

フードテックの取組について



2025年5月

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

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

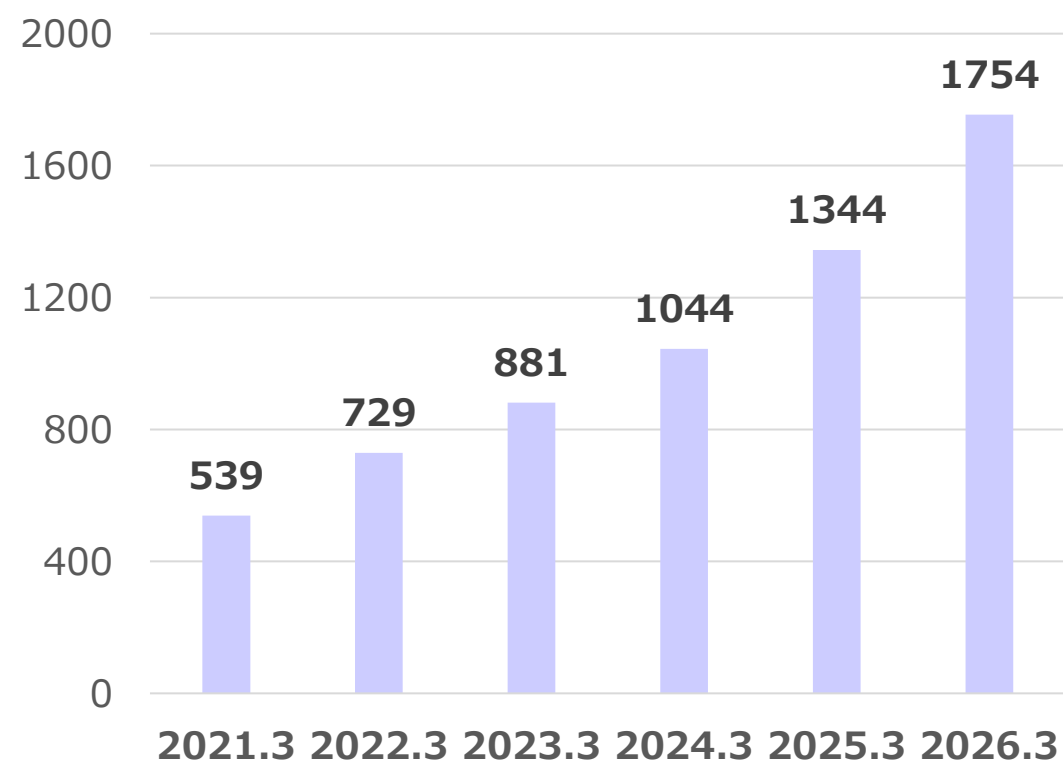
- 戦略的なルール作り
事業化に必要なルール整備について、国と民間で国際的な対応方針を決定します。
- 消費者理解の確立
食経験の少ない新しい食の安全確保、適切な表示や消費者への情報を伝え、消費者の信頼を得ます。

フードテック官民協議会について

フードテック官民協議会は、食品企業、農林水産業、大学、行政・自治体等に所属する約1,850名が参加し、食品企業以外にも多様な分野から参画中。（※）令和8年5月現在

区分	業種	会員数
企業	食品産業	602
	支援機関・業界団体	132
	農林水産業	124
	コンサルティング業	121
	電機・精密機器・機械	87
	商社・卸売・小売業	82
	その他サービス業(輸送、観光、メディア等)	79
	素材・化学	74
	情報通信、ITサービス業	58
	金融機関	33
	VC、CVC	27
	その他製造業	24
	建設・不動産業	20
	医療・福祉	15
公的機関・個人	大学・学校機関	122
	行政・自治体	92
	社団法人・NPO	65
	研究機関	54
	大使館	5
	個人	30
合計（※）令和8年5月現在		1,855

会員数の推移



フードテック官民協議会について

- **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

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、
ベンナース、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7年度は**7か所**（京都、徳島、福島、沖縄、宮城、長野、福岡）で開催。



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



令和8年1月8日セミナー



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



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



宮城県

令和7年12月12日セミナー



福島イノベーション機構

令和7年11月14日セミナー



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

6/13 京都



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



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
- ・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

