

地域産業クラスター計画（フードテック） の方向性について

フードテック・・・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

令和8年5月21日
新潟県

なぜ、新潟県でフードテックに注力するか

1. 新潟県の基幹産業としての食品産業、食品加工の技術優位性

○ 新潟県は農業県でもあり、食料品製造業は製造業における県内総生産の主力業種であり、出荷額等の業種別構成比も全国平均を大きく上回る状況。金属洋食器など、周辺産業も集積。

※米産出額、枝豆作付面積、米菓や水産練製品の出荷額、酒蔵数は全国1位

○ また、県の食品研究センターに加え、新潟大学、長岡科学技術大学、新潟食糧農業大学などの研究・教育機関が存在。

○ このように、食関連の企業が集積するとともに、優れた食品加工技術・食関連の研究成果を有するという強みが存在。

・R5県内総生産（経済活動別）では、製造業は第1位
・R5県内総生産（製造業）のうち、食料品は第3位

項目	実額(億円)
食料品	3,234
はん用・生産用・業務用機械	3,518
化学	3,578
金属製品	2,320
電子部品・デバイス	1,948

(出典) 令和5年度県民経済計算

・R6製造品出荷額等の業種別構成比では、食料品の構成比が全国を大きく上回る

	全国※1		新潟県※2	
	出荷額等(億円)	構成比	出荷額等(億円)	構成比
食料品	330,039	8.8%	8,165	14.9%

※1 構成比の順位は「輸送用機械」「化学」に次いで3位

※2 構成比の順位は「化学」に次いで2位

(出典) 2024年経済構造実態調査

2. 高付加価値化に向けた取組の必要性

○ 一方で、食料品製造業の一人当たり付加価値額（364万円）は全国平均（383万円）を下回って（農林漁業（285万円）は全国平均（272万円）を上回っているが、絶対値が低い）おり、県経済の発展に向けては、高付加価値化に課題。

○ 世界的な人口増加に比例して拡大する食料需要への対応（タンパク質危機等）と、環境負荷低減の両立が求められる中、既存製品製造過程の省人化・新製法等による生産性向上に加え、食材の新たな機能開発・食品残渣等の活用などの新分野展開を図っていく必要（=フードテックの活用）。

○ 県内において、これらの取組を展開する企業や支援する動きがみられる中、強力に後押しし、日本・世界で勝てる産業へと成長させることが重要。

フードテックに関する県内企業の研究開発・社会実装例

- フードテックの主な分野である自動化やスマート化等を通じた**食料生産業の生産性向上**、アップサイクルや新規食品開発等を通じた**持続可能な食料供給の実現**それぞれにおいて、県内企業の研究開発・社会実装が進められている。
- 食関連産業の高付加価値化に向けて、こうした取組を後押しすることが重要。

【フードテックの主な分野と県内関連企業の研究開発・社会実装例】

食料生産業の生産性向上		新商品開発等を通じた、持続可能な食料供給の実現		
省人化／自動化	生産・製造過程のスマート化	植物性食品／機能性食品	アップサイクル※／細胞性食品	多様なニーズを満たす豊かで健康な食生活
 <p>リーフレタスの種まき～収穫直前を自動化(エンカレッジファームिंग)</p>  <p>自動倉庫に加え、検査装置/生産監視/清掃自動化を実現し、パックごはん製造の大幅な省力化を目指す次世代型工場を建設中(サトウ食品)</p>	 <p>生成AIを活用し、醸造プロセスの最適化を図る「スマート醸造」(津南醸造)</p>  <p>温度・湿度・日射量・CO₂濃度など環境情報を常時モニタリング、解析(ナミックス)</p>  <p>スマート農業体験やレストラン等を備えるオープンイノベーションの新拠点(観光農園)を開設予定(ナミックス)</p>	 <p>キノコを用いた代替肉(ユキグニファクトリー)</p>  <p>お米由来の乳酸菌 K-1</p>  <p>お米由来のペプチド KP-1</p> <p>お米由来のペプチド・乳酸菌等の機能性素材研究(亀田製菓)</p>	 <p>新素材・加工開発と未利用魚などの代替原料などを掛け合わせたネクストシーフード提供／培養魚肉の研究開発(一正蒲鉾)</p>  <p>酒粕を活用した半導体材料・細胞食品原料の研究(津南醸造)</p>	 <p>アレルギー対応の米由来マヨネーズ代替品の開発(山崎醸造)</p>  <p>県内大学生起業家によるシニア向け完全栄養食の開発・提供(Lacus)</p>

