

フードテック官民協議会

令和7年度 第1回 総会／提案・報告会

2025年6月26日

フードテック官民協議会 事務局

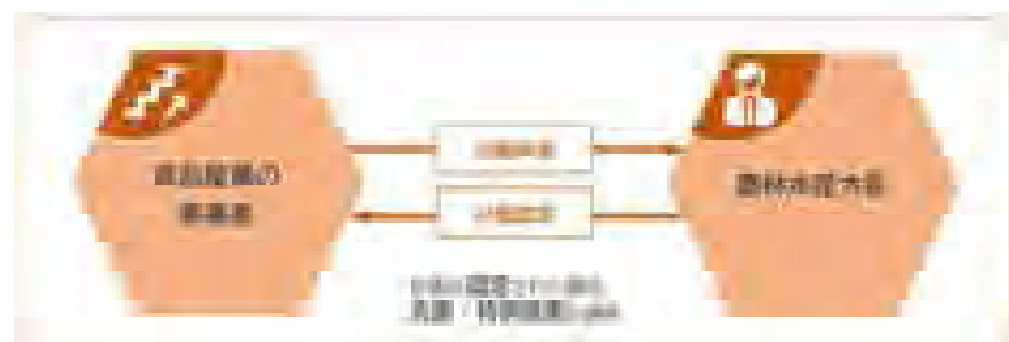
2025年6月26日（木） 14:30～17:00

- 1. 農林水産省ご挨拶**
- 2. WT・CCからの提案・報告**
- 3. 登壇者発表**
- 4. 特別発表 松本秀峰中等教育学校5年 【坂田美虹】**
- 5. 事務局からの報告**
- 6. ネットワーキング（現地会場のみ実施）**

1. 制度の対象・スキーム

以下の4つの取組が認定対象です。

“食品製造業者、食品卸売業者、食品小売業者、外食業者”
の皆様が対象となります。



01 共同生産・共同加工・共同包装・共同流通

共同生産

- ・食品の製造・加工・包装・流通・消費の連携
- ・食品の製造・加工・包装・流通・消費の連携

02 共同の自給化

共同の自給化

- ・食品の製造・加工・包装・流通・消費の連携
- ・食品の製造・加工・包装・流通・消費の連携

03 共同販売の促進

共同販売

- ・食品の製造・加工・包装・流通・消費の連携
- ・食品の製造・加工・包装・流通・消費の連携

04 消費者と関係する食品の共同販売

共同販売

- ・食品の製造・加工・包装・流通・消費の連携
- ・食品の製造・加工・包装・流通・消費の連携

※共同生産・共同加工・共同包装・共同流通の取組は、認定の対象となります。

共同販売

- ・食品の製造・加工・包装・流通・消費の連携
- ・食品の製造・加工・包装・流通・消費の連携

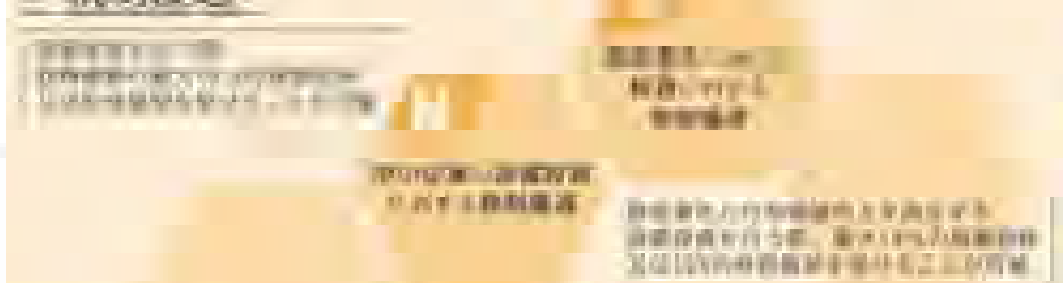
2. 制度のメリット

計画の認定を受けた場合、
以下の資金調達支援・税制優遇などの
総合的な支援措置を受けることができます。

・資金調達支援



・税制優遇



・研究開発支援



上記の他にも、様々な支援を受けることができます。

2. WT・CCからの提案・報告

- サステナブルレストラン推進WT
- PlantBasedFood普及促進WT
- アップサイクルWT
- 旧スマート育種産業化WT
- FOOD TECH Lab CC

SRWT

農林水産省 フードテック官民協議会
サステナブルレストランWT

SRWTについて

SRWTの目的と意義

SRWTの活動

SRWTの成果

SRWTの未来

SRWTのお問い合わせ

SRWTについて

SRWTの目的と意義

SRWTの活動

SRWTの成果

SRWTの未来

SRWTの未来

農林水産省 フードテック官民協議会 サステナブルレストランWT

持続可能な食の未来へ

食の未来は誰の未来か。そして、その未来をどう作るのか。その問いを、持続可能な食の未来へ。



農林水産省 フードテック官民協議会 消費者アプローチ勉強会 (2023～2024)、サステナブルレストラン推進WT (2025)

●勉強会のゴール：

サステナブルな取り組みを行うレストランに対し、消費者の関心が高まり、進んで食事を行いたくなるメカニズムを解明し社会実装の足掛かりを作ること

●勉強会で議論するの主な論点：

■現状把握

- ・サステナブル感度が高く実際に消費活動を行う消費者は普段どこにいて、どんなライフスタイルなのか
- ・感度が高い消費者に対して何をどのような形で打ち出せば共感を得ることができるか
- ・食に関連する、食材生産者やレストランのこだわりをストーリー化すると、感度高い消費者の支払い意欲は高まるか
- ・他業種業界にて実際に感度高い消費者の支払いに成功している取り組みはどのような共通点があるか？

■普及課題

- ・サステナブルな取り組みを行うレストランの現場課題は何か、取り組みの初期段階で大きく困ったことは何か
- ・サステナブルな取り組みを行うレストランは、何を満たしていれば消費者が納得する形で自身はサステナブルだとアピールすることができるのか
- ・感度が低くないが関心がある消費者に対する普及課題は何か、どのような仕組みがあるとサステナブル感度や支払い意欲が高まるのか

■課題解決策

- ・得られた課題を解決するためのメカニズムはどのような絵姿になるか
- ・メカニズムを社会実装し訴求力を高めるために必要なビジネスや技術はWeb3を用いてどのような実現が考えられるか
- ・エコシステム化するには、どのようなオープンイノベーションが必要か、どのような業種業界との連携すると相乗効果が高まるか



農林水産省 フードテック官民協議会 消費者アプローチ勉強会 (2023～2024)、サステナブルレストラン推進WT (2025)

●勉強会の検討対象：

- ・外食産業市場のうち、特に、サステナブルな取り組みをすでに行っている・これから行いたいと考える個人を中心としたレストランに絞って検討を行う
 - 外食産業の市場構成のうち、小規模個人店舗が市場の8割を占めている。このマスに対して示唆を出すことを主眼に置く。
- ・消費側では、サステナブル感度が高い・サステナブルに関心が高い消費者層に絞って検討を行う。

●勉強会のアウトプット：

- ・勉強会の活動内容や、有識者の発言やメンバー間の議論から得られた示唆を取りまとめた最終報告書
- ・サステナブルであると主張するためのレストランの取り組み活動を取りまとめた事例集・活動ガイドラインの策定
- ・消費者行動変容を促すことに寄与するビジネスモデル案や技術利用ケース案の創出

農林水産省 フードテック官民協議会 消費者アプローチ勉強会（2023～2024）

2023-2024年度

SRWTの活動実績

Input

- 2023.09.27 第1回 サステナブルな取組を実践するレストランを招いた議論1
- 2023.10.26 第2回 サステナブルな取組を実践するレストランを招いた議論2
- 2023.11.22 第3回 サステナブルな取組を実践するレストランを招いた議論3
- 2024.01.24 第4回 消費者アンケートの設計
- 2024.02.14 第5回 消費者を招いた議論1(学生セグメント)
- 2024.03.21 第6回 消費者を招いた議論2(独身社会人セグメント)
- 2024.04.24 第7回 消費者を招いた議論3(子育て中セグメント)
- 2024.05.22 第8回 社会実装に向けた議論1
- 2024.06.19 第9回 社会実装に向けた議論2
- 2024.07.24 第10回 総括

Output

勉強会の活動内容や、有識者の発言や
メンバー間の議論から得られた示唆を取りまとめた最終報告書

→ 2024年フードテック官民協議会 消費者へのアプローチ勉強会 報告書

「持続可能な食の未来へ日本の料理人・シェフの
サステナビリティ・マニフェスト:2030年へ向けた17の指針」の策定

→ シェフズ・サステナビリティ・マニフェスト

サステナブルなレストランの取り組み活動を取りまとめた
事例集・活動ガイドラインの策定計画立案

消費者行動変容を促すことに寄与するビジネスモデル案や
技術利用ケース案の創出計画立案

フードテック官民協議会 消費者アプローチ勉強会 報告書



勉強会の活動内容や、有識者の発言や
メンバー間の議論から得られた示唆を取りまとめた
最終報告書
ダウンロードはこちらのQRコードから



農林水産省 フードテック官民協議会 サステナブルレストラン推進WT

About Us

SRWT について

SRWTは、農林水産省フードテック官民協議会「サステナブルレストラン推進ワーキングチーム（旧：消費者アプローチ勉強会）」の略称です。SRWTは、サステナブルな取り組みを行うレストランが、消費者や生活者から関心を持たれ、積極的に選ばれる社会の実現を目指して、農林水産省フードテック官民協議会のもとに設置された官民連携の取り組みです。

本ワーキングチームでは、サステナビリティに関心を抱きながらも、まだ行動に移せていない消費者・生活者層に着目し、行動変容を促すための心理的・社会的なメカニズムを解明するとともに、その仕組みの構築とレストラン現場への実装を進めていくことを目的としています。また、企業や団体、自治体、研究機関など、多様なステークホルダーとのオープンイノベーションを通じて、レストラン業界全体におけるサステナビリティの実践と普及を加速させ、持続可能な食の未来を支える社会的変革の基盤づくりを進めてまいります。

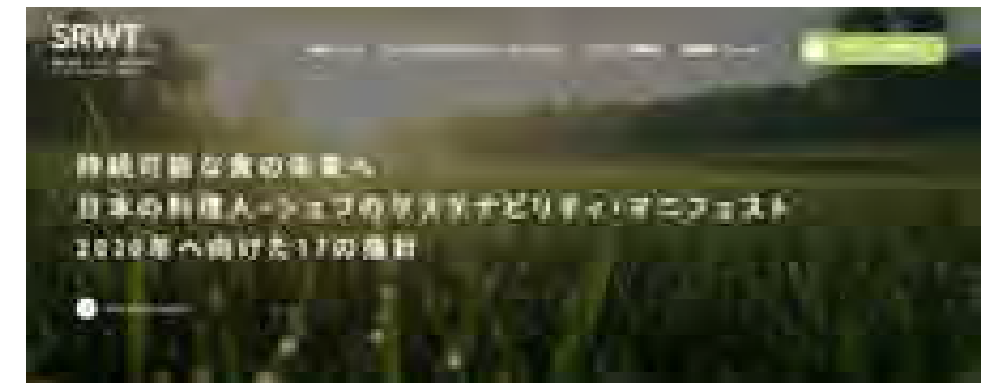
農林水産省 フードテック官民協議会 サステナブルレストラン推進WT

SRWTでは、「日本において、消費者・生活者がサステナビリティの視点から飲食店・レストランを選択する人の割合が低い」という現状を踏まえ、消費者・生活者の皆様がサステナビリティに取り組む飲食店を選びやすくなるための方法を議論してきました。

その中で、SRWTでは、その議論を取りまとめ報告書を発行し、その中で、さまざまな施策が必要とお伝えさせていただきました。

その取り組みの一環として、私たちは、食の最前線で活躍する料理人・シェフの皆さまに向けて、持続可能な食を推進するための包括的な指針を提示する必要があると考えました。そこで作成したのが「持続可能な食の未来へ日本の料理人・シェフのサステナビリティ・マニフェスト：2030年へ向けた17の指針」です。

今後は、このマニフェストに料理人・シェフの皆さまや関係者の方々にご賛同いただき、それぞれのサステナビリティへの想いをつなぎながら、日本における行動を加速させていきたいと考えています。



「持続可能な食の未来へ
日本の料理人・シェフのサステナビリティ・マニフェスト：
2030 年へ向けた 17 の指針」



- [illegible]

成果物

**「持続可能な食の未来へ 日本の料理人・シェフのサステナビリティ・マニフェスト：2030 年へ向けた 17 の指針」
(The Japanese Chef's Manifesto for a Sustainable Future)**

本報記者 王曉明 攝

[illegible]

(The Systems Chief's Mandate: Set a Sustainable Future)

Abstract

1. *Journal of the American Medical Association*, 1997; 277: 1039-1043.

