

フードテックをめぐる状況



令和8年2月

大臣官房 新事業・食品産業部

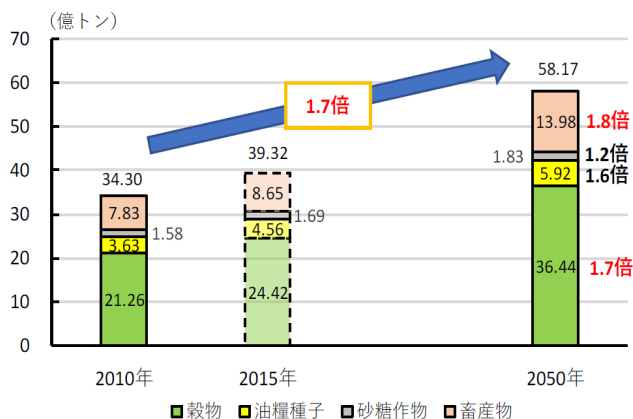
世界的な社会課題とフードテックの状況

- 世界的な人口増加等による**食料需要の増大**や、**気候変動・異常気象の頻発化**など、**食料安全保障上のリスクの高まり**を背景に、食品産業においても、**環境負荷の低減**など、**様々な社会課題の解決の加速**が求められている。また、健康志向や環境志向など、**消費者の価値観が多様化**している。
- こうした**多様な食の需要に対応し**、**社会課題の解決を加速**するための、**フードテックを活用した新たなビジネスの創出**への関心が高まっている。
- こうした中、海外においては、**細胞性食品等のフードテックを活用した食品の販売**が始まってきている。

※フードテックとは、生産から加工、流通、消費等へとつながる食分野の新しい技術及びその技術を活用したビジネスモデル

世界の食料需要見通し（2050年）

- 世界の食料需要量は、**2050年には2010年比1.7倍**（58億トン）になる見通し。
- 畜産物（1.8倍）と穀物（1.7倍）は増加率が大きくなっている。**



- 穀物は、小麦、米、とうもろこし、大麦及びブルガムの合計である。油糧種子は、大豆、菜種、パーム及びひまわりの合計である。砂糖作物はサトウキビ及びテンサイの合計である。畜産物は牛肉、豚肉、鶏肉及び乳製品の合計である（以下の各図において同じ）。
- 基準年次の2010年値は、毎年の気象変化等によるデータの変動影響を避けるため、2009年から2011年の3年平均値としている（以下の各図において同じ）。
- 2015年値は、USDAのPSDにおける2014年から2016年の3年平均の実績値を基に算出した参考値である（以下の各図において同じ）。

出典：2050年における世界の食料需給見通し（農林水産省）

海外におけるフードテックの社会実装（例）

➤ 米国

- 2011年設立のImpossible Foods社は、**大豆やココナッツ油由来の脂質等を用いた植物性タンパク質食品**を販売。豪州、NZ、カナダ等の海外にも市場を拡大。
- 2009年設立のBeyond Meat社は、**エンドウ豆やココナッツ油等を用いた植物性タンパク質食品**を販売。2022年には日本市場にも参入。
- 2011年設立のEat Just社及び2015年設立UPSIDE Foods社が、**鶏由来の細胞性食品**について、2023年6月、米国内での製造販売の承認を取得。
- NYを拠点とするOishii Farm社は日本人の古賀社長が2016年に設立し、**植物工場**でのイチゴの量産化を実現し米国のレストランやホールフーズで販売。米国以外での生産販売も目指す。

➤ シンガポール

- 米Eat Just社が、2020年12月、**鶏由来の細胞性食品**を使ったナゲットのシンガポール国内での販売承認を取得。2021年12月には、**鶏胸由来の細胞性食品**の販売承認を取得。



➤ 欧州、米国

- 英Quorn社が1980年代より**微生物タンパク質（マイコプロテイン）**を販売、2002年に米国での販売も始め、2023年にハムやサラミなどの加工肉に類似した**麴菌由来タンパク質**を提供する米Prime Roots社との提携を発表。

➤ フランス

- 仏Ynsect社は、2011年に設立、仏蘭米国の3つの生産拠点を運営し飼料用及び食用として**昆虫**を生産販売。2023年にフランス国内に世界最大級の昆虫生産工場を建設。

日本発のフードテック

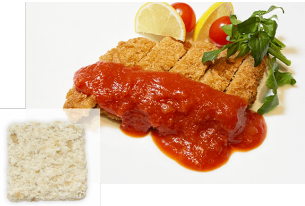
- 世界的な食料需要の増大や食料安全保障上のリスクの高まりを背景に、日本においても、大豆等の植物性タンパク質を用いた植物性食品や細胞性食品の開発など持続可能な食料供給のほか、生産性向上、健康な食生活の観点で新たなビジネス創出への取組がなされている。
- フードテックは、生産から加工、流通、消費等へとつながる食分野の新しい技術及びビジネスモデルであり、社会的課題の解決につながり、また、食に求める人々のニーズの多様化に対応する新たなビジネスとして期待が高い。

持続可能な食料供給

こんにやくとおからを用いた新しい食品の開発

ディーツフードブランニング株式会社

- こんにやくをベースにおからを掛け合わせたアップサイクルのプラントベースフードを開発している。
- 従来の植物性食品が抱える味・におい・食感の課題を解決し、おいしくてサステナブルな食料供給を目指している。



こんにやくとおからから作られたカツ

アップサイクル食品でフードロスの削減

株式会社グリーンエース

- 野菜の色や香り、栄養成分を保持したまま粉末化する技術を開発した。
- 規格外農産物や未利用資源を新たな価値を持つ商品に変えることで、フードロス削減を目指している。



アップサイクル食品

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

- 食材を投入後の調理から鍋の洗浄までを自動で行うことのできるロボを開発した。
- 外食産業では人手不足が経営を圧迫、ロボットでオペレーションを効率化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

持続可能な食料供給の実現 (新たなたんぱく質源の活用)

植物性食品

・ディーツフードプランニング株式会社

こんにやくをベースにおからを掛け合わせたアップサイクルのプラントベースフードを開発している。従来の植物性食品が抱える味・におい・食感の課題を解決し、おいしくてサステナブルな食料供給を目指している。