11/20 沖縄



●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



●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



●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



●福岡フードテック企業・団体

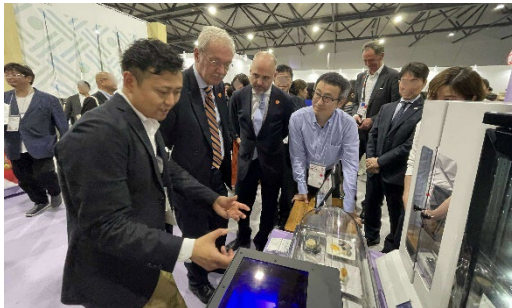
- ・CIC Institute
- ・農林水産省
- ・グローバルコネクト福岡
- ・SACMOT
- ・クオラムフラワーズ&フーズ
- ・OYASAI
- ・TOMUSHI
- ・ベンナーズ
- ・Booon
- ・タベテク
- ・九州大学

フードテック官民協議会 令和7年度の取組み

大阪・関西万博



令和7年6月8～15日、大阪・関西万博において、**日本発フードテックの展示・ステージイベント**を実施し、消費者理解と認知度向上を図った。シェフとスタートアップが連携した未来の持続可能な食のイベントには約350名が来場し、満足度82.8%、サステナブルな食を選びたいとの回答96.0%と高い評価を得ました。



展示ブースの様子



ステージイベントの様子

オープンセミナー



食ロスゼロテクノロジー協議会やSAKURA DEEPTech SHIBUYA、各ワーキングチームと連携し、社会実装とオープンイノベーションを促進するオープンセミナーを開催し、スタートアップ、事業会社、VC等の連携創出を図った。

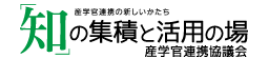


7/18 食の未来を拓く保存テクノロジー



11/4 第1回アップサイクルフードWT総会

イベント出展



アグリビジネス創出フェア、大学見本市等のブース出展に加え、フードテックに関わる展示会・イベントや各地域におけるセミナーへも積極的に登壇することで、フードテックの理解醸成やプレイヤーの育成を促進している。



11/26～28 アグリビジネス創出フェア



港区 Food Innovation Circle

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 & GOVOICE”	
	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)クオントムフ 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	ディーツフードブ 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、麺でできた「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

- ◆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	
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!”に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
	家崎 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/>

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>

②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>

③令和6年度補正予算・令和7年度当初予算事業事例集

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sosyutu/attach/pdf/index-141.pdf>