日本の銀行が海外からの資金を日本銀行に預け、日本銀行が融資先へ貸付をする。また日本銀行は、海外からの資金を多額の貸付先へ、貸付額が返済に充てられるまで貸出可能。同時に、日本銀行が融資先へ貸付する際、日本銀行は、貸付先が返済するまで返済を受け、その返済の返済の返済に充てられる。

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

日本佛教的弘明教化的思想，随着华严宗的传入，世界的弘明教化的思想也随之而传入。华严宗的传入，日本佛教弘明教化的思想，也随着华严宗的传入而传入。弘明教化的思想，也随着华严宗的传入而传入。弘明教化的思想，也随着华严宗的传入而传入。

1. 1990年12月，中国正式成为世界贸易组织（WTO）的成员国。

[illegible][illegible]

而“物類”又指對自然物產及其利用的總稱。《呂氏春秋·務本》：“凡民有七業，一曰食，二曰衣，三曰力，四曰地，五曰財，六曰用，七曰蓄。食，民之本也。地，民之本也。財，民之本也。力，民之本也。地，民之本也。財，民之本也。用，民之本也。蓄，民之本也。”

Abstract

因此,从环境生态学角度,将城市土壤生物多样性保护作为城市生态学保护的重要内容(图1);将城市土壤生态学保护作为城市生态学保护的重要内容,而城市土壤生态学保护的重要内容是城市土壤生物多样性保护(图2)。城市土壤生物多样性保护是城市生态学保护的重要内容,也是城市生态学保护的重要内容。

圖 10-1-1 展示了本節的學習目標，包括：理解數據庫系統的分類、了解數據庫系統的發展趨勢、掌握數據庫系統的設計方法、了解數據庫系統的安全性和性能優化方法。

[illegible]

1. *Pharmaceutical Innovation and the Public Good*

[illegible]

1. *Journal of the American Medical Association*, 2000; 283: 2639-2645.

[illegible]

例. 函数 $f(x) = x^2 + 2x - 3$ 在区间 $[-1, 1]$ 上的最大值和最小值. 解: 函数 $f(x)$ 在区间 $[-1, 1]$ 上的最大值和最小值分别为 0 和 -4 .

国内では、2007年、日本アパレル・ファッション産業協会（JAFSA）が「ファッション・ブランドの海外展開に関する調査」を発表し、海外展開に成功した企業は約4割と推定された。また、2008年の調査では、海外展開に成功した企業は約5割と推定された。海外展開の成功要因として、ブランド力、商品力、価格力、販売力、マーケティング力、人材力などが挙げられている。また、海外展開の成功要因として、ブランド力、商品力、価格力、販売力、マーケティング力、人材力などが挙げられている。また、海外展開の成功要因として、ブランド力、商品力、価格力、販売力、マーケティング力、人材力などが挙げられている。

100

1996. *Estuaries and Coasts* 19: 1005-1015.

[illegible][illegible]

食品に加工製造し、料理の提供を行う事業者等は、食品衛生法に基づき食品衛生管理計画を作成し、食品衛生法第23条第1項第2号に規定する食品衛生管理計画の作成及びその公表を義務付けられている。また、食品衛生法第23条第1項第2号に規定する食品衛生管理計画の作成及びその公表を義務付けられている事業者等は、食品衛生法第23条第1項第2号に規定する食品衛生管理計画の作成及びその公表を義務付けられている。

[illegible][illegible]

图 1. 研究区域位置图

植物可被分為菌植物、非菌植物。菌植物的學問範圍，雖然在生物學中一直是個相當基礎且重要的研究主題之一，但由於其學問的複雜性與跨領域的性質，使得其研究時常涉及其他學科，如植物生理學、植物化學、植物生態學、植物病理學、植物遺傳學、植物分子生物學、植物系統學、植物地理學、植物經濟學、植物保護學、植物資源學、植物環境學、植物社會學、植物人類學、植物歷史學、植物哲學、植物倫理學、植物美學、植物藝術、植物文學、植物音樂、植物舞蹈、植物戲劇、植物電影、植物電視、植物廣播、植物網路、植物資訊、植物通訊、植物交通、植物運輸、植物貿易、植物金融、植物法律、植物政治、植物宗教、植物文化、植物社會、植物生活、植物死亡、植物再生、植物循環、植物生態、植物環境、植物氣候、植物土壤、植物水、植物空氣、植物光、植物熱、植物聲、植物味、植物觸、植物思、植物情、植物意、植物志、植物神、植物魔、植物妖、植物怪、植物精、植物靈、植物魂、植物魄、植物心、植物腦、植物腎、植物肝、植物脾、植物肺、植物胃、植物腸、植物膽、植物膀、植物胱、植物腎、植物陰、植物陽、植物精、植物血、植物骨、植物髓、植物筋、植物脈、植物絡、植物皮、植物毛、植物髮、植物齒、植物舌、植物唇、植物鼻、植物眼、植物耳、植物口、植物鼻、植物舌、植物唇、植物齒、植物髮、植物毛、植物皮、植物筋、植物脈、植物絡、植物骨、植物髓、植物腎、植物陰、植物陽、植物精、植物血、植物腦、植物心、植物魂、植物魄、植物志、植物意、植物情、植物思、植物觸、植物味、植物聲、植物熱、植物光、植物水、植物土、植物環境、植物生態、植物循環、植物再生、植物死亡、植物生活、植物社會、植物文化、植物宗教、植物政治、植物法律、植物金融、植物貿易、植物交通、植物運輸、植物資訊、植物網路、植物廣播、植物電視、植物電影、植物戲劇、植物舞蹈、植物音樂、植物文學、植物藝術、植物美學、植物倫理學、植物哲學、植物歷史學、植物人類學、植物社會學、植物經濟學、植物保護學、植物資源學、植物地理學、植物系統學、植物分子生物學、植物遺傳學、植物病理學、植物生態學、植物化學、植物生理學。

图 4-1 磁粉探伤原理示意图

[illegible]

1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 2680, 26

[illegible]

1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 2680, 26

[illegible]

圖 1. 第一種一小時平均雨量、第二種一小時平均雨量、第三種一小時平均雨量、第四種一小時平均雨量。

「其實，無論選擇哪項食品，都要適量，肉類、海鮮、雞蛋、牛奶等固然有益健康，但吃太多肉類的脂肪和膽固醇容易過量，所以，吃飽以後，最好吃些水果，因為水果含有纖維和維生素，有助於消化，且含有水分，能幫助消化，所以，吃飽後，最好吃些水果，因為水果含有纖維和維生素，有助於消化，且含有水分，能幫助消化。」

**2025年大阪・関西万博
農林水産省
食と暮らしの未来ウィーク
フードテック部門での出展（ステージ）**



概要

食と暮らしの未来ウィーク（農林水産省）

- ・ 開催場所：大阪府大阪市 夢洲 EXPOメッセ内イベントホール
- ・ 日程：開催は6/8（日）～6/15（日）の8日間
設営：6月6～7日、撤収6月16日
- ・ 展示：エピローグ前の最後となる未来へつなぐエリア6.0m×4.7m（28m²）にて出展
- ・ イベント：メッセ内ステージ：6月9日（月）13:30～18:30



- ・フードテックを活用した新食品・新技術の価値や安全性への理解を高めるため、**消費者の理解を促進する。**
- ・「FOOD TO THE FUTURE」(仮) をテーマとした展示を行い、**未来食への社会受容性を高め、消費者とのコミュニケーションの場を創出する。**

FOOD TO THE FUTURE

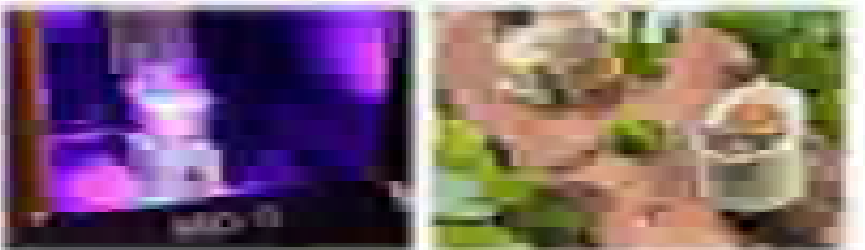
未来の食を想像する

2055年の世界でSFで思考し、破壊的イノベーションを生み出す未来の食の姿をイメージした食品サンプルを展示。



未来食を体験して楽しむ

山形大学発スタートアップ「eat」がコラボレーションし、3DフードプリンタやVRと融合し、未来の食空間を演出する。



FOOD TO THE FUTURE

未来の食の体験する

日本の伝統食や感性を活かした未来食であるプラントベース・フードや海藻を利用したサンプルを実際に試食し、体験してもらう場を設置。



未来のフードテックを知る

現在の最先端技術であるロボティクス、植物工場、アクアポニクス、ゲノム編集技術、細胞性食品等を実際に見て、技術を感じてもらう。



FOOD FOR THE SUSTAINABILITY

ユナイテッド・ナショナルズ・ワールド・アグロ・フォーラム

2022年10月27日(木) 14:00-17:00

会場：東京・有明コロシアム

～シェフ×スタートアップによる未来の持続可能な食の提案～

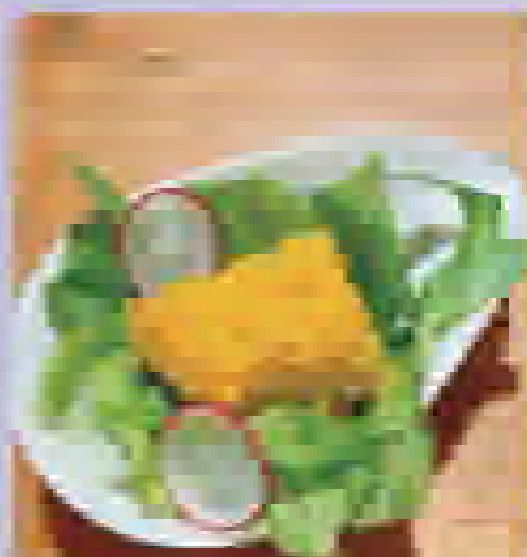
Proposal for Sustainable Food of the Future by Chefs and Startups



Brunch and Dinner

このイベントでは、シェフとスタートアップが、持続可能な食の提案を、それぞれの視点から発表します。

また、このイベントでは、持続可能な食の提案を、それぞれの視点から発表します。



持続可能な食の提案

このイベントでは、シェフとスタートアップが、持続可能な食の提案を、それぞれの視点から発表します。

また、このイベントでは、持続可能な食の提案を、それぞれの視点から発表します。



持続可能な食の提案

このイベントでは、シェフとスタートアップが、持続可能な食の提案を、それぞれの視点から発表します。

また、このイベントでは、持続可能な食の提案を、それぞれの視点から発表します。



持続可能な食の提案

このイベントでは、シェフとスタートアップが、持続可能な食の提案を、それぞれの視点から発表します。

また、このイベントでは、持続可能な食の提案を、それぞれの視点から発表します。



主催：ユナイテッド・ナショナルズ・ワールド・アグロ・フォーラム

協賛：東京2020オリンピック・パラリンピック大会組織委員会

協賛：東京2020オリンピック・パラリンピック大会組織委員会

協賛：東京2020オリンピック・パラリンピック大会組織委員会

協賛：東京2020オリンピック・パラリンピック大会組織委員会

協賛：東京2020オリンピック・パラリンピック大会組織委員会

協賛：東京2020オリンピック・パラリンピック大会組織委員会



協力・プロデュース





SRWT

農林水産省 フードテック官民協議会
サステナブルレストランWT

SRWTについて

SRWTの目的と意義

SRWTの活動

SRWTの成果

SRWTの未来

SRWTのお問い合わせ

SRWTについて

SRWTの目的と意義

SRWTの活動

SRWTの成果

SRWTの未来

SRWTの未来

農林水産省 フードテック官民協議会 サステナブルレストランWT

持続可能な食の未来へ

食の未来は誰の未来か。そして、その未来をどう作るのか。その問いを、持続可能な食の未来を通して問い直す。

プラントベース食品に関する P-LAB基準認証制度について フードテック官民協議会 発表資料

一般社団法人Plant Based Lifestyle Lab

2025年6月26日





一般社団法人 Plant Based Lifestyle Lab 技術・標準化委員会委員長

オイシックス・ラ・大地株式会社 経営企画本部 本部付

テラスマイル株式会社

一般社団法人 Plant Based Lifestyle Lab 技術・標準化委員会委員長

1994年 広島大学総合科学部総合科学科自然環境研究コース 卒業

1996年 大阪市立大学 理学研究科生物学専攻 修了

1996年 らでいっしゅぼーや株式会社 入社

2008年 オイシックス株式会社 入社

2019年 Future Food Fund株式会社(オイシックスのCVCです) 設立

- 広島県出身、学生時代は生物学を学び研究者を目指す。専門は植物生理学。
- 仕事のベースは、農産品、加工食品、品質管理といった商品開発を長く経験。
- 金融関係はベンチャーキャピタルファンドを作ってから経験する。