こんにやくとおからから作られたカツ

・SprouTx株式会社

大豆やエンドウ豆をはじめとする種子の発芽技術を活用することで、食感や風味を食肉に近づけた代替肉や魚代替の製品を開発し、販売している。



発芽大豆素材を用いたタコス

・株式会社ZENB JAPAN

黄えんどう豆を原料にし、食物繊維やたんぱく質が豊富で糖質が低減された、豆でできたグルテンフリーの麺やパンを製造・販売している。



黄えんどう豆の麺

・株式会社TWO

人参や白いんげん豆を原材料とし、新たな独自技術「野菜半熟化製法」を用いて圧倒的なふわとろ食感を実現したプラントベースエッグを開発した。



プラントベースのスクランブルエッグ

細胞培養食品/細胞性食品

・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、商品性のある試作品の開発に成功。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

昆虫

・株式会社エコロギー

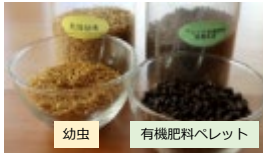
昆虫コオロギの養殖生産および昆虫コオロギを活用した食品、飼料の開発・製造・販売に取り組んでいる。



コオロギ粉末

・株式会社ムスカ

イェバエを活用し、家畜排泄物等の有機廃棄物を、1週間で同時に有機肥料と昆虫飼料に再資源化する技術の実用化に取り組んでいる。



幼虫 (昆虫飼料) と有機肥料ペレット

その他新技術の活用

・株式会社 Kinish

植物分子農業の技術を用いることでイネから本物の牛乳たんぱく質を生成し、牛乳らしいクリーミーさを植物性ミルクで表現。乳牛の代替を加速させ、美味しさとサステナブルな世界の実現を目指している。



コメから牛乳たんぱく質を生成

・麴ラボ (筑波大学)

日本の伝統的発酵微生物である麴菌を培養して得られる菌体バイオマスを活用する技術の確立を目指して、研究開発に取り組んでいる。



麴菌の菌体からできた麴肉

・Morus株式会社

日本の伝統産業と最新の研究開発の融合により、高タンパクで高栄養なカイコをパウダー化、食品やヘルスケア製品などに活用できる原料を開発している。



カイコパウダー

持続可能な食料供給の実現 (フードロスの削減)

アップサイクル食品

・ASTRA FOOD PLAN株式会社

過熱水蒸気による乾燥殺菌装置「過熱蒸煎機」を活用して、規格外や生産余剰、残渣として捨てられている農作物をパウダー化して再生し、新たな食品原料にすることでフードロス削減に取り組んでいる。



玉ねぎの端材からできたアップサイクルパウダー

・株式会社グリーンエース

野菜の色や香り、栄養成分を保持したまま粉末化する技術を活用して、規格外農産物や未利用資源を新たな価値を持つ商品に変えることで、フードロス削減と健康的な食生活の実現を目指している。



野菜粉末

・株式会社ファームステーション

未利用バイオマスを酵素で分解し、麴や酵母、乳酸菌などの微生物を活用し、機能性が期待されるターゲット成分を主成分として含む複合的な食品素材「アップサイクルグリーンフード」を開発している。



未利用資源の活用

・CRUST JAPAN株式会社

大手パンブランドや地ビールメーカーと提携し、パンやお米など余剰食材を使用したクラフトビールを製造している。

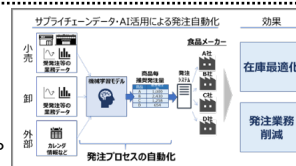


端材パンからビールを製造

AIを活用した需給予測システム

・伊藤忠商事株式会社

需要予測に基づく発注業務の最適化。小売の購買データと卸の業務データに加え、人工知能(AI)の一種である機械学習モデルを構築し提供している。



メーカーへのAIを使った自動発注の仕組み

フードシェアリング

・株式会社コークッキング

まだおいしく安全に食べられる飲食店の廃棄予定食品をユーザーとマッチングするフードシェアリングサービスアプリ「TABETE」を提供している。



フードシェアリングサービスTABETE

・株式会社クラダシ

フードロス削減を目指すソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」を運営。まだ食べられるのに捨てられてしまう可能性のある食品をお得な価格で販売し、売上げの一部で環境保護や災害支援など社会貢献活動を支援。



フードロス削減と社会貢献支援

鮮度保持技術

・デイブレイク株式会社

食材へのダメージを最小限に抑え高品質に凍結するシステムを開発。複数のファンが優しい冷気を作り出し、食材を高速で冷却することで乾燥・酸化・変色を防ぐ特殊冷凍を実現している。



緩慢冷凍と特殊冷凍による冷凍品質の比較

・ZEROCO株式会社

低温・高温の保管環境を安定的に生み出すことで、生鮮食品の鮮度を長期間・高品質に保持することができる技術を活用した食基盤形成に取り組んでいる。



低温・高温の長期間保管技術

・TOPPAN株式会社

食品を完全に密封・真空にできるパックの台紙を紙素材にし、プラスチックの使用量を削減するとともに、特殊なフィルムで、従来の発砲スチロールより鮮度保持が可能となる包装資材を販売している。



鮮度保持と環境負荷低減を両立する食品包装システム

食品産業の生産性向上 (食品産業の省人化)

AI・ロボットを活用した食品産業の省人化

・TechMagic株式会社

食材を投入後の調理から鍋の洗浄までを自動で行うことのできるロボを開発した。外食産業では人手不足が経営を圧迫、ロボットでオペレーションを効率化することで飲食店の課題解決を目指している。



パスタ調理ロボット

・コネクテッドロボティクス株式会社

不定形の食材を一定量測ってトレイに盛り付けする盛付ロボットを提供している。省スペースでの設計技術を活かして人と協働し、段取り替えが多い惣菜の盛付工程の省人化や自動化を行うことができる。



惣菜盛付ロボット

・株式会社FingerVision

ロボットハンドの指先にカメラを搭載することで、触覚を知覚できるようになり、あたかも人が手のひらの感覚を使って物体を扱うような制御をロボットで実現することができる。