①



②



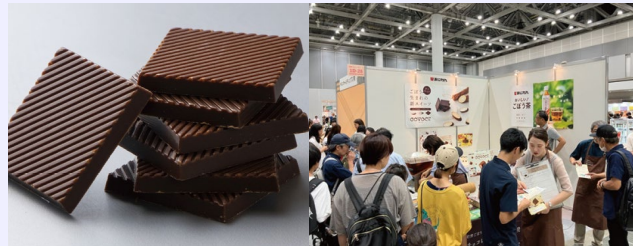
③



株式会社あじかん

ごぼう原料代替食品の世界市場開拓と共創型事業の実証

焙煎ごぼうを原料としたチョコレート様素材を用いて、国際展開を見据えた市場調査・ポテンシャル検証をアメリカにて実施



ごぼう原料チョコレート「GOVOICE」

試食・アンケートイベント風景

＜補助対象経費＞

- ・人件費
- ・原材料費
- ・市場調査費
- ・販売促進展開費
- ・出展旅費 等

株式会社エンドファイト

DSE共生菌を活用した野菜の機能性成分向上手法の実装化

植物内生菌DES（Dark Septate Endophyte）を活用し、気候変動かでも収量を維持しながら、機能性成分の向上を目指す栽培技術の実装を実施。



DSEを用いた混合培養土

＜補助対象経費＞

- ・人件費
- ・調査分析費 等

FTコンソーシアム

UFB技術でおから排出ゼロを実現するプラントベース食品の開発

豆腐・豆乳製造で発生する「おから」を排出しない独自技術を基盤に、賞味期限を従来の14日から120日以上に延長可能な製品量産実証を実施。

※UFB：ウルトラファインバブル



UFB技術を用いた大豆製品

UFB発生装置

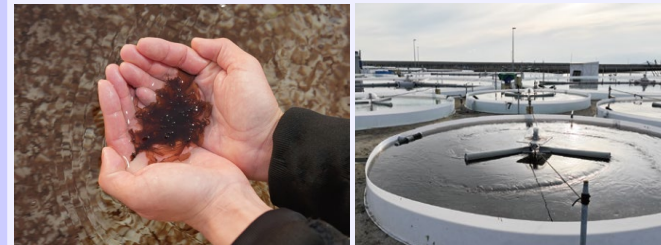
＜補助対象経費＞

- ・人件費
- ・調査員手当
- ・実証設備・機材・資材費 等

合同会社シーベジタブル

黒海苔陸上養殖の持続化に向けた運搬経路の省力化

黒海苔の大規模陸上養殖に向けた製造コスト低減を目的に、生産工程の省力化を実施。量産時のボトルネックである運搬経路の改善をテーマとして、実証において従来工程の所要時間の短縮を実現。



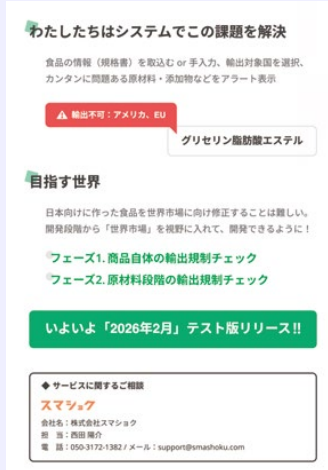
国産黒海苔

黒海苔の陸上養殖水槽設備

＜補助対象経費＞

- ・人件費
- ・実証設備・機材・資材費
- ・謝金 等

株式会社スマシヨク



輸出支援システムのテスト版

海外規制の課題を解決する「輸出支援システム」のテスト版開発・実証

輸出対応国の法規制をチェックし、クラウド上のシステムを運用することで、業務コストの削減と効率化を実現する「スマート食品輸出」の開発を実施。

<補助対象経費>

- ・人件費
- ・実証設備・機材・資材 等

株式会社日本フードリンク

AI献立自動生成システムによる給食業務効率化と栄養士支援の実証事業

自社で開発したAI献立作成支援システムを給食業界で働く栄養士の支援につなげるため、外部企業での実証を前提とした機能拡張と運用検証を実施し、意思決定支援と事業継続性向上につながる有効性を実証。



外部施設における献立作成業務の作業時間の実証例

<補助対象経費>

- ・人件費 等

株式会社ベンナース

未利用魚の活用による価値創出と藻場再生の実証と全国展開

未利用魚を対象に、アルコール凍結による高鮮度保持技術と魚種別の味付け加工を組み合わせ高付加価値商品を開発。サブスクリプション型サービス「フィッシュル!」で流通させることで、水産資源の有効利用と藻場再生の両立に向けた市場性と継続性の検証を実施。



下処理・味付け済みの未利用魚



サブスクリプション「フィッシュル!」

<補助対象経費>

- ・人件費
- ・原材料費
- ・実証設備・機材・資材費
- ・通信費 等

Red Yellow and Green株式会社

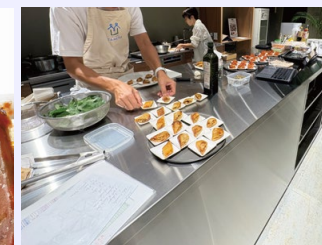
人手不足と食の多様化支援のユニバーサル調理済み冷凍食事業

調理現場の業務効率向上と食の多様化に対応する調理済み冷凍食「Grino」のメニュー開発と実証試験を実施。

ヴィーガン・ハラルに対応するレシピを新規開発し、調理オペレーションを実施。



充填済みの商品



オペレーション検証風景

<補助対象経費>

- ・人件費
- ・原材料費
- ・販売促進展開費
- ・調査分析費 等

- 日本発フードテック企業を海外展開プログラムとして採択社3社が決定し、7月から3月まで実施。稼働を開始。
- 北米・アジア・欧州における海外展開の市場リサーチや商談先の紹介、海外政府機関やハブ施設とのマッチング、規制の調査など多岐に渡る伴走支援を実施。