フードテックに関する官民の支援取組例①

1. にいがたフードテック研究会（県）

- 令和5年に県内企業・団体・研究機関、自治体等により構成される「**にいがたフードテック研究会**」を**県が設立。フードテックのシーズ開発等を進めている。**（令和7年度末、55団体79名加入）
- 「**プラントベースフード／代替食**」、「**米を用いた乳化学材**」、「**食品廃棄物のアップサイクル**」、「**微生物利用・発酵**」をテーマとした分科会を設置

<にいがたフードテック研究会>（設立：令和5年8月）

- 目的：米を主原料とした機能素材をはじめ、植物由来の畜産物代替素材、アップサイクルによる機能素材等の技術開発の産学官連携拠点となることを目指す。
- 構成：県内企業、団体、大学等研究機関、国、県、市等
※主な参画企業：岩塚製菓、亀田製菓、サトウ食品、ブルボン、一正蒲鉾 等
- 主な活動
・シーズ研究の実用化に向けた食品加工技術に関する最新情報の収集と情報交換（最先端フードテックセミナーの開催等）



フードテックピッチイベントの開催

2. おいしさDXプロジェクト（新潟市）

- 新潟市・新潟大学・株式会社メビウスの三者が連携して実施する産官学共創プロジェクト（60団体加入）。
- **味・香り・食感・感動といった“感覚”を、食とテクノロジーの融合によって可視化し、研究・開発・実証のサイクル**を回し、食品開発や観光、地域ブランドづくりに活かし、地域の食に新たな価値を生み出すことを目指す。
- 共同研究の成果を活かし、食品の味を数値化する「味の特性分析サービス」や、開発ノウハウを活用する商品開発AIシステム「iDeark」などを展開。



3. 大阪・関西万博での未来の食提供（県）

- **県内企業が開発した、アレルギー対応のマヨネーズやきのこ原料の代替肉**など、新潟発の未来の食を提供

「大地と雪の恩恵 ～未来へつなげる新潟の食と伝統～」 R7.6/10～13 @EXPOメッセ

【来場者数】：4日間で合計約5万人



会場の様子



キノコのお肉での炊込ご飯



ライスマヨソース（山崎醸造）

主な効果

- 万博参加県内企業同士の連携による新商品開発など、県内における企業間連携の促進
- 関西方面の営業所で万博出展をアピールしたことで新たな取引にも発展
- 産官学連携での地域産業振興として「万博限定清酒の開発」が国の成果事例集に掲載


フードテックに関する官民の支援取組例②

4. 新潟フードテックタウン（民間企業）／REGIONAL NEXUS HUB（県）

- 令和8年4月、産官学金により構成される「**新潟フードテックタウン実行委員会**」設立。
- フードテック企業立地の最適地を目指し、**ファンドやトライアルパートナー制度等を通じたスタートアップへの支援等**を実施予定。
- 関連して、新潟フードテックタウンが構成員の一つである「**REGIONAL NEXUS HUB**」について、**内閣府第2期スタートアップ・エコシステム拠点都市**として長野と共に令和7年6月に選定。同コンソーシアムの注力領域として「フードテック」を位置付け。


<新潟フードテックタウン>（令和8年4月16日設立総会）

- 目的：**県内にフードテックエコシステム拠点をつくり、フードテックに取り組む人や企業の集積を図り、世界有数の最適地の形成**を目指す。
- 構成：県内経済団体、大学等研究機関、県、市、銀行等
※主な参画企業：経済同友会、新潟大学、第四北越銀行 等
- 主な活動
各専門領域に特化した3つの分科会を設け、プロジェクトを推進する。
 - ・アカデミア分科会：革新的な研究開発の促進・研究シーズの事業化を企図
 - ・政策検討分科会：スタートアップ等が新潟で事業展開しやすい環境整備検討
 - ・人材・マネジメント分科会：起業家の支援