1. 「プラントベース食品に関するP-LAB基準認証制度」発足の背景と経緯
2. 認証制度の概要:P-LAB規格(プラントベース食品基準)
3. Plant Based Food 普及推進WTの活動

1. プラントベース食品に関する P-LAB基準認証制度発足の背景と経緯

一般社団法人Plant Based Lifestyle Lab(以下「P-LAB」)は、消費者がひと目で選びやすいプラントベース食品のための認証制度を2025年3月1日(土)より開始しました。



背景と目的

近年、健康志向やサステナビリティへの関心の高まる中、国内外のプラントベース食品^(※)の市場拡大が期待されています。しかし、消費者がプラントベース食品を選ぶ際の指標がほとんどない現状があります。

この課題を解決するため、P-LABではプラントベース食品の基準を設けた認証制度を開始し、消費者に対するプラントベース食品の認知拡大を目指すとともに、分かりやすい製品選びを支援します。

※プラントベース食品: 動物由来の原材料を配合せず、植物由来の原材料を使用した食品

1. プラントベース食品に関する P-LAB基準認証制度発足の背景と経緯

「プラントベース食品」とは、動物由来の原材料を配合せず、植物由来の原材料を使用した食品全般のことをいいます。



インポッシブルバーガーを使用したハンバーガー



禅坊 靖寧の創作料理

1. プラントベース食品に関する P-LAB基準認証制度発足の背景と経緯

最近では様々な分野でプラントベース食品が作られています。



Eat Just社のたまご



KOATJI社のオートミルク

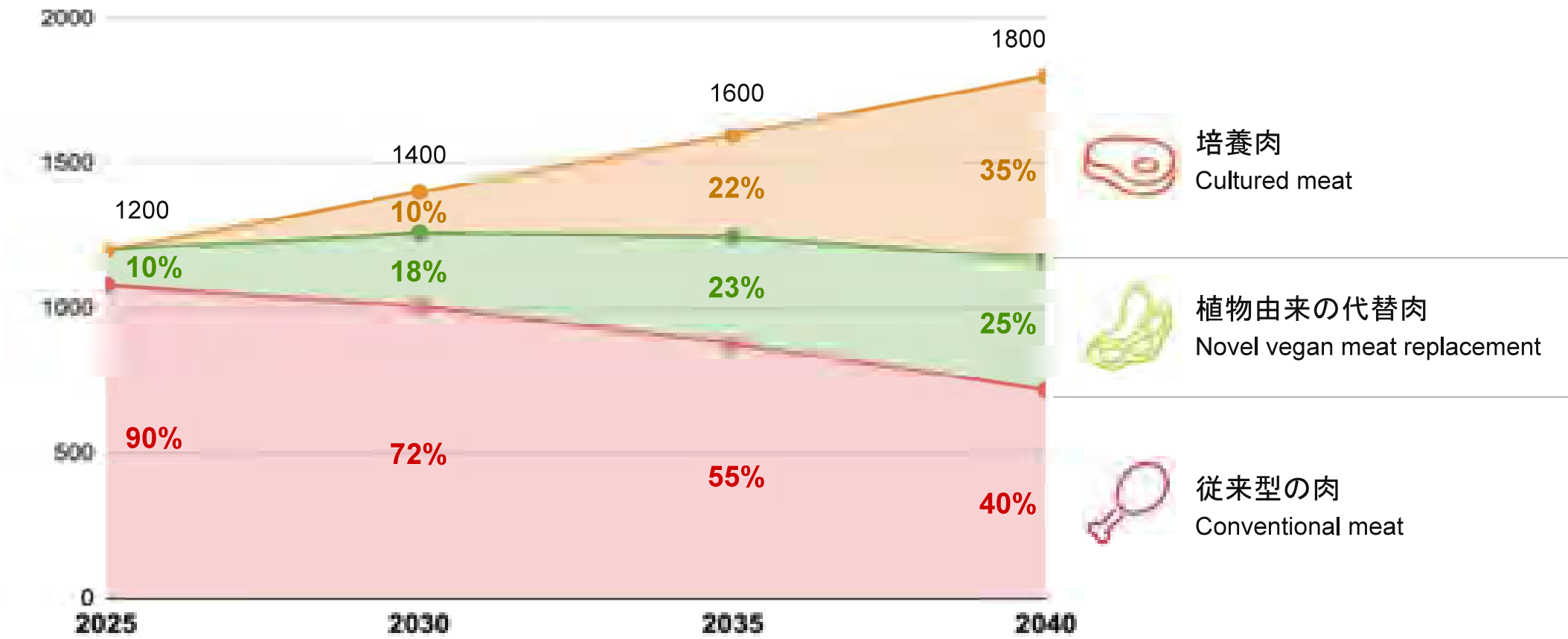


MeliBio社のはちみつ

1. プラントベース食品に関する P-LAB基準認証制度発足の背景と経緯

USのコンサルティングファーム AT Kearnyが提示する、肉製品マーケットのシェア予測

(in \$ bn, global)



出典:AT Kearney, How will cultured meat and meat alternatives disrupt the agriculture and food industry.

1. プラントベース食品に関する P-LAB基準認証制度発足の背景と経緯

日本での市場予測(P-LAB HPより)



※植物性代替食品：肉や乳製品、卵、シーフードといった動物性食品の代替品
TPCマーケティングリサーチ(株) 2021年4月~5月

1. プラントベース食品に関する P-LAB基準認証制度発足の背景と経緯

バーレーのスーパーのミルクコーナー。半分くらいの商品がプラントベースに置き換わってきています。アーモンドミルク、豆乳、オートミルクなど多種が売られています。



1. プラントベース食品に関する P-LAB基準認証制度発足の背景と経緯

動物性由来のものを食べないルールとしては、以下のようなものがあります。



ヴィーガン	肉や魚、卵、乳製品、はちみつなどの動物性食品を一切食べないライフスタイル。 動物愛護や環境保護の観点から、食品だけでなく、衣類や日用品などでも動物性製品（毛皮や革製品、動物実験により開発した化粧品など）の使用を制限する。
ベジタリアン	動物性食品を避け、植物性食品を食べる人のこと。菜食主義とも呼ばれる。 タイプにより、乳製品、卵、魚類などは摂取するパターンもある。
ハラール	イスラム教に沿った食事。豚肉、アルコールなどを避ける。他の畜肉もイスラム教に沿った形での屠畜が求められる。

2. 認証制度の概要：P-LAB規格(プラントベース食品基準)

認証制度の特徴

1. 基本的な考え方

プラントベース食品は、植物性由来の原材料を中心とした食生活を行うための手段として考えており、動物性原料を排除するものではありません。

2. 明確な基準を設定

プラントベース食品の普及を目的に、原料の選択や製造プロセスに関する基準を明確化しました。

3. 第三者認証プロセス

P-LAB内に独立した認証事務局を設ける事で、第三者による審査を通じて評価を行います。

4. 認証ロゴマークの付与

本認証を取得された事業者様は、認証ロゴマークを使用することが可能となります。ロゴマークは、製品やサービスの価値を伝えるツールとしてご活用いただけます(使用は必須ではありません)。

5. 申請方法とスケジュール

本認証制度にご関心がある方または申請ご希望の方は、お問い合わせ窓口 (certification@pbl-lab.net)へご連絡ください。

2025年はP-LAB加盟企業とそのグループ企業の商品を対象に認証を開始し、2026年以降はP-LABに加盟していない企業の商品への認証も行っていく予定です。今後認証された商品が上市した際には、P-LABのウェブサイトでも商品情報を公開していく予定です。

2. 認証制度の概要: ①基本的な考え方

背景と目的

P-LABでは、地球と人の健康及び社会の持続的な発展に貢献するプラントベース食品の普及とプラントベース・ライフスタイルの推進を目的としプラントベース食品の独自の規格を定め、その認証活動を行っています。

当法人は、会員の皆さまが提供される製品について、定められた基準に基づき確認を行い、基準を満たした製品を公式に認証しています。

この認証により、消費者の皆さまがひと目で選びやすいプラントベース食品を選べるようサポートいたします。

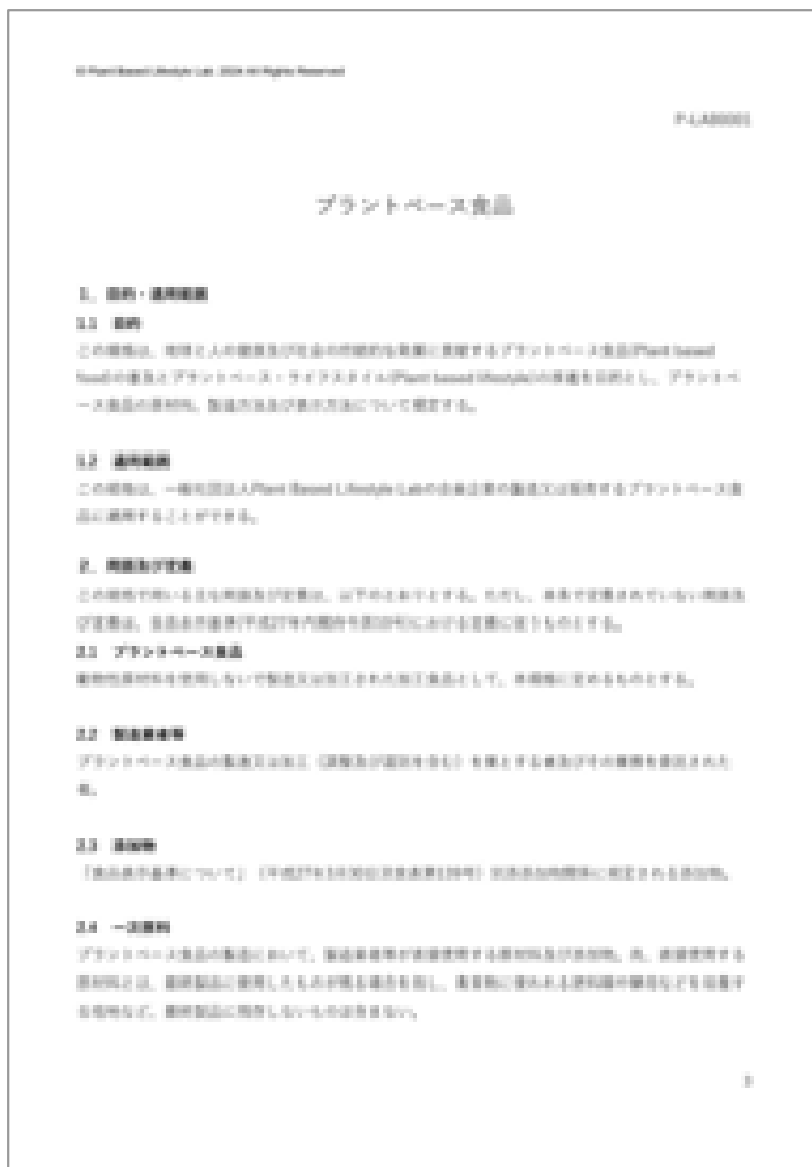
プラントベース食品は、植物性由来の原材料を中心とした食生活を行うための手段として考えており、動物性原料を排除するものではありません。



2. 認証制度の概要:②明確な基準を設定



2. 認証制度の概要:②明確な基準を設定



2. 認証制度の概要: ②明確な基準を設定

© 2002 Blackwell Science Ltd, *Journal of Internal Medicine* 252: 105–112

本圖表列明有關資料的資料來源，以及有關三項資料的資料來源。資料來源的資料來源，以及有關三項資料的資料來源，以及有關三項資料的資料來源。

1000

Abstract

なお、国産品に「国産」の表示は、「国産品であることを明示するもの」と、国産品の表示は表示義務が無く、その成分による影響が食品に及ぼすものではない。」との説明の中で、国産食品に使用する「国産」の表示について使用しないものとする。

DOI: 10.1002/for

2012年11月1日開始的數據已按照上述標準，與2011年11月1日相比。

(3) 國情地理學研究是不同國情與產品特徵的綜合分析與深入考察。國情地理學研究應以本國地理環境與產品為對象。

(4) アナログ・デジタル変換の製造工程、加工精度維持のノウハウは加工ロボット、制御技術の高度化と高度加工工程の製造に活用される可能性、アナログ・デジタル変換の製造工程の中心となる技術は高度化の方向で今後の研究開発が進む。これは、関連する機械、電気、高度加工技術の研究が加速する点から中長期的にも期待される。

(注) 製造工程において下付の工程品は、製造工程別又は品名別に加工品を使用し、不製造品・不品別の加工品とみなして課税し、管理されるべきものである。

2014年12月15日 星期一 14:00:00

资料来源:根据《中国统计年鉴》、《中国农村统计年鉴》、《中国农村住户调查年鉴》、《中国农村贫困监测报告》、《中国农村劳动力调查数据》整理。

製造と同時に、原料として、植物性原料と化学合成の食品の製造原料を混入する製造方法がある。植物性原料の原料が主成分となれば食品となるが、主成分は、以下のように場合分け、製造方法により食品と製造方法により非食品と区別される。

Copyright © 2009 John Wiley & Sons, Ltd.

