フードテックの取組について

2025年３月１２日

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
吉田和樹

日本発のフードテック

持続可能な食料供給

大豆を用いた植物肉で増大するタンパク質需要へ対応
SprouTx株式会社

- 大豆の発芽技術を活用することで、風味や食感を食肉に近づけた次世代植物肉原料を開発した。
- 世界で増大するタンパク質需要への対応を目指している。

発芽大豆素材を用いたタコス

新たな食資源の一つとして細胞培養食品の開発
インテグリカルチャー株式会社

- あひる肝臓由来の細胞培養食品の生産システムを構築し、新規性と商品性のある試作品を開発した。
- 持続可能性に富んだ新たなタンパク質資源としての社会実装を目指している。

細胞培養食品を用いた試作メニュー

生産性の向上

AI調理ロボットで人手不足を改善
TechMagic株式会社

- 自動で食材を用意して調理、盛り付け、洗浄まで行うAIロボを開発した。
- 外食産業では人手不足が経営を圧迫、ロボットで代替することで飲食店の課題解決を目指している。

炒め調理ロボット

次世代型植物工場
株式会社プランテックス

- 独自の密閉型構造の栽培システムにより、栽培環境を高精度に制御できる人工光型植物工場を開発した。
- 生産性や資源の利用効率を高め、安定的で持続可能な食料供給の実現を目指している。

密閉型構造の植物工場

豊かで健康な食生活

アレルギー低減卵の生産
プラチナバイオ株式会社

- ゲノム編集技術を用いてオボムコイドを除去したアレルギー低減卵を研究開発している。
- 卵アレルギーの人たちでも食べられる卵加工食品をつくり、食のバリアフリーの実現を目指している。

アレルギー低減卵を生産するニワトリの育種

塩味増強スプーン
キリンホールディングス株式会社

- 微弱な電流を用いて、減塩食品の塩味を増強するスプーンを開発した。
- 薄味の食事でも塩味を感じることができ、おいしく生活習慣の改善ができる豊かな食生活の実現を目指している。

塩味を増強するスプーン

フードテック推進ビジョン

目指す姿

01. 持続可能な食料供給

現在 食料需要の増加、環境負荷や原材料や人件費の上昇といったリスクに直面。

将来 地球の環境負荷を低減しながら、たんぱく質などの食料を増やします。

02. 生産性の向上

現在 人口減少や高齢化により、スマート化によって生産性を向上させる必要。

将来 AIやロボット技術を利用し、過重労働や人手不足を解消。持続可能な食料供給を作ります。

03. 個人の多様なニーズを満たす豊かで健康な食生活

現在 嗜好や栄養バランス、アレルギー対応に応じた、さまざまな食事がより求められています。

将来 データを活用し、個人に最適化した食体験を提供し、食によるウェルビーイングを達成します。

必要な取り組み

01. プレーヤー育成

- **オープンイノベーションの促進**
  スタートアップ、企業、アカデミア、農林水産・食品分野と他分野が連携し、イノベーションを創造します。
- **スタートアップの育成**
  フードテックの事業化において、適切な資金供給や情報開示の在り方などの環境を整備します。

02. マーケット創出

- **戦略的なルール作り**
  事業化に必要なルール整備について、国と民間で国際的な対応方針を決定します。
- **消費者理解の確立**
  食経験の少ない新しい食の安全確保、適切な表示や消費者への情報を伝え、消費者の信頼を得ます。

フードテック官民協議会における取組

フードテック推進ビジョンの概要

令和5年2月21日 フードテック官民協議会において策定

目指す姿

日本発の**フードテックビジネスを育成**することで、日本と世界の食料・環境問題の解決に貢献するとともに、日本を活性化する新しい産業を創出し、日本経済の発展に貢献する。

（1）世界の食料需要の増大に対応した**持続可能な食料供給**を実現する

【現状】
- 増大する食料需要や地球環境への負荷、生産資材の価格高騰等のリスクに直面している中、持続可能な食料供給を実現する必要がある。
- プラントベースドフード、ゲノム編集育種、昆虫や微生物の活用、細胞性食品、AI等を活用したフードロスの削減などの研究開発が進展している。

【将来】
- 気候変動への対応や生物多様性保全など**地球環境への負荷低減**と、**タンパク質源等の食料供給の増大**を両立する。
- 食肉・食用水産物と細胞性食品は、今後も増加する食料需要を共に担うものであることを踏まえ、既存の産業との両立を図る。