<REGIONAL NEXUS HUB>（令和7年6月選定）

- 目的：**新潟・長野エリアの特徴であるものづくり・食などの地域資源を活かしたスタートアップ創出・集積**を目指す。
- 構成：県内経済団体、大学等研究機関、県、市、銀行等
※主な参画企業：経済同友会、新潟大学、第四北越銀行 等
- 主な活動
フードテックなど4つの注力領域を中心に、スタートアップのピッチイベント開催・県外イベントでの共同出展をはじめ、スタートアップ支援体制強化の検討・実施。

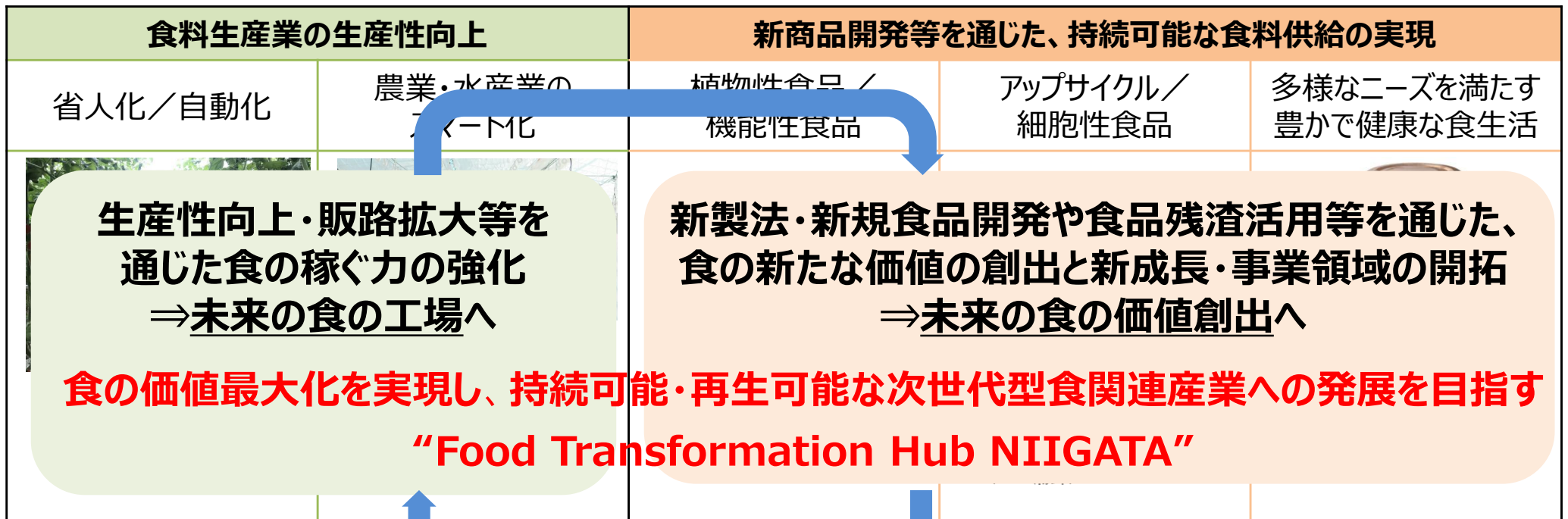


5. 県内大学院で契約学科「フードテック・イノベーションプログラム（仮称）」創設（大学・民間企業）

- **令和17年までに**社会課題の解決と産業イノベーションを同時に牽引し、**世界の食の未来を切り拓く100名以上の高度人材を輩出**することを目的に、**令和10年から、修士課程プログラム（1学年10名程度）を開始予定。**
- 新大キャンパスの他、**新潟市都心部にフードテック特化型の新拠点の設置**も検討中。