[illegible]

Figure 1

田嶋隆二氏は「アサシネーター」及「悪魔の叫び」の著者。「アサシネーター」及「悪魔」, "Plant Harvest Road", 其の
アサシネーター及「悪魔」の両作は、アサシネーターの物語の二部作である。

© 2004 Blackwell Publishing Ltd, *Journal of Internal Medicine* 255: 105–112

[illegible]

「世間には公平な裁判がない」といふ。諸國裁判官の先生、子午の針を指し、北の方針を以て正義の道に對する是非の公理を指示するものと云ふ。

Figure 1

アトキンソンの食品の製造又は加工の過程において、動物性原料を利用した食品の用に製造工場、加工場、製造ライン又は加工ラインを利用しており、通常の予防的措置を行っても感染の拡大の防止が困難な場合、その食品は動物性原料を含むことが認められる。

[illegible]

10

2. 認証制度の概要: 参考 ヴィーガン基準などとの違い

ヴィーガンとは違い動物性原料を避けるものではないので、別のルールとして定めています。海外でも、プラントベースとヴィーガンは異なるルールで取り扱われています。

ヴィーガンだと ...

- 動物性の原材料は**一切使用しない**。
例) 砂糖の脱色に使う骨粉は動物由来であるため、白砂糖は使わない。
- 製造時の**意図せぬ混入**を防ぐための対策も強く求める。
- 動物実験は**禁止**。

プラントベースだと ...

- 動物性の食品添加物でも、最終製品に残存しないものであれば**使用は問題ない**。
- 製造時の分別は、**一般的な食品製造で行われる清掃・洗浄**を実施することで対応。
レストランでの調理基準も設定。
 - ・調理器具は十分な分別ができない場合があること
 - ・その場合、認証マークとともに状況を表記することで販売が可能であること
- 動物実験の有無の確認は**不要**。

2. 認証制度の概要: ③第三者認証プロセス

認証は、P-LAB内に認証事務局を置き、そこで審査を行います。原材料の確認となるので、基本的には書類での認証となります。



2. 認証制度の概要:④認証マークの付与

認証された商品はP-LABのHPで確認いただけます。<https://pbllab.xsrv.jp/certified-products-list/>



2. 認証制度の概要: ④認証マークの付与

本日現在での認証品の点数

登録社数 8社

商品点数 32点

2. 認証制度の概要：P-LAB規格(プラントベース食品基準)

プラントベース食品が広がるための今後の展望

プラントベース食品の知名度がまだまだ低い

認証制度が広がることで認知を広めていきたい

思ったほど拡大していない理由

- ・美味しさの面
- ・食品添加物が多い
- ・栄養成分が少ない

P-LAB内での技術交流などを通して、より美味しく、健康的なプラントベース食品を作っていきたい

2. 認証制度の概要:⑤申請方法とスケジュール

開始初年は、P-LABの会員企業限定での認証をスタートします。認証価格は普及を目的としての設定となります。

認証料（1商品あたり）

P-LAB正会員	1万円 （税込）
P-LAB賛助会員	3万円 （税込）
P-LAB非会員	10万円 （税込）

※1年間有効、更新料5,000円

P-LAB会費

会員種別	入会金	年会費
正会員	10万円	36万円
賛助会員	3万円	12万円

2. 認証制度の概要:⑤申請方法とスケジュール

お問い合わせ先



一般社団法人 Plant Based Lifestyle Lab P-LAB 認証事務局

認証についてのお問い合わせ窓口: certification@pbl-lab.net

詳細については、随時ウェブサイトにて更新いたしますので、ご確認ください。

P-LAB のプラントベース食品についての考え方

https://pbl-lab.net/plant_based_food/

P-LAB プラントベース食品基準

<https://pbl-lab.net/plant-based-food-regulations/>



参考: 万博での広報活動





P-LABでの活動(官民協議会の活用によるルール設定)

①プラントベース食品等の表示に関するQ&A

②プラントベース食品の認証制度
(JAS化を視野に)

普及推進の課題

- 知名度(30～40%程度)
- 大豆ミートやヴィーガンとの混同
- 味に対する評価
(今は随分美味しくなったが、初期の頃の悪いイメージが残っている)
- 調理方法や扱い方についての認知

その他

- 細胞農業WTとの連携
（名前も連携）
- レストランや給食を通して消費者との接点が欲しいので、
他のWTとの連携

3. Plant Based Food 普及推進WTの活動



2025年 6月 26日
フードテック官民協議会第1回総会

フードテック官民協議会 アップサイクルWT 発足について



アップサイクル Working Team

発起人

ASTRA FOOD PLAN 株式会社

オイシックス・ラ・大地 株式会社

株式会社 オリゼ

株式会社 グリーンエース

- SUMMARY -

食のアップサイクルを推進する フードテック官民協議会“アップサイクルWT”

1. アップサイクルWT の対象

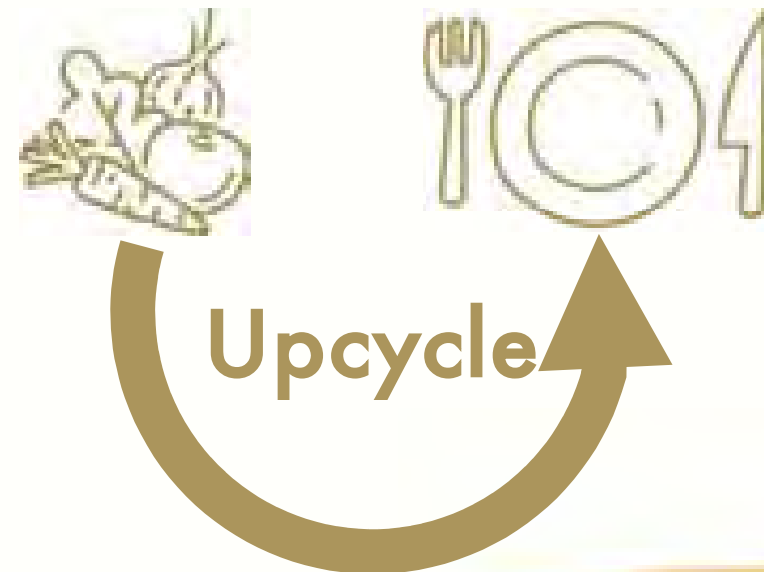
- i. サプライチェーン上流（生産・加工）の **未利用素材を、食品にアップサイクル**すること。

2. アップサイクルWT の目的と取り組むべきテーマ

- i. 生活者・事業者の課題を解き **アップサイクルを社会に浸透させる** ことを目指す。
- ii. **アップサイクルの定義やルール**を明確にする。
- iii. 生活者と事業者が信頼できる **アップサイクル認証制度**により市場を拡大。
- iv. 食品リサイクルのように、事業者にも一部費用負担してもらおうことができる制度へ。

3. アップサイクルWT のメンバー 募集

- i. 多様な視点でWTの活動を進めていく。
 - i. 食の生産・加工・流通・販売
 - ii. 新しい文化やルールづくり
 - iii. WTの運営

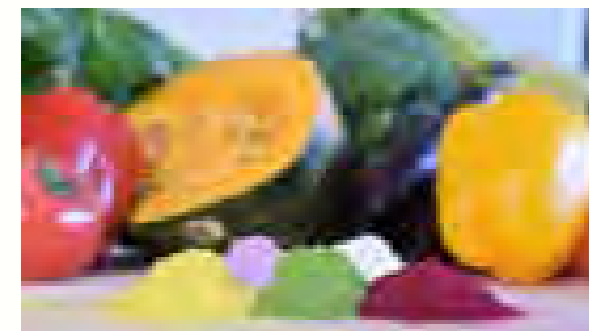


- Founders -

アップサイクルに取り組む 現時点での発起人



Oisix ra daichi



ORYZAE



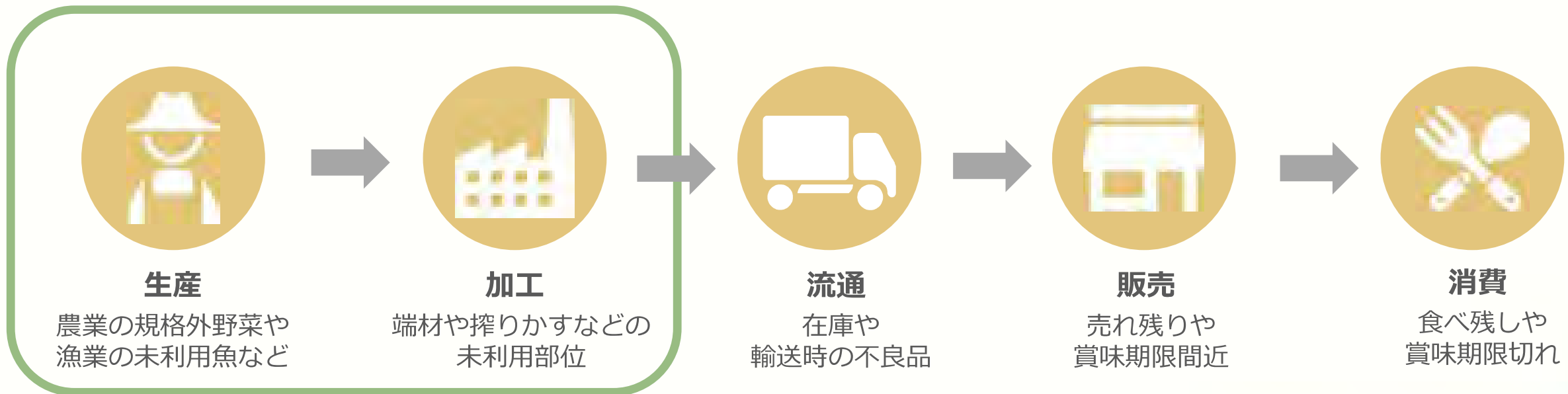
- TARGET -

サプライチェーン上流の未利用素材を、食品に生まれ変わらせる取り組み

アップサイクルWTの対象

- ・ サプライチェーン上流（生産と加工） の 未利用素材を活用する取り組み
- ・ “未利用の素材” を “食品” へと生まれ変わらせて活用する取り組み

本WTで対象とする未利用素材



※ 今後、別のWTで フードロス削減 や 食以外の領域も検討する可能性

MISSION

生活者・事業者の課題を解き
アップサイクルを社会に浸透させる

Approach 1

生活者と事業者が信頼できる
認証制度により、市場を拡大

Approach 2

未利用素材を産業廃棄物と区別し、
アップサイクルに取り組む環境を整備

START

アップサイクルの定義や
ルールを明確にする

NOW

アップサイクルWT発足

- Approach 1 -

生活者と事業者が信頼できる認証制度により、アップサイクル市場を拡大



Certification / 認証制度

- **生活者の認知向上**

取り組みが先行している ロカボ（一般社団法人 食・楽・健康協会）や
プラントベース食品（一般社団法人 Plant Based Lifestyle Lab）のように
基準を満たす アップサイクル食品 を明確にすることで、

生活者がひと目で選びやすい 認証制度を設ける。

（Upcycled Food Association (U.S.) との 連携も 検討）

- **事業者の信頼獲得**

アップサイクル原料を使用するメーカーや、
アップサイクル商品を取り扱う小売企業が **信頼できる仕組み** を構築する。



Ref: 一般社団法人 食・楽・健康協会, ロカボHP
<https://locabo.net/>



Ref: 一般社団法人 Plant Based Lifestyle Lab HP
<https://pbl-lab.net/>



Ref: Upcycled Food Association HP
<https://www.upcycledfood.org/>

- Approach 2 -

未利用素材と産業廃棄物を区別し、アップサイクルに取り組む環境を整備



Administration / 政策提言

- **環境省 – 産業廃棄物処理法**

アップサイクル原料と産業廃棄物を区別することで、
リサイクルのように、事業者にも一部費用負担してもらうことができる仕組みを構築
例) 食品リサイクル 20円/kg がアップサイクル 10円/kg になれば
食品事業者の費用負担を減らしながら、アップサイクル事業の収益性を向上

- **厚生労働省 – 食品衛生法**

アップサイクル原料を提供する際の、食品衛生法の営業許可の拡大と
HACCP における アップサイクル原料取り扱いの明記により、
アップサイクル事業で障壁になる部分を整備

- **その他**

食品リサイクル法（農林水産省）や 食品ロス削減法（消費者庁）など
アップサイクルに関連する制度に対して、取り組みが推進されるように整備を求める。



食品ロス削減・食品寄附に関する取り組み
Ref: 自由民主党 HP
<https://www.jimin.jp/>



- JOIN US -

アップサイクルの課題を解決し、取り組みを盛り上げる メンバー・パートナー を募集

本WTでは、食に関わる あらゆるプレイヤーが連携することで、
未利用食品のアップサイクルという新しい取り組みを推進

既に アップサイクルに取り組む 企業だけでなく、
未利用素材活用の研究・原料の加工・流通・販売に関わる組織 や
新しい文化やルールをつくるための 法務・PRに関わる組織
WTの運営や発展に関わる組織 の方々

一緒に 食のアップサイクル に取り組みましょう！

連絡先

アップサイクルWT 事務局
email: upcycle-wt@greenase.jp



A top-down view of a round glass bowl filled with a green salad, including leafy greens, sliced radishes, and golden-brown croutons. A silver fork is placed on a light-colored plate to the left of the bowl. The background is a neutral-toned table surface.