CIC 農林水産省



海外展開プログラム採択3社



シーベジタブル（海藻）

- ・海外展開における市場リサーチ・商談先の探索
- ・規制・法務面の調査支援



クォンタムフラワーズ&フーズ（中性子線育種）

- ・海外展開における市場リサーチ・商談先の探索



トイメディカル（減塩）

- ・海外ビジネスコンテストの準備・支援
- ・海外展開の支援

- 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	株式会社ファーマンステーション	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	クオックロップ株式会社	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。



17の戦略分野における官民連携での危機管理投資・成長投資の促進

戦略分野分科会 1月～

(分科会長：副長官（衆）、分科会長代理：副長官補（内政）、
関係省庁局長級）

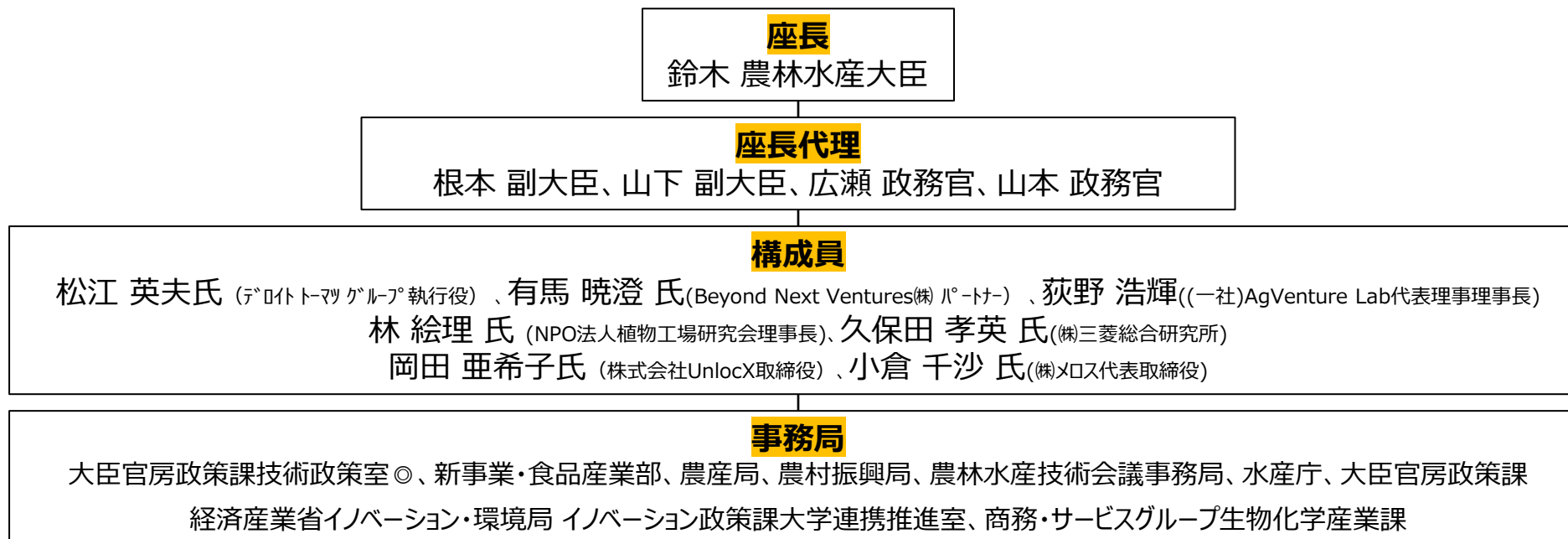
① AI・半導体 新設 AI・半導体WG 1月～ ○人工知能戦略大臣 ○経産大臣 ・関係省庁（NSS、警察、金融、デジタル、総務、 外務、文科、厚労、農水、国交、環境、防衛） ・有識者9名	⑩ 防災・国土強靱化 国土強靱化推進会議 2月～ ○国土強靱化大臣（出席） 防災大臣（出席） ・関係省庁（内閣府（防災）、総務、厚労、エネ、国交） ・有識者19名
② 造船 新設 造船WG 1月～ ○国交大臣 ○経済安全保障大臣 ・関係省庁（NSS、内閣府（科技）、入管、外務、 文科、経産、環境、装備） ・有識者7名	⑪ 創薬・先端医療 新設 創薬・先端医療WG 1月～ ○科技政策大臣 ○デジタル大臣 ・関係省庁（文科、厚労、経産 （いずれも政務）） ・有識者10名