触覚センサーを活用したロボットアーム

・株式会社Closer

中小規模の生産ラインの自動化に特化し、AI画像認識やロボット制御などの技術を活用して、小規模生産ラインのニーズに適した機能をもったロボットを提供している。



多品種対応のピックパッカー

フードデリバリー

・Uber Eats Japan

AIを活用した自律走行ロボットによるフードデリバリーサービスを一部地域で開始した。自律のほか遠隔監視操作のもと安全基準に準拠して走行することができる。



自律走行ロボット

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

・MD-Farm株式会社

DX化された閉鎖型植物工場を利用したイチゴの通年栽培システムを開発している。イチゴの花を連続開花させることにより、同一の苗で絶え間なく且つ高い収穫量に繋げられる栽培技術で国際特許を取得している。



連続開花技術によるイチゴの栽培

・スパイスキューブ株式会社

都市部や空きスペースを活用した小規模な植物工場を展開している。空気中のCO2を直接回収するDAC技術を活用した新しい取組を始めるなど、持続可能な農業とカーボンニュートラルの実現に取り組んでいる。



空きスペースを活用した小規模植物工場

小売りDX

・イオンリテール株式会社

専用のスマートフォンやアプリを使って、商品のバーコードをスキャンしながらお買い物を進め、最後に専用レジでお会計を済ませることができるセルフレジサービス「レジゴー」を提供している。



セルフレジサービス「レジゴー」

・株式会社New Innovations

AIを活用した完全無人営業のスマートコーヒースタンドを運営。アプリから場所と時間を指定して注文することで希望の時間に合わせて、淹れたてのスペシャルティコーヒーを専用ロッカーで受け取ることができる。



AIを活用した無人コーヒースタンド

食品産業の生産性向上 (農業・水産業のスマート化)

アグリテック

・ AGRIST株式会社

AIを活用してピーマンとキュウリの自動収穫ロボットを開発している。画像から収穫時期をAIが判断し、自動で収穫する。また、大規模施設園芸ハウス内で収集したデータから収量を予測するシステムにより効率的な営農を可能とする。



自動収穫ロボット

・ 株式会社Eco-Pork

養豚農場の現場で発生するさまざまな記録をリアルタイムにデータ化し、繁殖から肥育までの全ステージを管理するクラウド型の養豚経営支援システムを国内養豚農家へ提供している。



養豚経営支援システム

・ サグリ株式会社

衛星データとAI技術、農地区画の自動認識技術を活用し、農地の育成状況の把握や土壌状態の分析、耕作放棄地の見える化などを行い、農業と環境課題の解決を目指している。



衛星データとAIを活用した農地の見える化

・ 株式会社TOWING

植物や畜ふんなどのバイオマスを炭化したバイオ炭に、独自にスクリーニングした土壌微生物群を付加し、有機質肥料を混合・製造した土壌改良剤である高機能バイオ炭「宙炭(そらたん)」を開発・販売している。



高機能バイオ炭「そら炭」

・ 輝翠TECH株式会社

効率的な経営を行いたいものの利便性が高くリーズナブルな農機がない果樹・野菜農家を対象に運搬・草刈など多用途電動AIロボットと圃場管理ツールを提供し、サステナブルで高収益な経営の構築を支援している。



AIロボットによる農作業支援

スマート水産業

・ リージョナルフィッシュ株式会社

欠失型ゲノム編集による水産物の超高速品種改良とAI・IoT技術を活用したスマート養殖により、次世代水産養殖システムの創出を目指している。



ゲノム編集技術による品種改良

・ 株式会社FRDジャパン

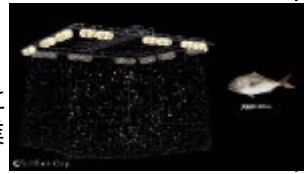
バクテリアを活用した独自のろ過技術により水換え不要の完全閉鎖循環による陸上養殖システムを開発、海を汚さない地球に優しいサステナブルなサーモンの養殖を行っている。



閉鎖循環式陸上養殖システム

・ 赤坂水産×ソフトバンク

いけす内での真鯛の群行動を3DCGシミュレーションで再現し、AIによる魚の検知や尾数カウントが可能となった。現在、給餌の最適化や成長促進による養殖業界の経営効率化の貢献を目指している。



いけす内部の真鯛の3DCGシミュレーション

・ 株式会社リプル

牡蠣養殖におけるビッグデータを収集し、養殖管理システムの開発・販売をしている。海洋環境データと生育データを蓄積・分析し、養殖技術IoTシステムの構築に取り組んでいる。



牡蠣養殖支援システム

・ 合同会社シーベジタブル

磯焼けにより減少しつつある海藻を採取して研究し、環境負荷の少ない陸上養殖と海面栽培によって蘇らせ、海藻の新しい食べ方の提案を行っている。



海藻の陸上栽培

多様なニーズを満たす豊かで健康な食生活の実現

栄養食・パーソナライズ食

・ベースフード株式会社

1日に必要な栄養素の1/3をバランスよく摂れる完全栄養*の主食BASE FOODを開発。全粒穀物や大豆など主に自然由来の原材料を使用し、栄養バランスとおいしさの両立を独自の技術により実現している。

*1食分(BASE BREADは2袋)で、栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム以外のすべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む。



完全栄養*パンBASE BREAD

・株式会社ウェルナス

独自のデータ解析技術により個人ごとに特定した健康に関与する栄養成分に基づいて個別栄養最適食(AI食)を提案し、ダイエットなどの健康目標実現をサポートするサービス「NEWTRISH」を運営している。



AI食によるPDCAサイクル

・Rem3dy Health JAPAN株式会社

パーソナライズされた栄養サプリメントを展開している。3Dプリンティング技術を活用して7種の栄養成分を1粒に凝縮、個人のライフスタイルや目標に合わせてカスタマイズしたサプリメントグミを提供している。