**未利用素材を新しい食べ物へ
生まれ変わらせる**



スマート育種協議会

賛助会員の募集のご案内



スマート育種協議会 理事

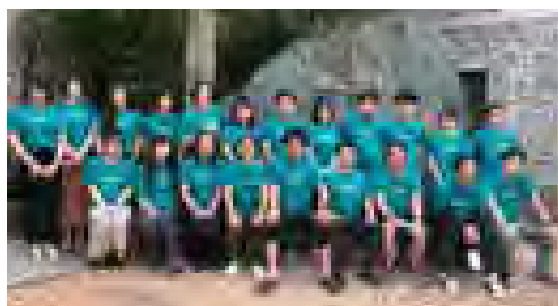
株式会社セツロテック 代表取締役社長 竹澤慎一郎

セツロテックの会社概要

会社名	株式会社セツロテック
本社	徳島県蔵本町3丁目18番地の15 藤井節郎記念医科学センター
代表者	竹本 龍也(代表取締役会長)/竹澤 慎一郎(代表取締役社長)
設立日	2017年2月22日
資本金	100百万円
URL / TEL	https://www.setsurotech.com
その他	徳島大学発合成生物学ベンチャー企業
動物愛護	国立大学法人動物実験施設協議会の認定施設を利用



本社研究所: 藤井節郎記念医科学センター



第4回合宿



2024年12月

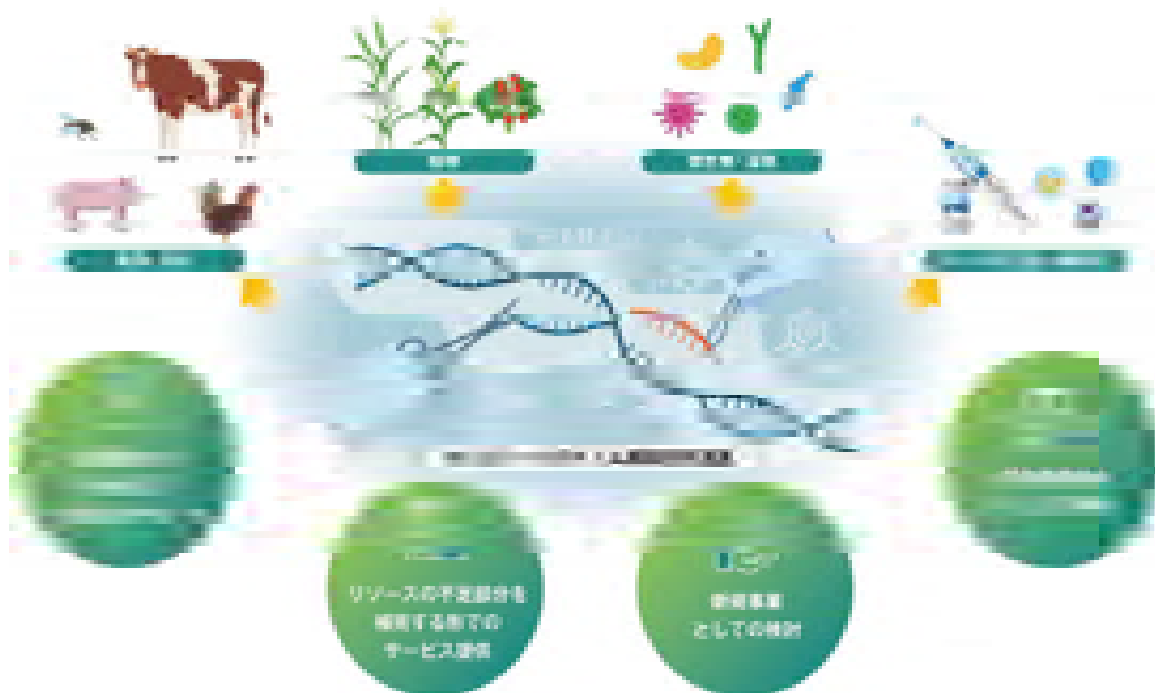


セツロテックのミッション・ビジョン・バリュー

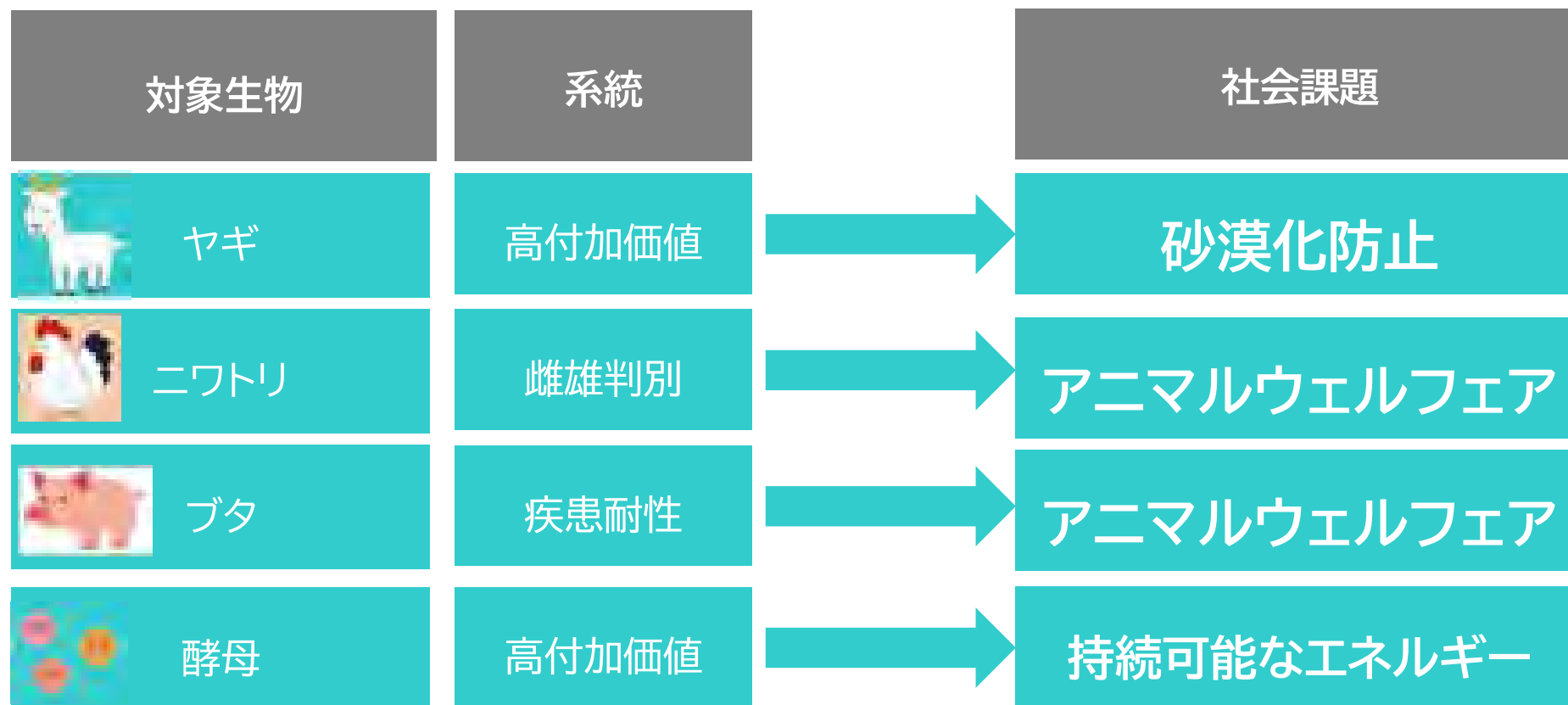
ミッション	生物の潜在的な力を借りて、あなたと地球の課題を解決する産業を創造する
ビジョン	ゲノム編集産業革命で、人と地球をもっと豊かに



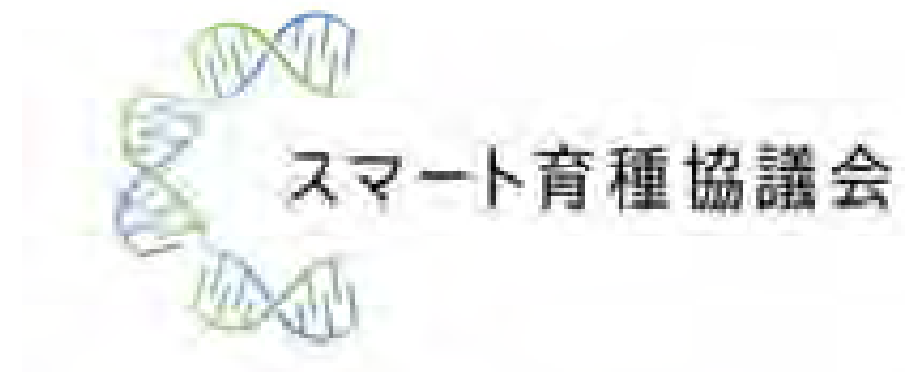
- ① 研究支援事業
～研究者の研究活動への貢献～
- ② PAGES事業
～ゲノム編集技術の産業活用～



セツロテックのパイプライン



スマート育種協議会のご案内



会長 野地 澄晴 (徳島大学名誉教授)
顧問 奥原 正明 (元農水省事務次官)

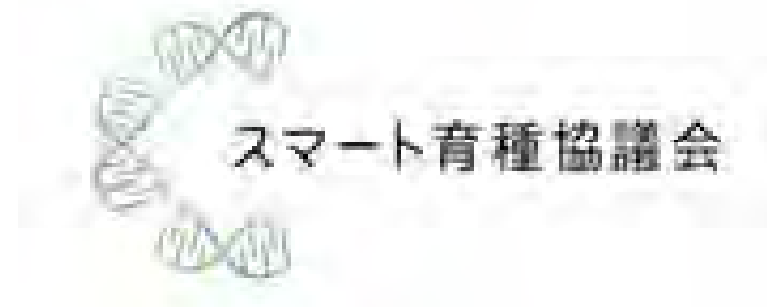
目的: 新たな育種技術(スマート育種)の 社会実装と普及促進

- 組織形態: 産官学の連携による任意団体
- 参加機関: 企業、大学、研究機関など
(2025年6月1日時点で、団体・法人会員数11)
- 沿革:
 - 2023年2月 スマート育種協議会 設立
 - 2023年4月 農林水産省への手続改善の要請
 - 2023年7月 Get-RG(若手研究者向け助成金)開始
 - 2024年以降 会員向けセミナー開催・啓発活動を展開



スマート育種産業化WTを発展的に解消して発足

フードテック官民協議会 スマート育種産業化WT



- 2020年11月5日キックオフ
- 会員へのアンケート調査にて、課題を整理
- ゲノム編集に関わる4名の有識者より、産業化への方向性をヒアリング
- ゲノム編集技術応用食品の届出事務を進めるベンチャーにヒアリング
- 担当省庁課と意見交換

→ ゲノム編集の届出制度について会員や農水省担当部局と協議し提言を提出
(2021年10月)

- 個人としての活動がメインであったフードテック官民協議会から、企業単位での活動へ
- より「民」主体で業界を推進させることを目指して、「スマート育種協議会」が発足