（2）食品産業の**生産性の向上**を実現する

【現状】
- 人口減少・高齢化や原材料価格高騰等により、食品産業が厳しい状況下にあるため、スマート化により生産性向上を図る必要がある。
- **AI・ロボット**について現場環境に応じたカスタマイズや対応範囲の拡大が進められている。

【将来】
- サプライチェーンにおける**過重な労働負担・人手不足を解消**し、食料の持続可能な供給を実現する。

（3）個人の多様なニーズを満たす豊かで**健康な食生活**を実現する

【現状】
- 健康やアレルギー対応等、様々なニーズに最適化した食品やサービス等の開発が必要である。
- 機能性成分含有量の多い作物、**完全栄養食**、**各個人に最適な食事の提案**を行うアプリ、食に制限のある者に対する製品等の開発が進展している。

【将来】
- 個人の嗜好、信条、ライフスタイル、健康状態等を踏まえて**個別最適化**した食体験を提供することで、心身の健康を実現する。

課題と必要な取組

（1）**プレーヤーの育成**（フードテック企業を生み出すための環境整備）

① <u>オープンイノベーションの促進</u>
- **スタートアップと大企業、大学等の研究者**と企業、農林水産・食品分野と異分野の連携等の**オープンイノベーション**を実現することで、新たな技術の創造を促進する。
- テーマごとのコミュニティを形成し、連携先のマッチング、協調領域の課題解決、設備・販売網・知見の共有等を促進する。

② <u>スタートアップの育成</u>
- ルール整備や消費者理解の確立等に時間を要する新技術を導入するフードテックの事業化の課題を解消するため、構想から事業化まで**適切な資金供給**を行う。
- フードテック分野に関心を持つ**機関投資家への情報開示の在り方**を検討する等、民間投資を活性化するための環境を整備する。

（2）**マーケットの創出**（新たな市場を作り出すための環境整備）

① <u>戦略的なルール作り</u>
- 新たな技術を事業化するために必要となる**ルール整備**について、国や民間による対応方針を決定する。
- 海外市場へ進出するコスト増大を防ぐため、**国際整合性**を踏まえたルールを整備する。

② <u>消費者理解の確立</u>
- 食経験の少ない食品について**安全確保**の取組を進めるとともに、適切な表示、消費者への**情報開示**やコミュニケーションを実施し、消費者の信頼を確保する。
- 目に触れ口にする機会の提供や、社会課題への理解を増進する。

フードテック官民協議会について

フードテック官民協議会は、令和２年に設立、食品企業、ベンチャー企業、研究機関、関係省庁等に所属する約1,700名が参加し、協調領域の課題解決と新市場開拓に向けた議論や活動を実施。（※）令和7年2月現在

- **総会（提案･報告会）**は、WT･CC活動報告や世界や最新トレンドの情報提供や会員からのピッチを実施。
- **作業部会（ワーキングチーム:WT）**は、協調領域での問題解決に向けて明確なアウトプット、専門的な議論を実施。
- **コミュニティサークル（CC）**は、参加者のリソースを活用し、フードテックの盛り上げいく継続な活動を実施。

作業部会（ワーキングチーム）

Plant Based Food普及推進

サステナブルな選択ができるよう、プラントベースフードの意義や行動変容を促す方策の検討を行う。

細胞農業

細胞農業(培養肉)の安全性・表示の在り方、消費者とのコミュニケーションなどの検討を行う。

アップサイクルフード

廃棄されるはずだった食を新たな食料として循環を推進し、持続可能に向けた検討を行う。

食と教育

教育の場を通じてフードテックの普及や食のサステナビリティ向上を推進する。

昆虫ビジネス研究開発

動物飼料用、食料用の昆虫の市場形成するため、生産方法、安全性評価、情報収集を行う。

美食テック

料理人のノウハウとテクノロジーを融合し、美食テック産業の創出に向けた検討を行う。

ヘルス・フードテック

食の高いQOL実現に向け、検討体制を構築、技術課題を特定、解決策検討を行う。

サステナブルレストラン推進

サステナブルな飲食店が、消費者から選ばれる社会の実現を目指します。

コミュニティ・サークル

細胞農業

理解やコミュニケーションの場を設定し、細胞農業が適切に社会受容の形成を目指す。

健康×おいしさの食品機能

おいしさと健康を両立する食品の機能性や技術、食行動変容の可能性について議論を行う。

食スタートアップ未来会議

食領域スタートアップ経営者が主体となり、業界課題の解決策や成長戦略の検討を行う。

金融勉強会

フードテックにおける金融機関によるエンゲージメントの在り方について検討を行う。

フードテック官民協議会総会　令和7年度活動報告

FOOD TECH
フードテック官民協議会

第1回総会

・日時：6月26日（木）14:30～18:00

◆登壇者発表
・Sustainable Food Asia
・AgVenture Lab
・TAKANAWA GATEWAY LiSH
・日本食品総合研究所
・K,D,C,
・三井不動産
・GFI　Japan
・高知大学次世代地域創造センター
・CULTA
・ASTRA FOOD PLAN
・ヒューマンメタボロームテクノロジーズ
・松本秀峰中等教育学校