パーソナライズサプリメントグミ

ヘルスケア

・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

・株式会社ユーリア

尿中の成分に応答するバイオマーカーと独自のカメラ解析技術を活用した検査キットとスマートフォンアプリを使うことで、誰でも簡単に自分の栄養摂取状態がわかる即時尿検査サービスを提供している。



栄養コンディションチェッカー

アレルギーへの対応

・プラチナバイオ株式会社

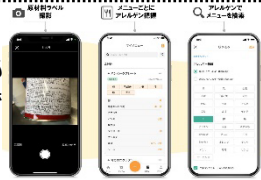
ゲノム編集技術を用いてオボムコイドを除去したアレルギー低減卵を研究開発している。卵アレルギーの人たちでも食べられる卵加工食品をつくり、食のバリアフリーの実現を目指している。



アレルギー低減卵を生産するニワトリの育種

・株式会社CAN EAT

外食・宿泊・修学旅行事業者向けに、少人数であっても正確な原材料チェックとメニューのアレルゲン検索ができる体制を構築している。アレルギー以外にもベジタリアンビーガンやムスリムにも多言語での対応が可能。



アレルギー管理サービス

ニーズに対応した美味しさを実現する技術

・UMAMI UNITED JAPAN株式会社

美味しいプラントベース食品を実現する植物性たまご原料「UMAMI EGG」を開発・販売している。主原料にはこんにやく粉やにがりを使用、発酵技術を応用してUMAMIを抽出し卵のコクを表現している。



植物性たまご

・不二製油株式会社

植物性の油脂とたんぱく質の技術融合で、動物性食品特有の満足感を実現する技術ブランド「MIRACORE®」を立ち上げた。あらゆる料理の味づくりの土台となる植物性ダシ(MIRA-Dashiシリーズ)を展開している。



植物性のカツオ出汁

・株式会社NINZIA

蒟蒻を固めずにペースト状に保持した次世代蒟蒻素材「ニンジャペースト」を開発している。他の素材と混合した後、加熱、冷凍、乾燥のいずれかを行うことで対象の繊維を補強して強力な結着形成を実現する。



ニンジャペーストを活用したナッツバー

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。
- 機能的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 オープンイノベーションの促進

- 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 スタートアップの育成

- 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 戦略的なルール作り

- 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 消費者理解の確立

- 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の取組及び各部会の活動

フードテック官民協議会は、令和2年10月に設立され、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1,660人が参加し、協調領域の課題解決と新市場の開拓に向けた、具体的な議論や活動を実施。

(※) 令和8年1月1日現在

- **全体会（提案・報告会）** はWT、CC立ち上げの提案、活動報告、成果の共有を実施。
- **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、フードテックを盛り上げていく継続な活動を実施。
- フードテック官民協議会の会員であれば、誰でも参加申込み可能。

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

廃棄される素材を新たな食料として循環させ、持続可能な食料システムの実現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、食用の昆虫の市場を形成するため、生産方法の安全性評価や情報収集を行う。

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、検討体制を構築し、技術課題を特定して解決策の検討を行う。

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の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の令和6年度の活動実績

- 年3回の総会においてWT・CCや関係者の活動について情報共有。
- 地方のフードテックコミュニティと連携し、神戸、熊本、静岡において、地方のスタートアップ等を盛り上げるセミナーを開催。
- フードテック官民協議会のホームページを開設し、情報提供やマッチングを促進。

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
総会 (年3回)			第1回 6/26 オランダ政府				第2回 10/23 早稲田大学				第3回2/12 フードテック ビジネス実証		
地方 イベント							10/7 神戸	11/1 熊本		1/14 静岡			
イベント						9/17 中小機構 セミナー		11/20~23 フードテック ジャパン展示	12/12 消費者理解 セミナー			3/19 横浜セミナー (アップサイクル)	
ビジネス コンテスト							10/1 募集 開始	→			2/7 本選		
WT/CC 活動ホー ムページ			HP開設	→									マッチ ングサイト 開設

第1回総会



●プログラム

- ・日時：2024年6月26日 14:30~18:00
ハイブリット：237名が出席
- ・オランダ王国農業・自然・食品品質省 ルーカス・デュ・プレ氏より、「代替タンパク質に関するオランダの取組と日本への期待」について資料に沿って説明、WT/CCや会員からの活動発表。

第2回総会



●プログラム

- ・日時：2024年10月23日 14:30~18:00
ハイブリット：178名が出席
- ・農林水産省の講堂で開催。早稲田大学からフードテックに関する取組を説明し、WT/CCや会員からの活動発表。