行政手続等の整備やそれに資する施策提言

農林水産省への働きかけ

- 生物多様性への影響にかかる手続についての改善要請
- 届出手続における運営上の問題点についての意見交換
- 農林水産省との連携セミナーの開催



2024年3月25日

【特別セミナー】ゲノム編集食品の意義と未来について

講師: 農林水産省 農林水産技術会議事務局 研究企画課 イノベーション戦略室長 下岡豊 氏



若手研究者向けの研究助成



Get-RG（ゲノム編集テクノロジー実用化研究助成）

- 2021年にゲノム編集スタートアップ4社で設立された研究助成制度
- 2023年からはスマート育種協議会により継承・運営
- 研究採択実績：第1回10件、第2回3件、第3回3件



若手研究者向けの研究助成

採択課題の例:

	研究代表者	課題名	採択企業
第2回	宮西 弘（宮崎大学農学部海洋生物環境学科 助教）	魚類における高密度飼育による成長阻害を支配する因子の同定および阻害因子機能欠失による高密度耐性魚の作出	リージョナルフィッシュ株式会社
第2回	古川 史也（北里大学海洋生命科学部 講師）	初期餌料生物シオミズツボウムシの遺伝子改変による育種	リージョナルフィッシュ株式会社
第2回	安本 周平（大阪大学大学院工学研究科 助教）	ゲノム編集生物中の外来遺伝子検出法の開発	グランドグリーン株式会社
第3回	中山 友哉（名古屋大学 特任助教）	魚類の季節温度適応機構の解明とその制御に向けたゲノム編集技術の開発	リージョナルフィッシュ株式会社
第3回	中内 美名（国立感染症研究所インフルエンザ・呼吸器系ウイルス研究センター 主任研究官）	インフルエンザウイルス高増殖性培養細胞の作出	株式会社セツロテック
第3回	竹田 典代（広島大学大学院統合生命科学研究科 非常勤研究員）	効率的なゲノム編集の海産無脊椎動物への応用	リージョナルフィッシュ株式会社



会員向けのセミナー開催・啓発活動



これまでに6回のセミナーを開催

- 参加対象: スマート育種協議会正会員または賛助会員
- 開催形式: オンラインが中心
- 参加費: 無料



会員向けのセミナー開催・啓発活動

No.	日付	セミナータイトル	講師（敬称略）
1	2023/11/24	リージョナルフィッシュ社におけるゲノム編集魚の育種と届出	リージョナルフィッシュ株式会社 代表取締役社長 梅川忠典
2	2024/2/27	世界の農業・食品分野におけるゲノム編集技術の規制動向	名古屋大学大学院 環境学研究科 社会環境学専攻 社会学 教授 立川雅司
3	2024/3/25	【特別セミナー】ゲノム編集食品の意義と未来	農林水産省 農林水産技術会議事務局 研究企画課 イノベーション戦略室長 下岡豊
4	2024/5/22	グランドグリーン社におけるゲノム編集作物創出の現状と展望	グランドグリーン株式会社 代表取締役社長 丹羽優喜
5	2024/7/23	セツロテックの家畜・微生物の品種改良の取り組み	株式会社セツロテック 代表取締役社長 竹澤 慎一郎
6	2025/5/9	「バイオテクノロジーx植物種苗産業xゲノム編集」	JST領域アドバイザー 酒井隆子



賛助会員を募集しています！

会員特典

- 理事企業や外部講師によるセミナーへの参加(年数回、不定期開催)
- 会員ページにおける規制や技術に関する情報発信
- もの作り・共同研究の相談
- スマート育種に関する相談

会費

- 団体・法人会員:年会費24万
- 個人会員(大学に所属する個人):年会費免除



スマート育種協議会



FOOD TECH Lab

2025年06月26日(木)

1.はじめに



FOOD TECH Labサイトは
2025年03月31日をもちまして、
サイトの運営を終了いたしました。

FOOD TECH Lab CCの活動も
終了いたします。

2. コミュニティサークルの概要

対象技術・テーマ	フードテックに関する情報発信
概要・目標	ウェブメディア「FOOD TECH Lab」の運営を通して、フードテックの領域で、世界で起きていること、日本の企業、研究機関、団体の取組など、フードテックに関するあらゆる情報を集約し、発信。これにより、フードテックに関する企業同士の交流を促進し、日本のフードテックの発展・進化を加速させる一翼を担うことを目指す。
事務局の体制	フードテックラボ制作委員会 株式会社ジェーエムエーシステムズ 株式会社アツラエ 株式会社スパックホルダー 農林水産省／foodtech-info@foodtech-lab.jp
参加申し込み条件	特になし
申込み方法	特になし
ウェブサイト	https://foodtech-lab.jp/

3. FOOD TECH Lab

FOOD TECH Labとは

フードテックの領域で、世界で起きていること、日本の企業、研究機関、団体の取組など、フードテックに関するあらゆる情報を集約し、発信する官民共同の新しい取組です。

コンテンツ

FOOD TECH Labでは、フードテックに関する事例、イベントの掲載をしていました。

- 事例
日本のフードテック事例を掲載
- Labノート
市場レポート、取材記事などの掲載を予定
- イベント
フードテックのイベント情報を掲載



賛同団体・企業のフードテック事例をご紹介します

4. 最後に



これまでご愛顧いただきました皆様には、
心より感謝申し上げます。

私どもジェーエムエーシステムズは、
これからもフードテック官民協議会のメンバーです。

今後、改めて皆様と一緒に日本のフードテックの
発展に寄与できるシーンを楽しみにしております。

2. WT・CCからの提案・報告

各WT・CCの概要は、官民協議会HPのフードテック官民協議会についてのページに掲載しております。連絡先は会員限定ページに掲載されていますので活動内容の詳細については各WT・CC事務局へお問合せください。

WT
昆虫ビジネス研究開発WT
細胞農業WT
食生活イノベーションWT※今年度活動終了
食と教育WT
Plant Based Food普及推進WT
美食テックWT
ヘルス・フードテックWT
サステナブルレストラン推進WT

CC
金融勉強会
健康×おいしさの食品機能
細胞農業
食スタートアップ未来会議

協議会の会員であれば、無料で申し込み可能で、活動へ参加できます。
また、新たなWTやCCの立上げも募集しています。ご興味のある方は事務局までご相談ください。

2025年6月26日（木） 14:30～17:00

1. 農林水産省ご挨拶
2. WT・CCからの提案・報告
- 3. 登壇者発表**
4. 特別発表 松本秀峰中等教育学校5年 【坂田美虹】
5. 事務局からの報告
6. ネットワーキング（現地会場のみ実施）

Sustainable Food Asia

会社概要及び事業概要のご案内

会社概要

CREATE THE NEW STANDARD OF FOODS

CarpeDiem

ビジネスで社会課題解決を

新規事業開発

アライアンス支援

Leave a Nest

サイエンスを社会実装する

サイエンスブリッジ

コミュニケーター



Sustainable Food Asia

次世代に繋がる、Sustainableな新しい食産業を創出する

Introduction

CEO 海野 慧 / Satoshi Umino



2007年立命館大学 国際関係学部卒業、株式会社じげんの創業期に参画。
2013年28歳にて取締役就任、東証マザーズへ上場
M&Aの推進及び子会社PMIを遂行。2019年退社。

2020年、CarpeDiem株式会社を創業。
Social Impact Innovationをコンセプトに、ソーシャルインパクトづくりの
共創プラットフォーム、「START CAMP」を運営。
事業に携わる当事者たちの情熱や想い、熱量が最大化され、
挑戦を促す取り組みを推し進めている。

2022年、SustainableFoodAsia株式会社を、リバネス社との合併で設立。
持続可能な新しい食産業を生み出すべく、エコシステムづくりを行う。
Sustainable Food Campというアジア最大級のSustainable Foodの
カンファレンスをマレーシアにて運営。

虎ノ門にて多様なフードスタートアップを紹介するSustainable Food Museum、コワーキン
ペースとシェアキッチンのSustainable Food Labを運営

武蔵野大学アントレプレナーシップ学部 教授

Sustainable Foodの創造と拡大に向けて

Sustainable Foodの定義を下記の観点から捉え、
新しいサステナブルな食のスタンダードを創造し、拡大を図る

アジェンダ

環境改善

健康アクセス

社会的責務

イシュー

- ・ 生物多様性の保全
- ・ 資源の保全
(再エネ・カーボンフットプリント・ロス削減/サーキュラーエコノミー等)
- ・ 栄養改善
- ・ 未病
- ・ 公正な労働環境、取引
- ・ 食の多様性
(食文化/歴史保全、宗教、アレルギーなどの体質による多様な食の在り方)

Sustainable Foodの創造と拡大に向けて

Sustainable Foodの定義を定め、どのように社会に浸透させていくか
環境改善、健康アクセス、社会的公正の3つの観点を加味した食の創造と拡大を目指す



- Sustainable Foodの定義を構築
スタンダード/基準の設定
- 創造/拡大に向けての 이슈設定
- 推進のためのプロジェクト発足
- グローバル市場への展開



Sustainable Food Innovation

事業開発/アライアンス/人材研修

東南アジアのフードテックスタートアップと日系企業のアライアンスを支援し、業務/資本提携の支援まで実施致します。東南アジアのフードテックスタートアップと共に未来の食産業を生み出す「Sustainable Food Camp」を運営しています。



Sustainable Food Creation

市場調査/商品企画/製造支援

フードテックスタートアップや、食品メーカー/飲食事業社と共に、Sustainable Foodsの研究/商品開発により、SDG/ESGに資する商品の販売、事業の立ち上げまで支援致します。



Sustainable Food Expansion

社会浸透/PR支援/販売促進

東京虎ノ門にてサステナブルフードのショーケース「Sustainable Food Museum」、シェアオフィス/レストラン「Sustainable Food Lab」を展開しています。



Sustainable Food Camp 2025

Asia as One Team Kick-off Event
for Business Challenges to Solve Global Issues

アジアがワンチームで
地球課題解決にビジネスで挑むキックオフイベント

Sustainable Food Camp 2025 開催実績

カンファレンス名	Sustainable Food Camp 2025 (SFC2025)
主催	Sustainable Food Asia
共催	
開催日時/場所	2025年 4月 22日 @Genting Highlands, Malaysia
参加者概要	参加者総数：97社：191名 ○ メインパートナー：5社 ○ スタートアップ：75社 ○ サポートリング/エコシステムパートナー：15社 ○ メディア：2社
URL	https://sustainablefood.camp/
オフィシャルSNS	Twitter https://twitter.com/SusFoodAsia Facebook https://www.facebook.com/sustainablefoodasia

Sustainable Food Camp 2025 開催実績

97社、191名が集結し、Sustainable Foodの創造と拡大について議論



Sustainable Food Camp 2025 開催実績

在マレーシア日本大使 四方敬之様にご臨席いただきました



Sustainable Food Camp 2025 メインパートナー

メインパートナーとして下記5社がご参画
様々な新しい食のプレイヤーとの接点を持ち、協業可能性について議論を重ねる



Sustainable Food Camp 2025 パートナー

政府系機関、各エリア別のフードエコシステムビルダーと連携して展開
ASEANはもちろん、トルコ、インド、台湾、韓国などの地域のパートナーと連携



ジャックフルーツについて

完熟のジャックフルーツの果実は非常に甘く美味！



参照) <https://www.marcheazora.com/?pid=116978729>
<https://behonest-bekind.com/what-is-jack-fruit/>

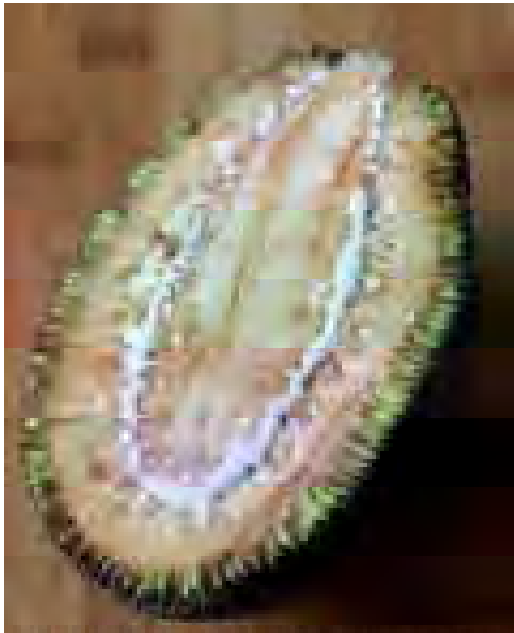
提携農園について

提携農園ではMalaysian Good Agricultural Practice (myGAP)を取得しておりセミオーガニックにて4,500本の木を栽培、管理している