第2回総会

・日時：10月15日（水）14:00～18:00

◆日本のフードテックエコシステムの新潮流
北海道：エア・ウォーター北海道
新潟：オイシックス・ラ・大地
静岡：ウェルネス・フーズ産業支援センター

◆登壇者発表
NEDO　スタートアップ支援部
アグロルーデンス、ビーフソムリエ
UMAI group、GastroMedica
Coloridoh 、NoMy Japan
MOTTAINAIBATON
メタジェン、レボーン
日本最適化栄養食協会

第3回総会

・日時：2月6日（木）14:00～18:00

◆フードテックビジネスDemo Day2026
Red Yellow and Green、エンドファイト、
ベンナーズ、for Craft、琉球 GLOCAL サービス

◆登壇者発表
GFVC 推進官民協議会
国際農林水産業研究センター、警視庁・警察庁
インターホールディングス 、OYASAI
霞が関キャピタル、サンリット・シードリングス
トヨタ紡織、不二製油
カーボンリサイクルファンド 、九州大学、千葉大学

フードテック官民協議会における取組

フードテックの地域コミュニティとの連携

FOOD TECH フードテック官民協議会

➤ 各地域のフードテックコミュニティとの連携強化を目指し、令和７年度は**7か所（京都、徳島、福島、沖縄、宮城、長野、福岡）**で開催。

京都府 KYOTO　けいはんな学研都市

令和7年6月13日セミナー

令和6年11月1日セミナー
【兵庫県】
神戸市 The Next Kitchenプログラム

令和7年10月9日セミナー

徳島県 Tokushima Prefecture

令和8年1月8日セミナー

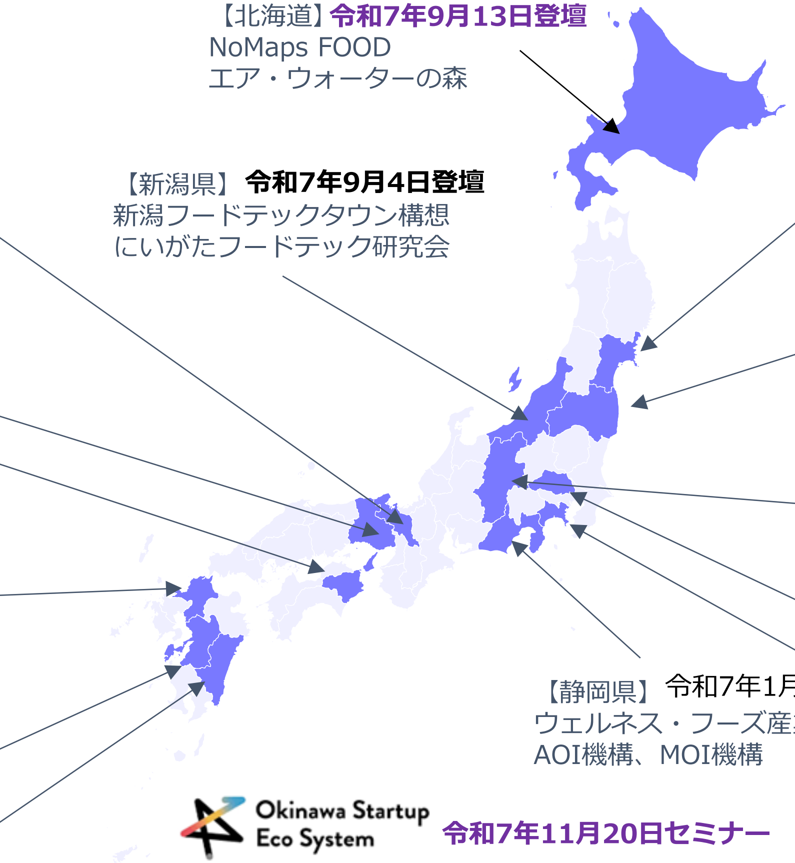
CIC FUKUOKA　fgn.