③ 量子 新設 量子WG 1月～ ○科技政策大臣 ・関係省庁（総務（政務）、外務、文科 （政務）、経産（政務）、防衛） ・有識者7名	⑫ フュージョンエネルギー 新設 フュージョンエネルギーWG 1月～ ○科技政策大臣 ・関係省庁（文科、経産、 規制（部長級）） ・有識者7名
④ 合成生物学・バイオ 新設 合成生物学・バイオWG 1月～ ○経産大臣 ・関係省庁（内閣府（科技、健康医療）、 文科、厚労、農水、国交） ・有識者12名	⑬ マテリアル（重要鉱物・部素材） 産業構造審議会 製造産業分科会 2月～ ○経産大臣（出席） ・関係省庁（内閣府（科技）、外務、文科、環境） ・有識者15名
⑤ 航空・宇宙 新設 航空・宇宙WG 1月～ ○経済安全保障大臣 ・関係省庁（内閣府（宇宙）、総務、文科、経産、 国交、防衛） ・有識者10名	⑭ 港湾ロジスティクス 新設 港湾ロジスティクスWG 1月～ ○国交大臣 ・関係省庁（サイバー統括室、財務、 経産） ・有識者9名
⑥ デジタル・サイバーセキュリティ 新設 デジタル・サイバーセキュリティWG 1月～ ○経産大臣 ○デジタル大臣 ・関係省庁（総務、文科、厚労） ・有識者11名	⑮ 防衛産業 新設 防衛産業WG 1月～ ○経産大臣 ○防衛大臣 ・関係省庁（NSS（審議官級）） ・有識者18名
⑦ コンテンツ 新設 コンテンツ産業官民協議会 1月～ ○CJ戦略大臣 ・関係省庁（公取（審議官級）、 総務、外務、文科、経産） ・有識者15名	⑯ 情報通信 新設 情報通信成長戦略官民協議会 1月～ ○総務大臣 ・関係省庁（経産、防衛） ・有識者12名
⑧ フードテック 新設 フードテックWG 12月～ ○農水大臣 ・関係省庁（経産） ・有識者7名	⑰ 海洋 新設 海洋WG 1月～ ○海洋政策大臣 ・関係省庁（NSS、内閣府（科技、宇宙）、外務、 文科、水産、経産、国交、海保、環境、防衛） ・有識者10名
⑨ 資源・エネルギー安全保障・GX GX実現に向けた専門家WG 1月～ ○経産大臣（出席） ・関係省庁（外務、財務、経産、環境） ・有識者7名	