未熟なジャックフルーツを加工

東南アジアでの伝統的な料理では
未熟なジャックフルーツも野菜の様にカレーに入れることなどもある



特許保有の加工プロセスでミンチ肉のような原材料へ

添加物などを用いない加工を通して肉に近い赤みを自然に発するのが特徴
また無味無臭で繊維質な食感は牛肉のような歯応えとなり、「肉」へと生まれ変わる

収穫後青果



1次加工



2次加工



最終製品



地球にも健康にも優しいフルーツミートへ

誰もが気軽に楽しめる健康的なパティやガパオ、しぐれ煮などのメニューへ



サステナビリティの追求/循環型のエコシステム構築



サステナビリティの追求



循環型エコシステム構築

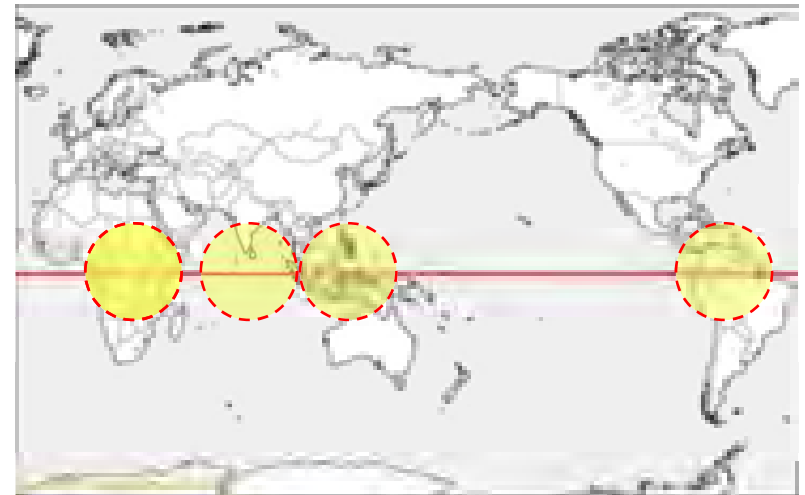
大量の廃棄課題の撲滅

流通課題によりインド南部では約7割廃棄
カルナータカ州では年350億円相当廃棄
完熟ジャックフルーツの実以外の廃棄も課題
我々は未熟なジャックの皮以外全てを活用



循環型エコシステム構築

商品作物(プランテーション)ではない果実が
赤道直下エリアの全世界で生産される
現地で廃棄される原材料を加工して
現地で消費される新しい循環を創る



プロジェクト展開事例：糖尿病予防

ロート製薬社とSustainable Food Asia社にて、東南アジアの糖尿病課題解決のために、糖尿病予防に効果にあるスナックの商品企画、製造を行うプロジェクトを展開

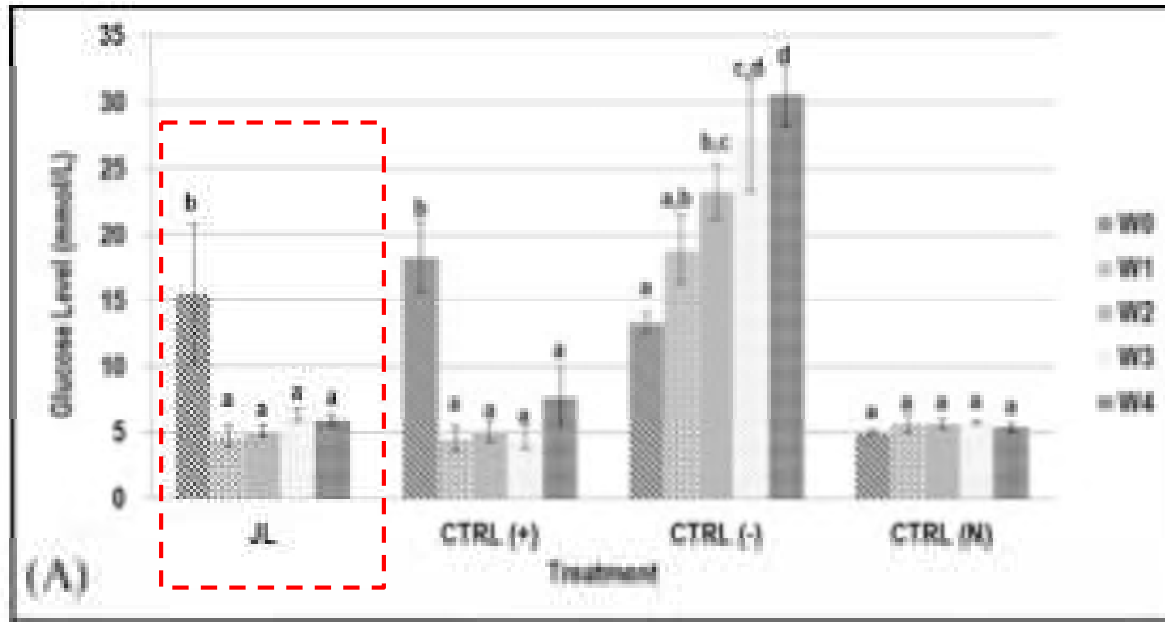
※発酵させた本品はドリンクタイプ：こちらを粉末に加工して利用



Sustainable Food Asia

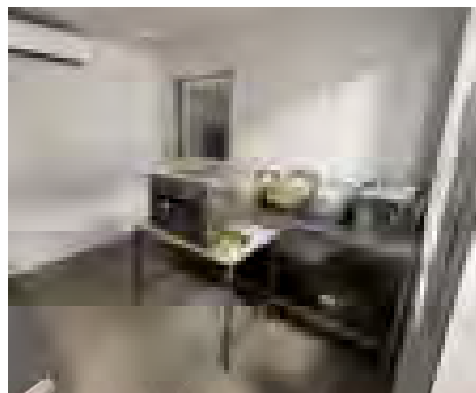
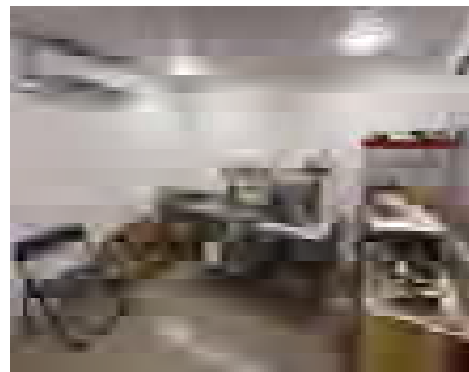
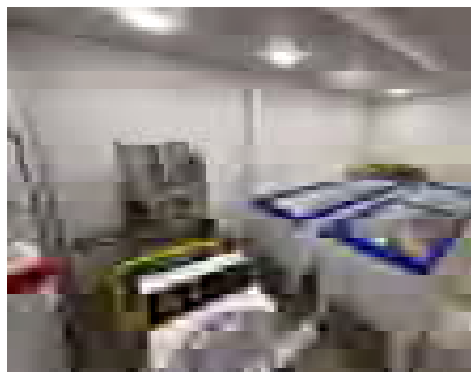
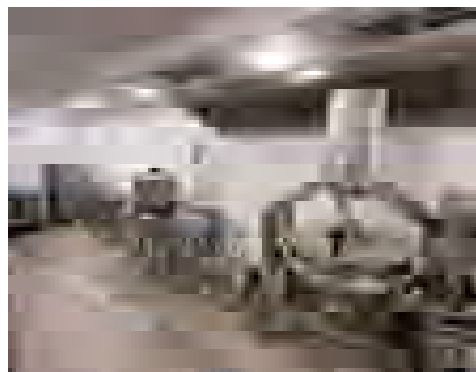
ジャックフルーツの糖尿病予防の効果を最大化するための可能性をリサーチし、マレーシア農業開発研究所（MARDI）との共同プロジェクトにより、ジャックフルーツの葉を発酵させることで糖尿病予防成分を持つことが判明。

※糖尿病予防のため、薬品と同等の血糖値の低減効果を確認



Sustainable Food Creation

マレーシアにて小ロットで生産可能なハラールのテストファクトリーを新設



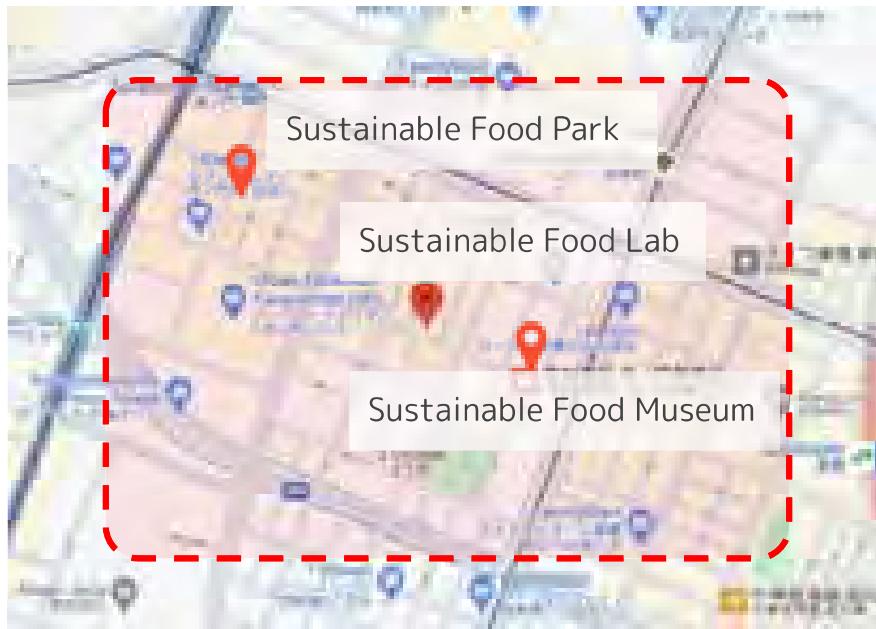
様々なサステナブルフードのソーシングと社会実装

Sustainable Food Asiaは、国内外のフードスタートアップが取り組む新たな食材との連携し、新しい商品の開発支援や販売支援までを展開いたします



Sustainable Food City @ 新虎エリア

新橋/虎ノ門(新虎)エリアには農水省をはじめとした霞ヶ関からも近く、多数飲食店を構えるエリアとして世界に誇る食の未来都市としての発信地に相応しい



本エリアにSustainable Food拠点を3拠点運営

- フードスタートアップも注目し、Sustainable Food Labには既に15社が入居
- 全国の地域にて本社拠点を置く企業や海外のフード関連企業が集まる
- キッコーマン社、雪印メグミルク社、永谷園社などの大手食品企業も集積する
- 港区虎ノ門、新橋エリアにおける1,000を超える飲食店と連携を図る

新虎エリアの食のイノベーションを生み出すFoodα設立 Sustainable Food Asia

UR都市機構、リバネス、日鉄興和不動産、UNLOCKX社と共にコンソーシアムを設立
新虎エリアを未来の「おいしい」が生まれるまちへ



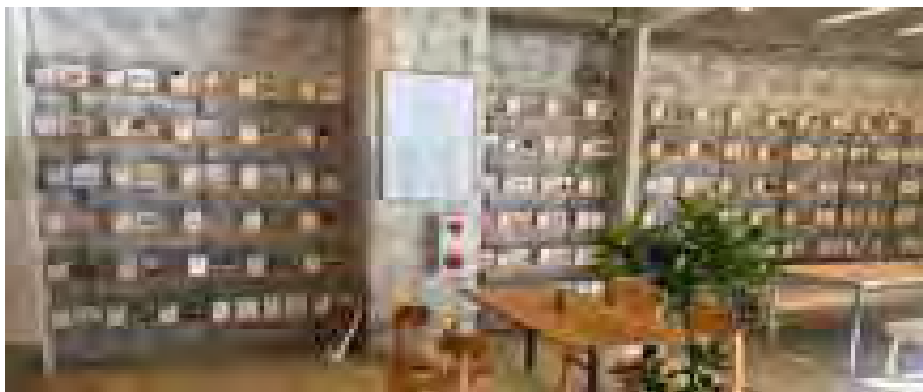
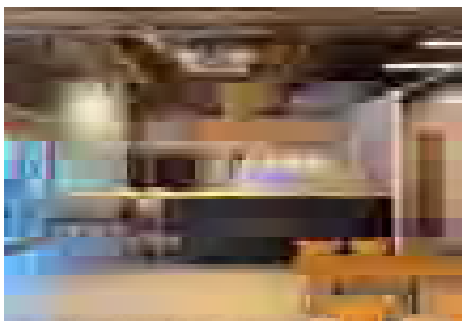
「未来のまちを創る」