第3回総会

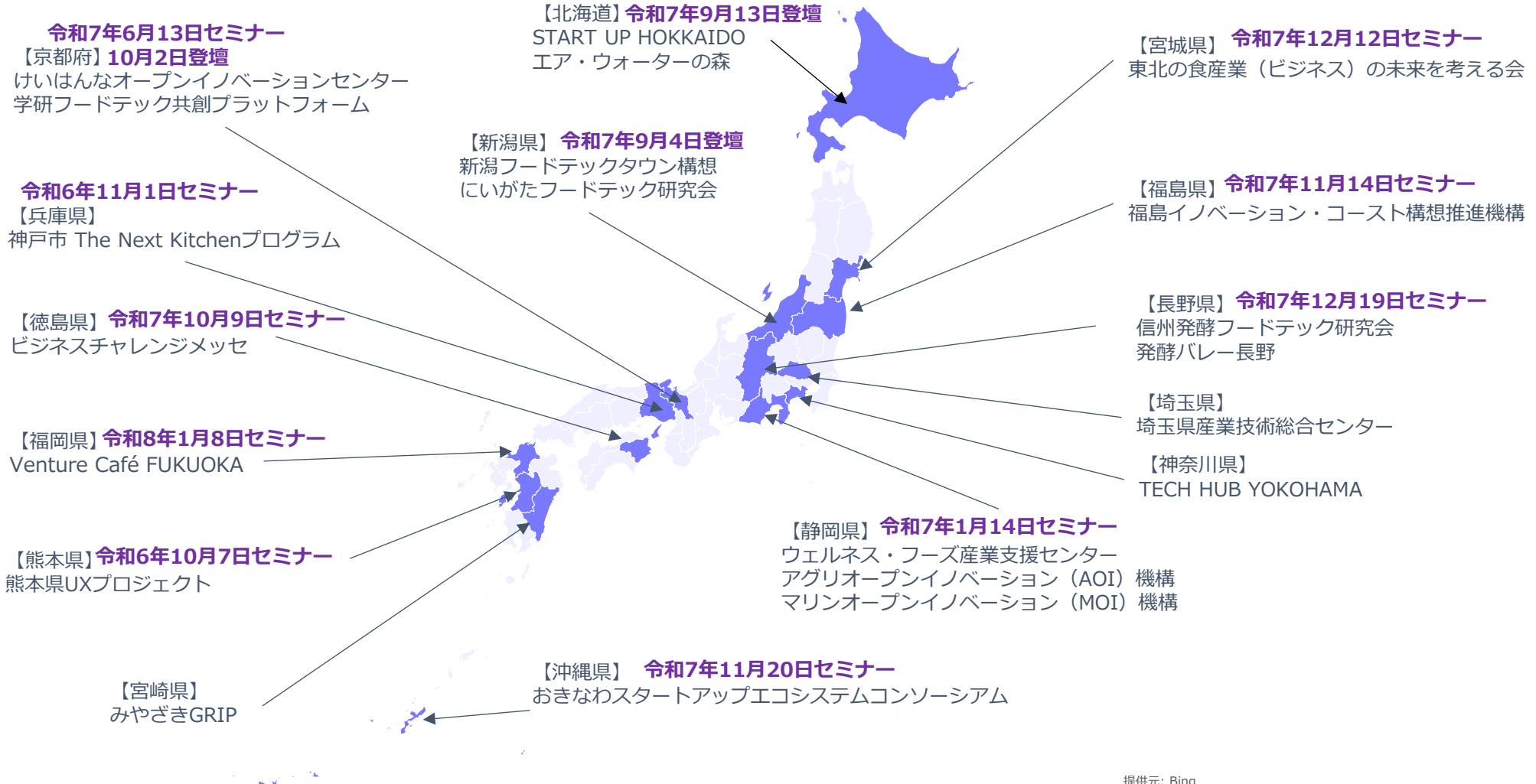


●プログラム

- ・日時：2025年2月19日 14:30~18:00
ハイブリット：270名が出席
- ・農林水産省や経済産業省からフードテック・スタートアップ支援策の説明やフードテックビジネス実証事業の採択企業・スタートアップからの発表。

フードテックの地域コミュニティとの連携

- ▶ 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6年度は神戸・熊本・静岡でセミナーを開催。令和7年度も全国各地においてセミナーを開催し連携を強化。



フードテック官民協議会 令和6年度地方イベント

10/7 神戸



●情報提供

1. 農林水産省
2. 神戸市
3. 兵庫県
4. NTTデータ経営研究所

●神戸・関西フードテック企業

1. フジッコ
2. Sydecas
3. スパイスキューブ
4. PITTAN
5. スマシヨク
6. yuppa
7. ROX

11/1 熊本



●情報提供

1. 農林水産省
2. 熊本県
3. 熊本市
4. NTTデータ経営研究所

●熊本・九州フードテック企業

1. エシカルプロダクツ
2. サイティン
3. ふく成
4. トイメディカル

1/14 静岡

静岡ウェルネスプロジェクト
ウェルネス・フーズ産業支援センター



●情報提供

1. 農林水産省
2. Plug and Play Japan
3. 静岡県 新産業集積課
4. フーズヘルスケアオープンイノベーションセンター
5. AOI機構

●静岡・東海フードテック企業

1. ファームシップ
2. kobachi
3. Proximar
4. white from green
5. 静岡県立農林環境専門職大学

フードテック官民協議会 令和6年度活動報告

消費者理解セミナー



●概要

新規食品(ゲノム編集食品や細胞性食品等)を開発する企業向けに、消費者理解と需要喚起の施策を学ぶセミナーを実施。

●プログラム

- ・日時：2024年12月12日
- ・参加：12企業
- 1. 「新規食品に向けたリスクコミュニケーション」
愛知大学 山口治子教授
- 2. 「代替タンパク質の消費者理解」
東京大学 元木康介講師
- 3. 各グループにてワークショップ

展示会への出展

RX Japan



●概要

フードテック官民協議会の会員から出展希望を公募し、幕張で開催された第5回 フードテックジャパンへの共同出展・セミナー登壇を実施。

●プログラム

- ・日時：2024年11月20日～22日
- ・以下の企業が出展・セミナー登壇
- 1. ソーイ
- 2. ぼとん
- 3. bitBiome
- 4. ファーメンステーション



マッチングイベント

横浜市



TECH HUB YOKOHAMA

知の集積と活用場の
食学官民協議会

●概要

「知」の集積と活用場の場と共催し、横浜市に新設されたTECH HUB YOKOHAMAにおいて、アップサイクル関係スタートアップを集めたマッチングイベントを開催。

●プログラム

- ・日時：2025年3月18日
- 1. 関係企業等によるピッチ
農林水産省、横浜市、Kitafuku、
バイオアパタイト、バイオマスレジマーケティング、
fabula、ヘミセルローズ、ICS-net
- 2. ネットワーキング

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18組による本選大会（ピッチ大会）を、令和7年2月7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、優秀賞は個人、ビジネスの各部門に設定

