではないかと思う。

実感として、スマート農業が浸透して生産の効率化が進んでいくことよりも、担い手の減少の方がより速く進んでいる。それを何とかするために、スマート農業を研究していくということだと思うが、担い手の減少をどうしたらよいのかという現場の課題がずっと先行している。

けいはんなフードテックヒル（仮称）では、日本の企業だけでなく、世界の企業の参入も見据えて取り組んでほしい。

(京都府)

昨年12月に改定された京都府総合計画の中で、けいはんなフードテックヒル（仮称）を産業リーディングゾーンのひとつに位置付けており、世界を代表する企業を作って、京都の産業振興のみならず、世界的課題の解決につなげていこうというコンセプトで取組を進めていくこととしている。

京都の食べ物のクオリティの高さ、それに伴う付加価値の高さは、生産者のノウハウや経験に基づいていて、なかなか人に伝えられない、数値化できない部分もある。スマート農業は、これを数値化することになるが、ハイクオリティのブランド化とは必ずしも同じ方向でない。逆方向に進んでしまわないように京都らしいスマート農業が何なのかをしっかりと考えてほしい。

人が減っていくことの代替手段としてスマート技術を使っていくのは当然だが、人が減る中でもクオリティをしっかりと維持し、大量生産でなくても少し量をふやせるようなスマート農業について考えるなど、人が足りない部分を補うということをもう少しポジティブな要素に変えるようなスマート農業ができないか

開発した技術をどう使っていくのか。京都で大量生産するのは難しいが、知財情報として使っていくのか、商品化してその部分を付加価値としてやっていくのか、その辺りもしっかり考えたほうがよいと思う。

(京都府)

京都らしいスマート農業として、これまで農家や研究所が作ってきた特徴的な栽培方法を新しい担い手に数値化して伝える技術を用い、高品質なものを素早くつくれるようにすることにも取り組みたい。技術情報をどこまでオープンにするのかは、当然、公開範囲を区切っていく。具体的には、これから意見をいただいて考えていく必要がある。

大学では、世界レベルの研究をする一方で、市町村の特産品の品質向上や機能性研究といった小さな範囲での研究も行っている。こういった規模の異なる研究を、どこがどういうふうに指令を出し、どこまで管轄するのかというのが重要になってくる。技術情報の公開に関しては、市町村が持つ特産品の栽培法やノウハウは守られた状態でブランド化していくことも重要になる。

マーケティングや出口戦略も同時に実行していくことで、研究成果をより活かすことができる。

法人経営者は、出口戦略を日々考えている。法人に限らず、出口の部分を支援できる仕組みになると、担い手も増え、農業が活性化するのではないか。

匠の技を形式値化していかないと技術は広まらないし、次の担い手にもつないでいけない。こういった場面にデータを活用するのはスマート農業の重要な一つの分野で、京都にも合っていると思う。一方で、技術は守るというよりも、それなりの値段でどんどん買ってもらうことが大事。農業の活性化にも繋がるし、生産者や研究所にもちゃんとリターンが返ってくるというやり方だと思う。

生産技術の開発から、加工して市場に打ち出すところまで、一気通貫のプロジェクトが欲しい。例えば、米粉用米の生産技術、米粉の加工技術、米粉を使った商品の創出などができ

れば、一貫通貫のイメージ。それが、SDGs やオーガニックを組み入れたようなものであればよい。

ハード整備が少し先なので、何かフラッグシップ的なものを作って、世の中の反応を受け止めながら、ハードができたときにそれを踏まえて、すぐやっていくというようなことができればよい。

京都の強みや弱み、課題を知っているのは農林水産技術センター。センターが最高のリーダーになってほしい。

(京都府)

研究もマーケットインの考え方が必要で、また、中食含め、川上から川下まで対象としていかないといけないと研究員に伝えてきている。今回、農林水産技術センターの機能強化にスポットがあたる中、今後の取組やその発信への期待を受けとめるべく検討を進めているところ。

消費者により近い位置で社会にどうやって京都のブランドを受容してもらうのかといった、川上から川下までのフードバリューチェーンの全体を通貫した見方が常に必要であり、コーディネーターの存在にどのような能力を求めるといふところもとても大事。

ミレニアル世代やZ世代とった若い方がSNSなどで関心事を社会に拡散して一気に特別な人気が出たりする。食品分野でもこういった感覚を持って活動していかないといけないし、作ったものを受け入れていただく部分をしっかりと継続して考えていってほしい。

(京都府)

現在の農林水産技術センターは、一次産業の現場課題解決型の研究に主力をおいている。大学、企業、民間の方々との連携や、食品関係の方を通じ、場合によっては直接、消費者にアプローチし研究をする仕組みを作っていく中で、川上から川下まで見通した考え方に、切り替えていきたい。

京都府における一連のフードテックの推進が一つの事業として動いていることを情報発信していく機能が必要。個々の施策、特にニーズとシーズをかけ算していくことを情報発信することが、世界中のプレーヤーから京都が選ばれるために重要。

フードテックを推進する各取組を一貫通貫するプロジェクトによって皆さんの興味をひくのは非常に大事な点。ここが司令塔になって、こういう技術開発ができてこの製品ができてきましたというようなものをひとつでも見せていくと、ハード整備がまだのなかで、大きな柱になると思う。

知的財産にどのようなものがあるか、栽培方法なのか、加工技術なのか、何が財産になるのかといったことに関して、生産者にはわからないことがたくさんあると思う。生産者も知的財産について相談し、納得できることにも力を入れてほしい。

(京都府)

農林水産技術センターの機能強化の中でも取り組んでいくが、研究所だけではなくて、農業改良普及センター、農業大学校も含めた一連の動きの中で進めていきたい。

●座長総括

日本の国際競争力は 90 年代以降だんだんと下降している。しかし、日本の食は、今も、世界でもトップクラスの技術を持っていると思うし、農業技術も小規模集約的ではあるがトップだと思う。日本はこういった点で諸外国に対してアドバンテージを持っているはずであり、京都はその中でも有利な立場にあると思う。2020～30 年にかけては、食と農の技術で世界に貢献できるような技術力につながり、またそれが京都という場であれば素晴らしいことと思う。

●京都府閉会あいさつ

一次産業の研究拠点として生産現場の課題解決を中心に取り組んできた農林水産技術センターも、たくさんの方々と連携し、新産業の創出やイノベーションを起こすようなことを求められる時代になった。そうした中で、機能強化をすすめていくが、これを支えられるような研究員も育てていかなければならないと、より責務の重さを痛感しているところ。

来年度は、今回いただいた御助言も踏まえ、事業を進めていくが、引き続き御助力をお願いしたい。