令和6年10月7日セミナー
【熊本県】
熊本県UXプロジェクト

【宮崎県】
みやざきGRIP

【北海道】**令和7年9月13日登壇**
NoMaps FOOD
エア・ウォーターの森

【新潟県】**令和7年9月4日登壇**
新潟フードテックタウン構想
にいがたフードテック研究会



Okinawa Startup Eco System

令和7年11月20日セミナー

【静岡県】令和7年1月14日セミナー
ウェルネス・フーズ産業支援センター
AOI機構、MOI機構

令和7年12月12日セミナー

宮城県

令和7年11月14日セミナー

福島イノベ機構

令和7年12月19日セミナー

長野県
長野県信連

【埼玉県】
埼玉県産業技術総合センター

【神奈川県】
TECH HUB YOKOHAMA

提供元: Bing
© GeoNames, Microsoft, Zenrin

FOOD TECH フードテック官民協議会

6/13 京都

京都府 KYOTO　けいはんな学研都市

けいはんな万博2025 学研フードテック共創プラットフォーム企画にて講演

●第１部

・京都府　けいはんな学園都市
・ウェルナス
・ライトタッチテクノロジー
・シルタス
・農研機構

●第2部・第3部（一部抜粋）

・京都府
・奈良先端技術大学院大学
・京都府立大学
・立命館大学
・不二製油

10/9 徳島

徳島県 Tokushima Prefecture

●徳島・四国フードテック企業・団体

・農林水産省
・四国経済産業局
・徳島県
・徳島大学
・CIC　Institute　※海外展開

・Egret・Lab
・香川大学・国際希少糖研究教育機構
・ふじや
・リブル
・セツロテック

11/14 福島

福島イノベーション・コースト構想推進機構

●福島フードテック企業・団体

・農林水産省
・福島イノベーション・コースト構想推進機構
・F-REI

・haccoba
・A－Plus
・トレ食
・ビーフソムリエ
・ぷくぷく醸造
・ベルグ福島
・ライスレジン
・リジェンワークス

フードテック官民協議会　令和7年度 地域イベント

FOOD TECH
フードテック官民協議会

11/20 沖縄

Okinawa Startup Eco System

●沖縄フードテック企業・団体

・農林水産省
・おきなわスタートアップ・エコシステム・
　コンソーシアム
・沖縄県
・琉球大学・
・リウボウ商事
・AlgaleX
・EF Polymer
・Kwahuu Ocean
・日本バイオテック
・フードリボン
・琉球コーヒーエナジー

12/12 仙台

宮城県

●東北フードテック企業・団体

・農林水産省
・東北経済産業局
・宮城県
・東北大学
・CIC　Institute　※海外展開
・NTTグリーン&フード

・F-EAT
・ストーリーライン
・北三陸ファクトリー
・ファイトケミカルプロダクツ
・ボールウェーブ

12/19 長野

長野県　長野県信連

●信州フードテック企業・団体

・農林水産省
・長野県

・アグリテック・セッション
　日本農業、長野県信連、スタートアップ
・スタートアップピッチ・セッション
　AKEBONO、ICS-net、ハタケホットケ
・発酵・セッション
　be-en、フジワラテクノアート、
　村田商店

1/8 福岡

CIC FUKUOKA

●福岡フードテック企業・団体

・CIC Institute
農林水産省
グローバルコネクト福岡
SACMOT
クォンタムフラワーズ＆フーズ
OYASAI
TOMUSHI
ベンナーズ
Booon
タベテク
九州大学