	本選大会 出場者	所属先	ビジネスプラン名	
ビジネス 部門	井潟 百之威	(株)スキルディッシュ	「人手不足に悩む食品企業」と「食品業界で働きたい特定技能外国人」が直接繋がる採用プラットフォーム	
	石崎 貴紘	(株)フェイガー	持続可能な農業生産をカーボクレジットシステムを使って実現	
	井上 史之	(株)ノビアス	次世代フードデザインで革新する「食」と「健康」	
	片野田 大輝	(株)WAKU	植物のCO2固定機能を向上するグルタチオンを活用した、農業における環境負荷低減および食料増産の両立	
	河原 あい	(株)オリゼ	米麹由来の発酵甘味料「オリゼ」～日本の伝統技術が創る未来の豊かな食卓～	
	酒井 里奈	(株)ファーマンステーション	食品・飲料メーカーで発生する食品廃棄物を原料とした独自の発酵アップサイクル技術による機能性素材開発及び発酵アップサイクルプラットフォームの構築	オーディエンス賞
	竹下 英徳	トイメディカル(株)	海藻由来の塩分コントロール技術で、美味しいと健康をトレードオフにしない世界を実現させる	最優秀賞
	田山 貴教	(株)クールイノベーション	高湿度環境でもダンボールを乾燥に維持出来る鮮度維持技術	優秀賞
	チェン ジュン	Wada FoodTech Group Co., Ltd.	ホットチェーンフードテックを活用した分散型フードサービスプラットフォームー初期コスト、労働力、食品安全の課題を解決し、飲食店の販売チャネル拡大を支援	
	中川 達生	(株)ROX	爆速！食品表示ラベルを自動作成するAI -Swallow-	
	町田 紘太	fabula(株)	100% 食品廃棄物から新素材を開発する事業	優秀賞
	寄玉 昌宏	(株)NINZIA	蒟蒻で叶える食の自由と健康な未来	



※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

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18組による本選大会（ピッチ大会）を、令和7年2月7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、優秀賞はアイデア、ビジネスの各部門に設定

	本戦大会 出場者	所属先	ビジネスプラン名	
個人 部門	伊藤 優志	仁愛大学	噛んで予防!「噛むぼこ」～高齢者のオーラルフレイル予防・改善に寄与する製品～	
	岡崎 駿	株式会社リコー	植物の気持ち可視化&動画配信サービス	
	佐藤 拓人 ほか	新潟大学	アップサイクル型災害食パックごはん「さつまクルん」	優秀賞
	星崎 圭亮	宮崎大学	『新廻魚』～「もったいない」を美味しに！未来型エコフードビジネス	
	渡辺 紳一郎		未来の水供給システム「Sky Aqua Transport」	
	渡邊 尋思	フリーランス	ヘルシーな食文化&和食の原点である精進料理に着目した、京生湯葉を用いた創作精進料理のファストフードチェーンブランドyuppa	最優秀賞



本選審査員5名：荻野浩輝氏（一般社団法人AgVentureLab代表理事理事長）、小木曾 麻里氏（株式会社 SDGインパクトジャパン共同設立者兼Co-CEO）
 沢田 明大（東京建物株式会社、一般社団法人Tokyo Food Institute）、田中宏隆氏（株式会社UnlocX 代表取締役）、
 堀部 恭二氏（アグリビジネス投資育成株式会社取締役 代表執行役社長）

※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
 ※2 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/>

環境保護等を見据えた持続可能な食料供給体制の必要性や、食に求めるニーズの多様化などを背景に、世界的にフードテックビジネスが拡大する中、日本においても、新技術を活用した事業を創出し、国内外への展開を加速化していく必要があるため、**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**を実施します。

補助対象経費

人件費、原材料費、実証設備・機材・資材費、調査員手当、謝金、検査・分析費、消費者評価会実施費、販売促進展開費、通信費、消耗品費等

本事業におけるビジネスモデル実証事業の成果及びその他先行する取組事例について、紹介しています。

①令和3年度補正予算・令和4年度当初予算事業事例集

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sosyutu/attach/pdf/index-33.pdf>

②令和4年度補正予算・令和5年度当初予算事業事例集

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sosyutu/attach/pdf/index-39.pdf>

③令和5年度補正予算・令和6年度当初予算事業事例集

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sosyutu/attach/pdf/index-120.pdf>



①



②



③

01

不二製油株式会社
植物性ダシによる
オールバーバスメニューの概念実証

summary

社会課題「MIRADASH」を克服した植物性ダシ「MIRA-Dashi」を用いた「オールバーバスメニュー」の概念実証に取り組めました。動物性食品を控えたいだけでなく、一般消費者にも「美味しい」と感じられるメニュー開発を目標に、著名シェフと連携して20品を開発しました。インパクトが大きい中、顧客・ホテル関係者への試食や中継放送を実施し、植物性ダシの存在による食の多様化・食の安心・食の持続可能性への期待を高めました。実証会では試食体験の一方で、「食生活や一般消費者への訴求」の重要性も浮き彫りとなりました。中核は事業の創出と海外展開を視野に、持続可能な「誰もが楽しめる食」の社会実現を促しています。





成果

MIRA-Dashi®で20品開発、試食会で高評価・導入促進と海外展開の可能性も

MIRA-Dashi®を用いたオールバーバスメニューを20品開発しました。2025年1月には大阪にて60名規模の試食会を実施し、関係者47名からアンケートを実施しました。66%が購入・推薦に前向きな返答を示し、高い評価を得ました。特に「美味しさ」と「誰でも食べられるメニュー」を両立する開発が評価になりました。また、ラグジュアリーホテル向けの試食会では予約10名に植物性ダシの試食を申し込み、一部で導入が確認されています。著名な店や著名シェフによるメニュー提供・試食も実現され、海外向けのお土産品としての活用可能性も見えてきました。SNS・WEBメディア・異業種等を通じて、認知拡大も積極的に行われました。





フードテックビジネス実証事業事例

不二製油株式会社

植物性ダシによるオールパーパスメニューの概念実証

独自技術MIRACORE®を活用した植物性ダシ「MIRA-Dashi®」を用いて「オールパーパスメニュー」概念実証を実施。
動物性食品を控える人だけでなく、一般消費者にも「美味しい」と感じられるメニュー開発を目指し、シェフと連携し20品を開発。



エビ風味の植物性ビスケットスープ



エビ風味噌ラーメン

- <補助対象経費>
- ・試食会場費
 - ・原材料費
 - ・謝金 等

株式会社YUMRICH

プラントベースアイスクリームの企画販売

国産米や大麦を使用した植物性ミルクを独自開発し、それを基にしたプラントベースアイスクリーム「yumrich(ヤムリッチ)」の商品企画・製造・販売体制の実証を実施。