フードテックを通じた県内食関連産業の目指す方向性

- 多様化する食ニーズ、気候変動・世界的な食料需要増への対応も見据え、植物性食品等の新規食品開発や食資源の新たな価値創出が必要であるものの、普及には、消費者の受容等の観点からも、一定の時間・コストが必要。
- そのため、足下では、生産過程の省人化・スマート化による生産性向上や海外展開等による稼ぐ力の強化を通じ、成長投資に向けた事業基盤の維持・強化を図ることが重要。
- 当該事業基盤を土台に、新製法・新規食品開発や食品残渣活用等を通じ、食の新たな価値の創出と新たな成長・事業領域の開拓につなげる。また、食関連産業においては、新商品の消費者理解に向けた安全性・おいしさ等の価値の可視化が市場創造において不可欠。試食やデータ化等を通じ、価値を体験しやすい・個別最適化しやすい環境構築を目指す。
- 更に、新商品の量産化・事業化においても、既存事業で培ってきた省人化ノウハウ等を活用し、生産・研究/開発・実証/体験の価値創造の好循環による成長モデルを構築。これを通じ、経済性に加え、美味しさ・健康・食の多様性・環境配慮といった食の価値の最大化を実現し、持続可能かつ再生可能である次世代型食関連産業への発展・集積を目指す。



試食・データ化等を通じた食の価値の可視化⇒未来の食の体験へ

フードテックに関する民間事業者・団体等の事業計画の募集

- フードテック分野の地域産業クラスターについて、**民間の知恵と意思をプランに反映**することにより、**現場のニーズやビジョンを踏まえた具体的な事業展開や支援**を実施できるようにするため、**民間事業者・団体等の事業計画を募集**する。
- **コネクター度・ハブ度(*)の高い「重点支援企業」**については、**補助金等の国の支援施策での加点措置等の審査上の考慮を受けることが可能**。また、**重点支援企業に該当しない場合であっても、フードテック関連の取組**については、**今後、県で検討する支援策を活用できるようにする可能性**。

(*)コネクター度：域外販売額/所在都道府県の域外販売額、ハブ度：域内仕入額/所在都道府県の域内仕入額

<募集概要>

○募集目的

・現場のニーズやビジョンを踏まえた具体的な事業展開や支援を実施できるようにするため、民間の事業計画を募集

○提出メリット

・コネクター度・ハブ度が相対的に高い重点支援企業は、国の支援施策での加点措置等を受けることが可能。政府HPで企業名を公表予定。
・重点支援企業に該当しない場合であっても、内容によっては、県で検討する支援策を活用できる可能性あり。

○募集期間

令和8年5月26日(火)～6月19日(金)

※今後、追加募集を行う可能性あり

○募集テーマ

農林水産業・食料品製造業を中心とした食関連産業で、以下のテーマに関連する取組（これら以外の取組も歓迎します。）

- ・植物工場等の生産過程の省人化・自動化やスマート化（AI・IoT活用）
- ・環境配慮・再生型生産、未利用資源活用、アップサイクル、フードロス削減
- ・植物性食品・代替タンパク質等の新規食品
- ・機能性商品・完全栄養食・アレルギーフリー等の健康商品
- ・食の価値の可視化（データ活用）や個別化対応

○応募対象

民間事業者・団体等（法人格の有無を問わない）

○応募に際しての記載項目

- ・事業者情報
- ・事業（投資）計画の概要
 - ※事業内容・設備（導入装置等）投資や研究開発投資等の投資内容・規模・時期・効果
 - ※事業計画は、今後5年後までをベースとし、10年後までを限度とする。
- ・自社の将来像・当該事業の位置づけ
- ・事業実施に当たっての課題（任意記載）
- ・行政に求める支援策の意見・要望（任意記載）

○留意事項

- ・検討中のものや最終投資判断に至っていない段階の事業（投資）計画でも登録いただいて構いません。
- ・重点支援企業の企業名公表以外は、提出いただいた情報の個別開示は致しません。
- ・重点支援企業に該当するかは、国の示す参考リストに照らし、確認します。
- ・応募された事業計画は県の計画策定の参考とさせていただきますが、全てが計画に位置付けられるわけではありません。予めご了承ください。

○提出・問い合わせ先

（農業・林業・漁業法人、農林水産漁業者等の組織する団体の場合）

農林水産部農業総務課政策室 nqt060010@pref.niigata.lg.jp

（上記以外の場合）

産業労働部産業政策課産業政策グループ nqt050010@pref.niigata.lg.jp