FOOD TECH
フードテック官民協議会

ビジネスコンテストの開催

◆フードテック官民協議会では、**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。

◆応募者の多様性を図るため、「ビジネス部門 ※1」と「個人部門 ※2」に分けて募集

◆ 1次審査・2次審査を通過した計15組による本選大会（ピッチ大会）を、令和８年２月13日に開催。
本選大会出場者と受賞者は下表のとおり。

※最優秀賞、優秀賞はビジネス・個人の各部門に設定

	本戦大会出場者	所属先	ビジネスプラン名	
ビジネス部門	井上 淳詞	(株)あじかん	EarthyでHealthy! ごぼうによる”ポストカカオ”のビジネス開発”MelBurd & GOVOCE”』	
	宇佐 崇志 宇佐 育代	宇佐米粉製パン(株)	独自の米粉製パン技術で、制限とおいしさをトレードオフにしない食の世界を実現する	
	森本 親	王子ホールディングス(株)	「紙」で地中温度を下げ、収量をアップ 『OJIサステナマルチ』』	優秀賞
	宇留野 秀一	(株)クォンタムフラワーズ&フーズ	中性子線変異乳酸菌による果実残渣アップサイクル ～発酵フルーツティー創出と地域資源循環モデル～	
	西田 陽介	(株)スマショク	食品輸出のハードル「海外規制」の悩み「0」（ゼロ）を目指す！食品輸出支援システム	
	宇佐美 由久	(株)ファームシップ	AI × 植物工場による「世界にはばたく日本発プレミアム抹茶」フードテック創出事業（略称：AI抹茶世界展開事業）	
	香取 惟	ディーツフードプランニング(株)	肉・魚に次ぐ第3の選択肢「Deats（ディーツ）」：おから×こんにゃくで実現するアップサイクルフードの社会実装	最優秀賞
	寄玉 昌宏	(株) NINZIA	こんにゃくが変える防災食の未来【NINZIA BOSAI】	地域創生特別賞
	田中 美帆	NoMy Japan（株）	美味しく、健康で、サステイナブルな、麹でできた「マイコプロテイン」	優秀省
	南 由希	(株)レボーン	嗅覚DXによる“香りデータ”がつくる新しい食品ブランド価値	ATR特別賞

※1　既にビジネスとして具体的な事業検討が行われている取組
※展開中の事業であってもさらなる成長や発展が見込まれるプラン等も応募可
※2　ビジネス部門に該当しないアイデア段階の取組

未来を創る！フードテックビジネスコンテスト特設サイト
https://food-tech.maff.go.jp/business-contest/

ビジネスコンテストの開催

FOOD TECH
フードテック官民協議会

◆フードテック官民協議会では、**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。
◆応募者の多様性を図るため、「ビジネス部門 ※1」と「個人部門 ※2」に分けて募集

※最優秀賞、優秀賞はビジネス・個人の各部門に設定

	本戦大会出場者	所属先	ビジネスプラン名	
個人部門	佐藤 悠世	高知大学	Umeパウダー　海から農産業を支える資材	
	中澤 靖元	東京農工大学	持続可能で安全なタンパク質供給を実現する「シルク由来培養食品」プラットフォームの創出	
	原田 隆大	長岡技術科学大学	原田君とその仲間たち　～養殖産業の世界制覇～	
	坂田 美虹	松本秀峰中等教育学校	“NEXT ME BOOST!”なりたい自分になろう！現役高校生が考える完全栄養食実装システム	優秀賞
	家﨑 諒 濱内 優衣	三重県立四日市農芸高等学校	竹間伐材を用いた持続可能な養鶏資料の開発～竹に命を！鶏に力を！地域にみのりを！～	最優秀賞 オーディエンス賞

本選審査員４名：岡 由布子氏（株式会社 SDGインパクトジャパン 取締役 マネージングパートナー）荻野浩輝氏（一般社団法人AgVentureLab代表理事理事長）、田中宏隆氏（株式会社UnlocX 代表取締役）、坊垣 佳奈氏（株式会社マクアケ 共同創業者/顧問）、
特別審査員１名：鈴木 博之氏（株式会社 国際電気通信基礎技術研究所 ATR 代表取締役副社長）

※1　既にビジネスとして具体的な事業検討が行われている取組
※展開中の事業であってもさらなる成長や発展が見込まれるプラン等も応募可
※2　ビジネス部門に該当しないアイデア段階の取組

未来を創る！フードテックビジネスコンテスト特設サイト
https://food-tech.maff.go.jp/business-contest/

WT･CCの立ち上げまでの流れ

FOOD TECH フードテック官民協議会

① WT/CC事務局は提案書を作成

※ 立ち上げを希望される方は協議会事務局へご連絡ください。提案書様式を送付します。

② WT/CC提案書を協議会事務局へ提出（形式チェック）

③ WT/CC事務局は提案・報告会、メールにより、提案・メンバーを公募
（必要に応じ、参加希望者からWT事務局へ問合せ）

④ 参加希望者は、WT/CC事務局へ応募

⑤ WT/CC事務局はメンバーを決定（協議会事務局へ報告）

⑥ 活動開始

※ 各WT/CCの会合等の終了後、簡易な議事概要・資料を協議会事務局にご提出ください。

会議情報の取扱いについて

FOOD TECH フードテック官民協議会

- 会議情報の透明性の確保、情報共有によるオープンイノベーションを促進する観点から、協議会における情報の取扱いは、**チャタムハウスルール**を基本とする。

※ チャタムハウスルール：参加者は会議中に得た情報を外部で自由に引用・公開することができるが、その発言者を特定できる情報を公開することは禁止。

- 公開・非公開は、基本的には下記表のとおりとする。
- WTの活動・成果物を全て公表する必要はないが、協議会として対外的な情報発信が行えるよう、活動報告、成果物等の概要は、可能な範囲で公表いただきたい。