イメージビジュアル

- <補助対象経費>
- ・機材・資材費
 - ・消耗品費
 - ・謝金 等

ダイブレイク株式会社

冷凍食材のSPAプラットフォームビジネス

特殊冷凍技術と食材販売を掛け合わせたSPAモデル※の実証事業に挑戦。
国内では冷凍米飯や寿司を、海外では冷蔵解凍技術や物流資材の開発を進め、展示会にも出展。

※ SPA モデル：商品企画から製造、販売までを一貫して自社で行うビジネスモデル



特殊冷凍刺身



特殊冷凍おにぎり

- <補助対象経費>
- ・人件費
 - ・販売展開促進費
 - ・旅費 等

フェルメクテス株式会社

新規タンパク質源である納豆菌粉の高品質化スケールアップ及び市場性の実証

2050年のタンパク質危機に備え、納豆菌粉「kin-pun®」を新たなタンパク源とする実証事業を展開。納豆菌粉の量産・応用性の実証を行い、高評価と実用性を確認。



納豆菌粉末



培養槽による試験的生産

- <補助対象経費>
- ・人件費
 - ・実証設備・機材・資材費
 - ・検査・分析費 等

フードテックビジネス実証事業事例

ASTRA FOOD PLAN 株式会社

「過熱蒸煎機」による未利用資源のアップサイクルパウダー「ぐるりこ®」の自社商品開発とブランディング

独自開発の「過熱蒸煎機」を用いて、食品工場の端材や規格外野菜など“かくれフードロス”を高付加価値な食品パウダーへとアップサイクル。一般消費者への認知拡大とアップサイクル商品の価値訴求を実施。



過熱蒸煎機



あらゆる食品を乾燥・殺菌可能

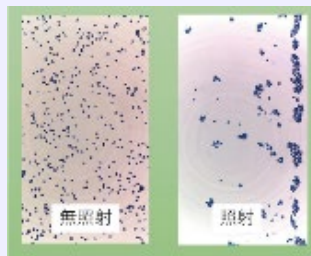
＜補助対象経費＞

- ・人件費
- ・販売促進展開費 等

株式会社クオントムフラワーズ&フーズ

中性子線育種技術を利用した乳酸菌開発サービスの実証

中性子線育種技術を活用し、食品用微生物である乳酸菌に有用な変異を導入する新たな開発サービスの実証を実施。変異導入に成功、輸送実用性も確認し商用育種へ前進。



乳酸菌の顕微鏡写真



クリーンベンチ

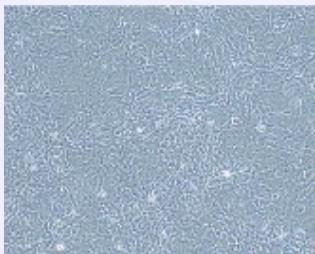
＜補助対象経費＞

- ・人件費
- ・実証設備・機材・資材費 等

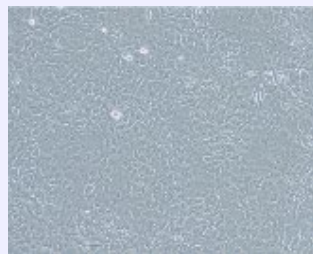
リックス株式会社

超低コスト連続培養装置の開発

従来のパッチ式細胞培養に代わる連続培養方式を採用し、ランニングコストの大幅な削減と高い生産性の両立を目指した。また、細胞の足場材として汎用樹脂フィルムを活用することで、大幅な低コストでの培養が可能であることを立証。



フィルム上培養 (3T3L1)



接着細胞専用ディッシュ培養 (3T3L1)

＜補助対象経費＞

- ・実証設備・機材・資材費
- ・消耗品費
- ・検査・分析費 等

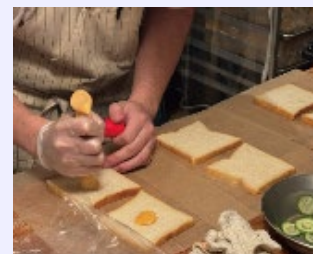
株式会社JAPAN CONDIMENTS

発酵原料及び乳化技術を活用した米国向けビーガン調味料のスケールアップ・ビジネスモデル実証

米国市場向け発酵調味料「ジャパニーズビーガンマヨ」のスケールアップとビジネスモデルの実証を実施。酒粕と乳化の安定化、賞味期限延長、輸送耐性テスト、米国市場でのニーズ検証を実施。



米国の生活を意識した商品開発



ニューヨークのレストランでの試食会

＜補助対象経費＞

- ・人件費
- ・販売促進展開費
- ・消耗品費 等

- Food 4 Futureはスペインのバスク地方（ビルバオ市）で開催されるフードテックに特化した展示会であり、2025年の来場者数は8,527人。
- 2025年、日本政府はスペイン政府とともに日本企業11社による出展ブースを設置、日本の食文化や技術力を紹介し、参加者の注目を集めた。今後も継続してフードテックに取り組む国内スタートアップ企業等に対し、**海外フードテックイベントへの出展支援**の他、新規ビジネスモデルを探している**海外企業や投資家、協業先とのマッチングの機会**を設ける取組みを支援。

	出展者	出展内容
1・2	株式会社F-EAT・山形大学	共同で進める3Dフードプリンティングと空間コンピューティングを融合した取組み。
3	株式会社OOYOO	カーボンニュートラル社会を目指し、CO2やその他のガスを分離するガス分離膜の開発。
4	株式会社北三陸ファクトリー	磯焼け問題解決とともに、地域の産業創出を目指した「うに再生養殖」。
5	株式会社NINZIA	他の素材と混合、加工することで繊維を補強して強力な結着形成を実現した、蒟蒻由来のペースト状素材。
6	株式会社ファームンステーション	食品残さなどの未利用資源を微生物の力で機能性バイオ原料へと転換する技術。
7	クオнокロップ株式会社	多様な食文化を持続可能な形にして次世代に繋ぐことを目指し、食品エコ指標で、食材や食品のエコスコアを可視化。
8	トイメディカル株式会社	海藻由来の塩分コントロール技術で塩分摂取量をトレードオフする技術。
9	早川しょうゆみそ株式会社	品質を落とすことなく、チーズのような風味を実現した特別な味噌パウダー。
10	fabula 株式会社	食品廃棄物からコンクリートの4倍の曲げ強度を持ちながらも原料由来の色や質感、香りを残した建材等。
11	Morus株式会社	食品やヘルスケア製品などに活用される、高タンパクで高栄養なカイコパウダー。