○：責任大臣 ※時期は目途。今後、変更の可能性あり。

分野横断的課題への対応

①【新技術立国・競争力強化】 ○経産大臣 ・関係省庁（内閣府（科技）、文科） ・有識者13名	産業構造審議会 経済産業政策新機軸部会等 1月～
②【人材育成】 ○文科大臣 ・関係省庁（内閣府（科技）、総務、厚労、経産） ・有識者4名＋テーマごとに2名	新設 人材育成分科会 1月～
③【スタートアップ】 ○スタートアップ大臣、内閣府副大臣、内閣府政務官（スタートアップ・金融）、経産副大臣 ・関係省庁（内閣官房（GSC室）、内閣府（科技、規制）、金融、デジタル、総務、文科、厚労、 農水、経産、国交、環境、防衛） ・有識者10名	新設 スタートアップ政策推進分科会 1月～
④【金融】 ○金融大臣、副長官（衆） ・関係省庁（金融、総務、法務、財務、文科、厚労、経産） ・有識者10名	新設 新戦略策定のための 資産運用立国推進分科会 1月～
⑤【労働市場改革】 ○厚労大臣 ・関係省庁（内閣官房（成長戦略）、内閣府（規制）、経産省、国交省、文科省） ・有識者11名	新設 労働市場改革分科会 1月～
⑥【家事等の負担軽減】 ○日本成長戦略大臣 副長官補（内政）、関係省庁（内閣官房（成長戦略）、こ家、厚労、経産） こども家庭審議会子ども・子育て支援分科会、労働政策審議会人材開発分科会、 労働政策審議会雇用環境・均等分科会等でも議論	新設 家事等の負担軽減に資するサービスの 利用促進に関する関係府省連絡会議 1月～
⑦【賃上げ環境整備】 ○賃上げ環境整備大臣 再編 賃上げに向けた中小企業等の活力向上に関するWG （副長官（参）ヘッド・内閣官房副長官補（内政）、内閣官房（補室（審議官級）、成長戦略、地域未来）、警察、金融、総務、財 務、国税、文科、厚労、農水、経産、中企、国交、環境） 中小企業政策審議会、労働政策審議会でも議論	政労使の意見交換 11月～
⑧【サイバーセキュリティ】 ○サイバー安全保障大臣（出席） ・関係省庁（内閣府（サイバー）、警察、総務、文科、経産、防衛） ・有識者18名	サイバーセキュリティ推進専門家会議 2月～

※対応者の記載がないものは原則局長級



 検討状況の報告


 進捗管理、統括

農林水産省内における領域毎の検討ユニット

<植物工場ユニット>

リーダー

根本座長代理

メンバー

- ・農産局 園芸作物課◎
- ・農林水産技術会議事務局 研究開発官室◎
- ・農林水産技術会議事務局 研究推進課
- ・大臣官房 政策課

<陸上養殖ユニット>

リーダー

山下座長代理

メンバー

- ・水産庁 栽培養殖課◎
- ・水産庁 研究指導課
- ・農林水産技術会議事務局 研究推進課
- ・大臣官房 政策課

<食品機械ユニット>

リーダー

広瀬座長代理

メンバー

- ・新事業・食品産業部 新事業・食品産業政策課◎
- ・農林水産技術会議事務局 研究推進課
- ・大臣官房 政策課

<新規食品(ユニット)>

リーダー

山本座長代理

メンバー

- ・新事業・食品産業部 新事業・食品産業政策課◎
- ・農林水産技術会議事務局 研究推進課
- ・大臣官房 政策課

※担当部課については検討状況等により追加等の可能性あり

【食品機械】（フードテック）

方向性

現状認識、日本の強み

- 食品の製造工程においては、人手不足の解消等の観点から、前処理、加工、充填、包装、検査、保存など、工程ごとに様々な種類の機械が存在し、AI・ロボット技術等を活用した高性能化が世界的に進展。
- 日本の**食品加工機械**は、導入コストが高い一方で、高い耐久性、丁寧なアフターフォロー、顧客ニーズに細やかに応えるオーダーメイドなど、**ハード・ソフト両面に強み**があり、**国内外での需要拡大が見込まれる**。
- また、後ろの流通工程につながる包装や保存の工程においては、鮮度にこだわる食文化を背景として冷凍技術に強みを有し、さらにはそのノウハウ等を活用し、低温高湿度で生鮮品を鮮度保持する技術（**鮮度保持技術**）が進展。現段階では実証フェーズにとどまるが、この社会実装は、長時間・長距離の食品輸送を可能とし、**日本の食品や生鮮品を世界各地に大きく展開させていくための起爆剤**となり得る。

我が国の勝ち筋

主な課題

- ・海外への機械輸出に際しての各国規制対応の負荷（規則変更や機械のカスタマイズの都度対応が必要）、海外機械に対する優位性が見えにくい
- ・企業が単独で海外進出し、現地パートナーとのマッチングや販路開拓を一から行うことの困難性
- ・形状や硬さが様々である食品原材料を、最適化された一定の動作で、一定の品質を満たす食品に加工することの困難性
- ・製造・設備導入・運用保守・データ活用をパッケージで提案できる人材・ノウハウの不足、現地メンテナンス人材の不足 等