	内容	議事概要	資料
総会等での会議・提案	登壇者の許可があった場合は公開	公開 ※ 協議会事務局が作成	公開
報告会・セミナー	登壇者の許可があった場合は公開	必要であれば公開	登壇者の許可があった場合は公開
WT/CC	各WTで決定	各WTで決定 ※ WT事務局が作成	各WTで決定

※イベント等については、積極的な対外発信をお願いします。

会員名簿の取扱いについて

FOOD TECH フードテック官民協議会

- 会員の**所属組織（企業･団体等）名**は、**協議会事務局HP等で公表**します。**【非公表も可】**
- **協議会内**では、**所属組織（企業･団体等）名、個人名、部署･役職名**を**オープン**とします。
- 会員内のマッチングの御希望があれば、事務局に連絡してください（相手方の了承を取った上で、お取次ぎします。

	協議会外	協議会内
所属組織 （企業・団体等）名	オープン（HP等で公表） orクローズ の選択制	オープン
個人名、 部署・役職名	クローズ	オープン

プライバシーポリシー①

プライバシーポリシー（ver.1.0 令和6年10月1日版）

1. 基本的考え方

フードテック官民協議会（以下「協議会」という。）事務局（農林水産省新事業・食品産業部新事業・国際グループおよび事務局業務の委託先）が提供するサービス（協議会ホームページ（以下「当サイト」という。）による情報提供、メールマガジンの配信、プラットフォーム、総会・セミナー等のイベント開催、ワーキング活動等）の円滑な運営に必要な範囲で、当サイトを利用される皆様の情報を収集しています。収集した情報は利用目的の範囲内で適切に取り扱います。

2. 収集する情報の範囲

入会申請・研究開発プラットフォームの届け出・会員情報変更連絡にあたっては、名前、メールアドレス、電話番号、所属等の記入をお願いしております。

協議会が主催または共催するイベントの参加申込受付の実施等事柄の性質上必要な場合には、名前、メールアドレス、電話番号、所属等の記入をお願いする場合があります。また、必要に応じて外部ウェブサイトを使う場合がありますが、外部ウェブサイトにて行われる個人情報の収集及び取り扱いに関しては、各外部ウェブサイトの個人情報の取り扱い方針等を必ずご参照のうえご利用いただきますようお願いいたします。

当サイトへのアクセス情報の収集及び解析を目的として、「AWStats」、及び、「Google Analytics」を使用しています。AWStatsではクッキーを使用しておらず、利用者の情報を収集していますが、利用者個人を特定する情報は収集していません。Google Analyticsではクッキーを使用し、利用者の情報を収集していますが、利用者個人を特定する情報は収集していません。Google Analyticsにより収集される情報は、Googleのプライバシーポリシーに基づき、管理されます。詳細はこちらから「Googleプライバシーポリシー」（外部リンク）をご確認ください。

3. 利用目的

収集した情報は、協議会が提供するサービスを運営するために利用します。また、会員情報のうち法人・団体名については、会員名簿として公表します（非公開も可能）。

プライバシーポリシー②

FOOD TECH
フードテック官民協議会

プライバシーポリシー（ver.1.0 令和6年10月1日版）

回答のために利用します。なお、問い合わせへの回答のために必要な場合に限って、農林水産省内の関係部署・関係府省庁に適切な管理の下情報を共有することがあります。

収集した情報は、利用者が連絡を希望する会員や企業・団体、ワーキング活動等の窓口担当者にお知らせします。なお、協議会事務局は問い合わせの内容に関する情報を保持しません。

収集した情報は、当該イベント等を円滑に実施するために必要な場合に限って利用します。

収集した情報は、当サイトが提供するサービスを円滑に運営するための参考として利用します。

収集した情報は、会員・団体のマッチング、及び、他の会員やプラットフォームに紹介・開示するために利用することがあります。なお、国内外の会員個人情報を国内外の第三者に提供する場合には本人に事前に確認をとります。

4. 利用及び提供の制限

協議会事務局では、法令に基づく開示要請があった場合、不正アクセス、脅迫等の違法行為があった場合その他特別の理由のある場合を除き、収集した情報を3.の利用目的以外の目的のために自ら利用し、又は第三者に提供いたしません。ただし、統計的に処理された当サイトのアクセス情報、利用者属性等の情報については公表することがあります。