フードテック支援対策

令和7年度補正予算額 181百万円

<対策のポイント>

世界人口の増加による食料需要の増加や気候変動等のリスクによる食料生産・供給の不安定化、持続的な食料システムの構築等に向けた様々な課題を背景に、新技術を活用した事業を創出し、国内外への展開を加速化していく必要があるため、**フードテックを活用したビジネスモデルの実証・実装に対する支援**を実施します。

<事業目標>

フードテック等を活用した新たな商品・サービスの創出及びその事業規模拡大等

<事業の内容>

1. ビジネスモデル実証・実装事業の支援

国内の食品事業者等による社会課題の解決につながる**フードテック等を活用した新たな商品・サービスを生み出すビジネスモデルを実証・実装する取組**を支援します。

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**横展開及び消費者への普及促進**を図るため、実証・実装成果をとりまとめたウェブページ等の成果物の作成、セミナーの開催といった情報発信等の取組を支援する。

<事業イメージ>

ビジネス実証・実装



こんにや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、原材料確保実装に必要な生産ラインの整備、認可取得等

<事業の流れ>



情報発信



事例集、ウェブページ作成発信

セミナーの開催

フードテックを活用した新事業の創出
・持続的な食料システムの構築 ・食料安全保障の確保に貢献

新市場開拓プロジェクト緊急対策事業のうち
日本発フードテックの海外展開支援事業

令和7年度補正予算額 15百万円

<対策のポイント>

環境負荷低減と増大する世界の食料需要に対応するフードテックビジネスが世界で拡大する中、日本発フードテックを活用した商品・サービスのビジネスモデルの海外展開の加速化を図るため、フードテックに取り組む国内スタートアップ・中小企業等に海外展開に要する知見や現地ネットワークにおけるマッチングを促進し、日本発フードテックの戦略的プロモーションに取り組むことで新たな海外市場の創出及びビジネス展開に繋が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日本発・地域発のフードテックビジネス創出の加速化及び海外での日本発フードテックの認知度向上

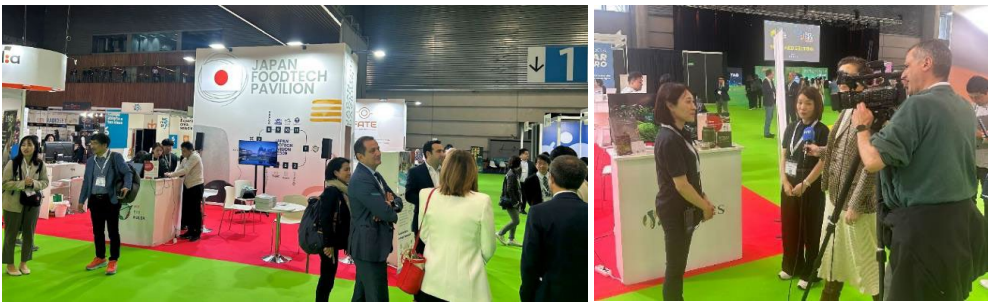
<事業の内容>

<事業イメージ>

日本発フードテックの海外展開支援事業

15百万円

海外展開を志望するフードテックに取り組む国内スタートアップ企業等に対し、複数の国・地域（米国、欧州、東南アジア等）での海外フードテックイベントへの出展支援のほか、日本発フードテックの戦略的プロモーションに取り組む。また、現地パートナー・OEM・投資家候補等の情報収集を行い、戦略的に協業や投資を促進する取組を支援する。



海外フードテックイベントを活用した日本発フードテックの積極的な発信

(日本発フードテックの例)



規格外や生産余剰、残渣として捨てられている農作物をパウダー化して再生し、新たな食品原料として活用する技術



未利用バイオマスを酵素で分解し、麹や酵母、乳酸菌などの微生物を活用し、機能性が期待されるターゲット成分を主成分として含む食品素材を開発



主原料に苜蓿粉やにがりを使用、発酵技術を応用してコクを表現した美味しいプラントベース食品を実現する植物性卵原料



環境負荷の少ない陸上養殖・海面栽培で生産した海藻の新しい食べ方の提案

(日本発フードテックを海外で戦略的に発信)

- 国内フードテック企業と海外企業や投資家とのマッチングの促進
- 新たな海外市場の創出及びビジネス展開

<事業の流れ>



[お問い合わせ先] 新事業・食品産業部新事業・国際グループ (03-6744-2352)

フードテック支援事業

<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)

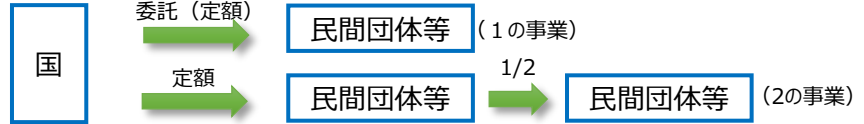
- ① 関連事業者の連携・協業や投資の促進、地方自治体との連携
地方自治体とも連携し、地方の企業や大学等の技術を対象とした、投資や協業促進のためのピッチイベントや交流会等を全国各地で開催し、全国に配信します。
- ② ワーキングチームの活動促進
分野毎に課題を共有し対応方針について専門的に議論を行うワーキングチームを通じ、当該分野の課題解決と発展、普及啓発、会員相互の連携の促進を図ります。
- ③ ビジネスアイデアの発掘
ビジネスコンテスト開催等により、フードテックの認知度向上や地方企業を含めたビジネスアイデア・技術シーズを発掘します。

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
国内の食品事業者等によるフードテック等を活用した新たな商品・サービスを生み出すビジネスモデルを実証・実装する取組を支援します。
- 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成、セミナーの開催等による情報発信等の取組を支援します。

<事業の流れ>



〔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)

<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

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実業性向上を支援する。

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。