講ずべき施策

- ・各国の**規制への対応や認証取得のための支援、日本主導による国際標準の策定**
- ・**海外市場開拓に対する支援**（販路開拓・金融支援等）
- ・AI等を活用した食品加工機械・鮮度保持機械の**開発・改良に向けた実証の支援**
- ・企業等による**専門人材育成**に係る環境整備、**官民連携プラットフォーム**の活用促進（食品機械製造業者と食品事業者との連携等） 等

目指すべき姿

- ・現地での保守・サービス対応等も含めたビジネスモデルにより海外での展開先を拡大し、**2040年までに**、食品加工や鮮度保持の技術を活用した機器・サービスの**売上額3兆円**を目指す。
- ・食品産業の労働力不足解消・生産性向上、食品廃棄物の発生抑制や輸送回数の低減を通じた食料システムの持続性向上、我が国の農林水産物・食品の**世界各地への輸出拡大**等により、国内外の**食料安全保障の確保に貢献**。

【新規食品】（フードテック）

方向性

現状認識、日本の強み

- 日本では、だし等の豊かな食文化を背景としつつ、麴を用いた発酵技術や、**美味しさと栄養バランスを両立する調味技術**、高品質な農林水産物、**安全性や高品質に対する信頼性**等が強み。これらを活用した特長ある様々な新規食品が開発され、事業化が進められている。
- 食料、環境、栄養等をめぐる社会課題に対応するため、**非動物由来たんぱく食品**や、**機能性・栄養食品**^{*}等の様々な新規食品の開発が世界各地で進行。**国内外で堅調な需要拡大**が見込まれ、我が国にとっては好機と言える状況。^{*}健康に対する機能性を有する食品や、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラル（五大栄養素）等をバランスよく含む食品。
- 一方で、既存食品と比較した場合のコスト課題や、特に非動物由来たんぱく食品における**味とコストとの両立のための技術的な課題**等が存在。

<非動物由来たんぱく食品の例>
①植物由来だし ②米由来たんぱく質等



<機能性・栄養食品の例>



美味しさに加え、栄養バランスも高度に調整したかつ丼

我が国の勝ち筋

主な課題

- ・研究開発フェーズの困難性、既存の食品と比較して高コスト・高価格
- ・消費者受容の不確実性
- ・各国における食品衛生等規制への対応の負荷
- ・海外展開時の企業単独での現地向けの商品開発やカスタマイズ、販路開拓等の困難性
- ・海外模倣品との差別化
- 等

講ずべき施策

- ・**新商品開発・試験生産・実用化に向けた実証支援**
- ・**消費者理解の醸成**
- ・各国の**食品規制への対応**のための支援
- ・**企業マッチング、日系小売・外食企業との連携、海外市場開拓に対する支援**（販路開拓・金融支援等）
- ・**日本主導による国際標準の策定**
- 等

目指すべき姿

- ・非動物由来たんぱく食品や機能性・栄養食品について、まずは欧米市場を中心に展開し、その後、商品の多様化や価格低廉化等によりアジア等へ市場を拡大しつつ、**2040年までに**、国内外市場の**売上額3兆円**を目指す。
- ・日本の強みを活かした新規食品の国内外への展開を通じて、国産農林水産物等の需要拡大、食品産業の事業基盤の維持・強化を図り、**食料安全保障の確保に貢献**。加えて、**健康課題、地球環境の持続可能性の維持**といった社会課題の解決にも貢献。

- **個人会員で無料ですので、HP（QRコードからリンク）からご入会下さい。**



フードテック官民協議会の取り組み

総会/提案・報告会

3回/年、協議会の重要事項の決議、ワーキング活動報告、会員企業からのピッチや展示、ネットワーキングを行う。

ワーキング活動

Plant Based Food、ヘルス・フードテック、細胞農業、サーキュラーフード、食生活イノベーションなどの部会にて、明確なアウトプットに対して専門的な議論を行う。

セミナー・勉強会

フードテックに関わるセミナー、勉強会、展示会や公的機関、寺泊自治体と連携したイベントを複数を実施予定。

ビジネスコンテスト

年1回、持続可能性、生産性向上、健康な食生活をフードテックで実現する3つのテーマにおいて、ビジネス部門と個人部門でビジネス古典ストを実施。

ホームページから入会の案内



参考資料

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。