5. 安全確保の措置

協議会事務局は、収集した情報の漏えい、滅失又はき損の防止その他収集した情報の適切な管理のために必要な措置を講じます。

6. 適用範囲

本プライバシーポリシーは、当サイトにおいてのみ適用されます。農林水産省・関係府省庁のサイトにおける情報の収集等については、それぞれの組織の責任において行われることになります。

補足資料

新事業創出・食品産業課題解決に向けた支援のうち
フードテック支援事業

令和８年度予算概算決定額　46百万円（前年度 46百万円）
〔令和７年度補正予算額　181百万円〕

＜対策のポイント＞
新技術を活用した事業を創出し、国内外に展開していくため、フードテック官民協議会の運営等により、**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を促進**します。併せて、**フードテックを活用したビジネスモデルを実証・実装する取組を支援**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

＜事業の内容＞

１．フードテック官民協議会の運営　**22百万円（前年度 22百万円）**

①　関連事業者の連携・協業や投資の促進、地方自治体との連携
地方自治体とも連携し、**地方の企業や大学等**の技術を対象とした、投資や協業促進のための**ピッチイベントや交流会等**を全国各地で開催し、全国に配信します。

②　ワーキングチームの活動促進
分野毎に課題を共有し対応方針について専門的に議論を行うワーキングチームを通じ、当該分野の課題解決と発展、普及啓発、会員相互の連携の促進を図ります。

③　ビジネスアイデアの発掘
ビジネスコンテスト開催等により、フードテックの認知度向上や地方企業を含めたビジネスアイデア・技術シーズを発掘します。

２．フードテックビジネス実証・実装事業　**25百万円（前年度 25百万円）**
【令和７年度補正予算額】181百万円

①　ビジネスモデル実証・実装事業の支援
国内の事業者等による…**を活用した新たな商品・サービスを生み出すビ…モデル…実証…**

②　横展開に向けた情報発信等
①の取組により実証・実装された内容の**横展開及び消費者理解の促進を図るため、**実証・実装成果を取りまとめたウェブページ等の成果物の作…

＜事業の流れ＞
国 →（委託（定額））→ 民間団体等　（1の事業）
国 →（定額）→ 民間団体等 →（1/2）→ 民間団体等　（2の事業）

＜事業イメージ＞

○　地方自治体と連携したプラットフォームや共創の場の整備

○　専門的に議論を行う作業部会等による課題の整理や解決策の議論

○　ビジネスコンテストや勉強会、官民協議会総会等を通じた国内企業の取組発掘、国内外の企業や投資家とのマッチング促進

【食に関する幅広い事業者、団体等が参画】

食品企業	機械メーカー
IT関連企業等	外食・中食産業
フードテック企業	大学・研究機関
VC/投資家/金融	行政
不動産/観光/メディア	シェフ

こんにゃくとおからから作られたカツ

炒め調理ロボット

アレルギー低減卵を生産するニワトリの育種

アップサイクル食品

密閉型構造の植物工場

塩味を増強するスプーン

事業戦略検討、試作品製造、マーケティングリサーチ、商品デザイン、テストマーケティング、販路確保、原材料確保

［お問い合わせ先］（１の事業）新事業・食品産業部新事業・国際グループ企画班（03-6744-2352）
（２の事業）新事業・食品産業部新事業・国際グループ推進班（03-6744-7181）

参考：閣議決定等におけるフードテックの位置付け①

食料・農業・農村基本法（令和６年10月１日 改正）

第20条（食品産業の健全な発展）

国は、食品産業が食料の供給において果たす役割の重要性に鑑み、その健全な発展を図るため、環境への負荷の低減及び資源の有効利用の確保その他の食料の持続的な供給に資する事業活動の促進、事業基盤の強化、円滑な事業承継の促進、農業との連携の推進、流通の合理化、先端的な技術を活用した食品産業及びその関連産業に関する新たな事業の創出の促進、海外における事業の展開の促進その他必要な施策を講ずるものとする。

食料・農業・農村基本計画（令和７年４月11日 閣議決定）

第４ 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

Ⅲ 国民一人一人の食料安全保障・持続的な食料システム

２ 食品産業

（５）技術の開発・利用の推進

フードテックに関わる企業の増加等フードテック市場の拡大に向けて、日本発のフードテックビジネス創出の戦略策定による市場性を考慮したビジネス展開の推進や、消費者理解の醸成のための情報発信を強化する。

みどりの食料システム戦略（令和３年５月 農林水産省）

４ 具体的な取組

（３）ムリ・ムダのない持続可能な加工・流通システムの確立

② データ・AIの活用等による加工・流通の合理化・適正化

・AI・ロボット等の次世代技術導入による食品製造の自動化・リモート化の推進

④ 脱炭素化、健康・環境に配慮した食品産業の競争力強化

・代替肉・昆虫食の研究開発等、フードテック（食に関する最先端技術）の展開を産学官連携で推進

参考：閣議決定等におけるフードテックの位置付け②

統合イノベーション戦略2025（令和７年６月６日閣議決定)

別添 Society 5.0の実現に向けた科学技術・イノベーション政策

４．官民連携による分野別戦略の推進

（２）バイオテクノロジー

実施状況・現状分析

・人口増加・気候変動等に対応した食料供給のため、令和５年度から「農林水産省中小企業イノベーション創出推進事業」において、微生物を活用した食品（水素細菌や藻類、麹菌等を活用し生成したタンパク質源等食品）の研究成果の社会実装に向けた大規模技術実証を支援。

（９） 食料・農林水産業

実施状況・現状分析

・海外依存度の高い品目の生産拡大、未利用資源の活用、フードテックや高度な環境制御を可能とする植物工場で生産性や有用物質含量の向上等に関する研究開発を推進。。

・オープンイノベーションを促進し、スタートアップの創出、海外連携等を目指すバイオエコノミー活動を支援。フードテック官民協議会等におけるオープンイノベーションを推進し、新たな技術の創造を促進。

バイオエコノミー戦略（令和６年６月３日統合イノベーション戦略推進会議決定)

４．バイオエコノミー市場拡大に向けた施策

（２）持続的一次生産システム

３）今後の取組の方向性

フードテックについては、フードテック官民協議会において取りまとめたフードテック推進ビジョン及びロードマップ（2023年２月策定）に基づく取組や、協調領域の課題解決の促進や新市場の開拓を後押しする官民連携の取組を推進するとともに、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、海外展開を目指すフードテック企業の支援等により、新技術の活用等による新たな需要の開拓を推進する。また、農林水産省は、経済産業省とも連携し、企業等が共同で取り組む技術開発・実証の支援等による早期の社会実装を推進する。

参考：閣議決定等におけるフードテックの位置付け③

地方創生2.0基本構想（令和７年６月13日閣議決定）

６．政策パッケージ

（２）稼ぐ力を高め、付加価値創出型の新しい地方経済の創生～地方イノベーション創出構想

ⅳ．地域資源の高付加価値化の取組の強化

地方経済の活性化のため、地方の食品産業と大学・スタートアップ企業の連携で生まれるフードテックビジネスや農林水産物の高付加価値化に向けた環境負荷低減の取組の「見える化」を推進する。

知的財産推進計画2025（令和７年６月３日閣議決定）

＜農林水産業＞

④海外市場拡大に向けた環境整備

農林水産・食品分野における先端技術

食品産業においては、世界的にフードテック等の先端技術に対する投資が拡大している中で、国内での投資が伸び悩んでいる状況にある。我が国における食料安全保障の観点からも、今後、海外の動向も踏まえたフードテック市場拡大のための取組強化や、食品産業における生産性向上に向けた自動化技術の活用等の促進が期待される。

（施策の方向性）

＜農林水産業＞

・フードテック等の食に関する先端技術については、その知的財産の保護及び活用の観点の重要性に引き続き配慮しながら、オープンイノベーションを推進する場の整備に加え、フードテックを活用した新たな商品や付加価値の創造を推進するとともに、自動化等の新技術の導入による食品企業の生産性向上を支援する。

参考：閣議決定等におけるフードテックの位置付け④

日本成長戦略会議（令和７年11月10日開催）

資料８－２ 総合経済対策に盛り込むべき重点施策（案）

２総合経済対策について

（１）「危機管理投資・成長投資」による力強い経済成長の実現

（１－１）戦略分野

⑧フードテック

・農地の大区画化、共同利用施設の再編・集約化、スマート農業技術・新品種の開発・導入、 輸出産地の育成など、農業構造転換を集中的に推進。

・先端技術を活用した完全閉鎖型植物工場や陸上養殖施設等への投資を促進。

・食品製造業や飲食業等の課題を解決する新技術であるフードテックを活用した新たな商品・サービスの創出やビジネス展開、事業規模拡大を促進。

・AI、ロボット等を活用したスマート技術の開発・導入など、スマート農林水産業の展開を加速。