アプローチ——本取り組み

地域を巻き込む

Sustainable Food Museum

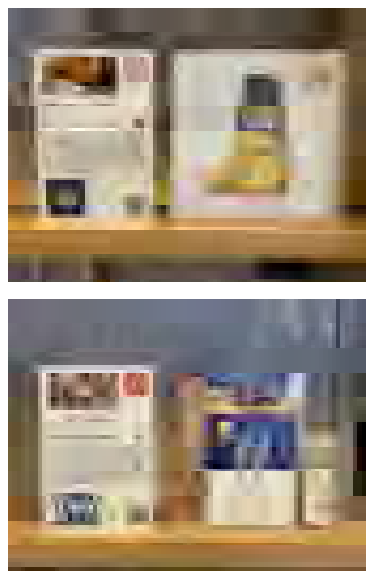
サステナブルフードテック企業100社を展示するショーケース
様々な最先端の「食」や展示企業商品とのコラボメニューを提供するカフェを併設



フードテックショーケースの取組紹介を常設展示
同エリアの多くの企業同士はもちろん、街の飲食店などとの連携も深めていく



展示品（一部）



ショーケースの様子（一部）

Sustainable Food Museum

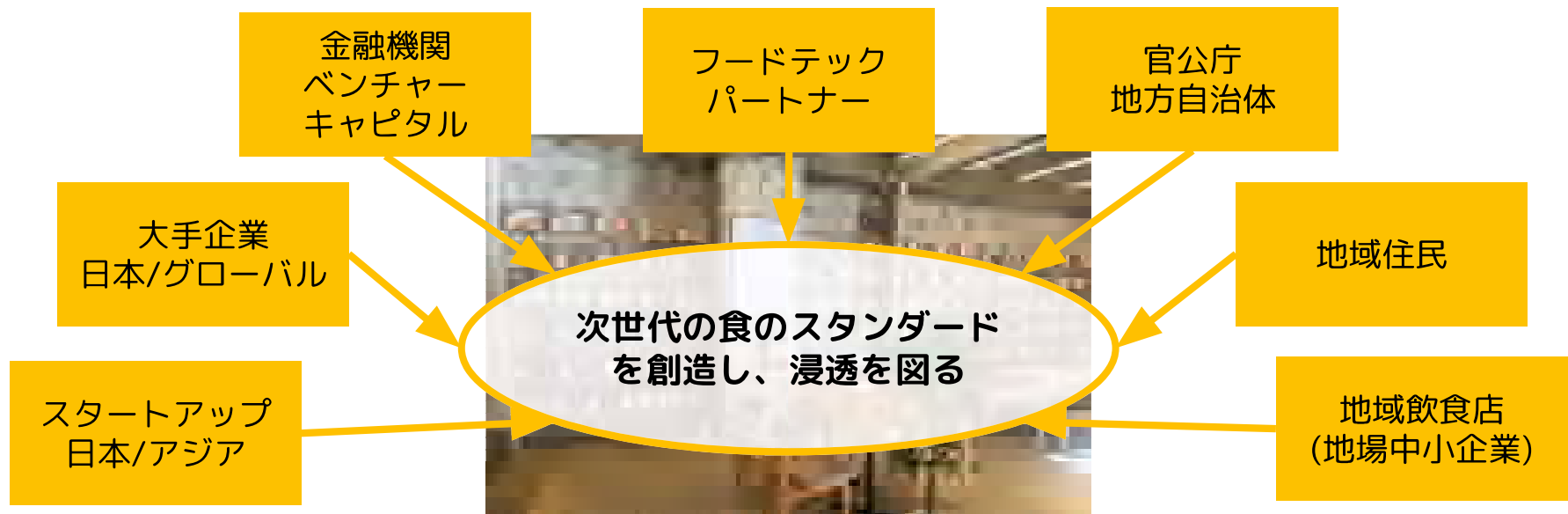
Sustainable
Food
Asia

大手食品事業社×スタートアップ企業のポップアップコラボ

2週間で216食



食のイノベーションに携わるスタートアップはもちろん、新しい事業展開を目指す
大手企業もショーケースのニーズは高く、多くのプレイヤーに開かれた場とする



Sustainable Food Museum

Sustainable Food Night

フードテックの最新情報がわかるトークセッション・試食会交流会イベントを実施



今月のご案内：本日この後！！

こちらのPeatixよりお申込みください！



【 **官民2025** 】で割引コード発行中！



Sustainable Food Lab

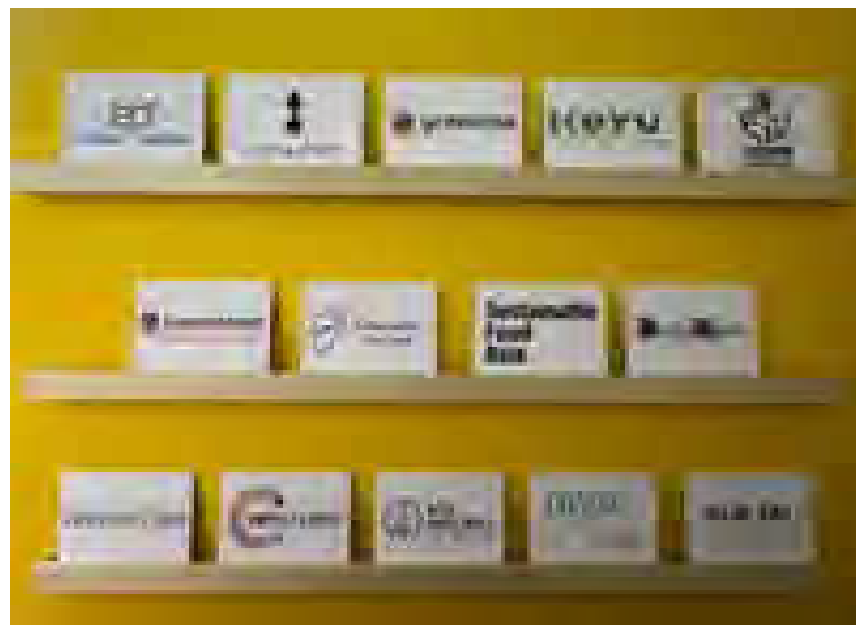
サステナブルフードの開発と普及を目的とし、スタートアップが商談やポップアップでの店舗運営が可能。通常運営はレストランとして各社の商品を活用したメニューを展開

1F：調理・試食提供可能な認可取得済のプレゼンテーションキッチン



全国の地域や海外のフードテックスタートアップが東京に拠点を持つための場
登記可能なキッチン付きレンタルシェアオフィスとして活躍の幅を広げます

4F：様々なサステナブルフード推進業者と交流可能なオフィススペース



Sustainable Food Park

様々なサステナブルな食を、キッチンカーを通じて手軽に楽しめるランチスポット
新しい食文化を地域に開放していく広場

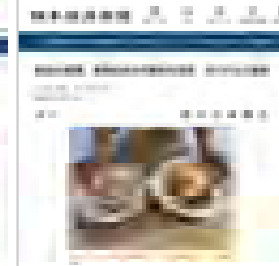
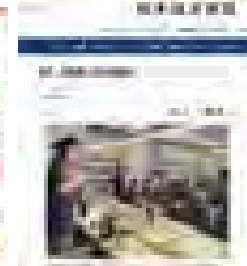
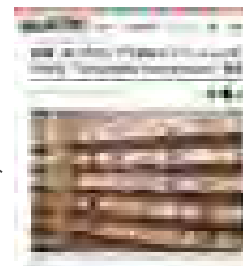


虎ノ門の飲食店と連携したSustainable Food展開



メディア掲載実績（一部抜粋）

- ・ **2022年11月16日 日本経済新聞**
「食品EC新興、果物由来の代替肉を活用 ガパオなど提供」
- ・ **2023年4月11日 Forbes JAPAN**
「ジャックフルーツは食糧問題解決の一助となるか。ある起業家の挑戦」
- ・ **2023年6月 フジテレビ Live News α**
おいさ先端技術 東京都心に発信拠点として サステナブルフードミュージアムを紹介
- ・ **2023年10月 テレビ東京『有吉いゝえええ！』**
フルーツミートのサステナおむすびが登場
- ・ **2024年4月4日 日本経済新聞**
「日経アニマルウェルフェア・シンポジウム2024」での弊社代表の講演が掲載
- ・ **2024年4月25日 Forbes JAPAN 6月号**
世界を救う100通りの希望「NEXT100」にインタビュー記事が掲載
- ・ **2024年10月 NHK「所さん！事件ですよ」**
ジャックフルーツの「フルーツミート」が紹介
- ・ **2025年1月1日 外食産業新聞社**
「飲食店とフード系ベンチャーを繋ぐ試み『サステナブルフード』の最前線」
- ・ **2025年1月 Forbes JAPAN**
＜スタートアップの主要人物を網羅「起業家名鑑400」＞
- ・ **2025年1月28日 日本経済新聞**
「東京・西新橋に食の協業拠点」
- ・ **2025年2月4日 朝日新聞SDGs ACTION**
「新橋・虎ノ門エリアで食のイノベーションを『Sustainable Food Museum』開設」
- ・ **2025年2月4日 新橋経済新聞**
「虎ノ門に『食』テーマの施設 まちぐるみの企画も展開」
その他テレビや雑誌などメディア出演多数



About Us

会社名	Sustainable Food Asia 株式会社（サステナブルフードアジア）
VISION	地球と身体にやさしい、新しい食のスタンダードを創造する
代表取締役	海野 慧（うみの さとし）
所在地	東京都港区西新橋2-18-7 UR新虎通りまちづくり事務所 1F
資本金	500万円
創業	2022年1月
主要株主	CarpeDiem株式会社 株式会社リバネス

CarpeDiem

Leave a Nest



食と農のスタートアップが 地球と子供たちの未来を救う

荻野 浩輝

一般社団法人AgVenture Lab 代表理事理事長

農林中央金庫 特別参与

神戸大学アントレプレナーシップセンター 客員教授



わたしたちは、
「食」と「農」と「暮らし」
にかかわる社会課題を解決する
スタートアップを支援します。



01 農業



02 食



03 暮らし



04 金融



05 地方創生



06 SDGs/その他



行政との取り組み



農林水産省や東京都をはじめ、さまざまな行政と共同プロジェクトを推進しています。

MAFF 農林水産省

2023 - 2024

令和4年度
農業支援サービス事
業
インキュベーション
緊急対策事業

2024 - 2025

令和5年度
農業支援サービス
ビジネス確立支援事
業



2024

令和6年度
浜通り復興リビング
ラボ
～サイエンス×官民
共創まちづくり～
実証事業



2023 - 2026

令和5年度
多様な主体による
スタートアップ
支援展開事業



2021 - 2024

あいち農業
イノベーション
プロジェクト



2024

ぐんまAgri
×
NETSUGEN
共創事業



2022 - 2025

豊橋市アグリテック
実証支援事業
TOYOHASHI
AGRI MEETUP



2024

STARTUP HOKKAIDO
JAアクセラレーター
第6期「北海道枠」

SusHi Tech TOKYO 2025



5月8日～10日に開催されたSusHi Tech TOKYO 2025において、国連で要職を務める登壇者の招へいや展示内容のコンセプト設計、国内外SUの出展調整など、多岐にわたる支援を実施しました。



SusHi Tech TOKYO 2025のコンテンツの中で、**Food Tech**がAI、Quantumと並んでフォーカステーマとなっており、当該領域に知見を持つ弊社がアドバイザーとして多岐にわたり支援

スペシャル・イベント Focus on

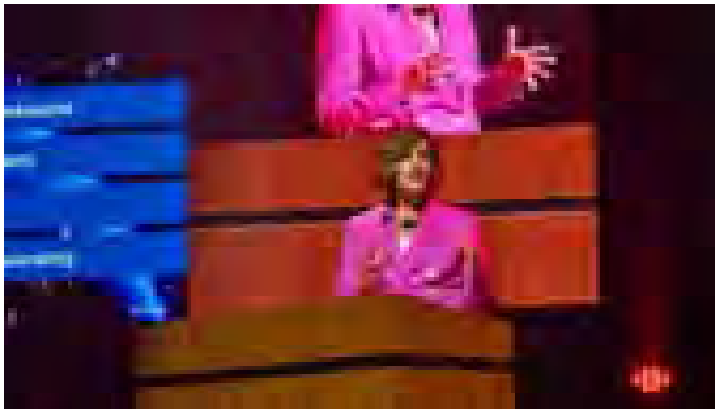
“旬”の技術領域などに焦点を当て、

- ・著名人や実業家・研究者などによる多様なセッション
- ・優れた技術を持つスタートアップや大企業の出展、ピッチ
- ・先端技術の展示やデモ

などをパッケージで展開



セッション



国際連合食糧農業機関(FAO)のベス・ベクトル事務局次長を招聘し、JIRCASやスタートアップ2社が登壇するセッションをアレンジメント。

※他、海外スタートアップを含むセッションもアレンジ

スタートアップ展示



Food Techエリアでは、持続可能な食文化を叶えるスタートアップ11社(内、海外スタートアップ2社)がブース出展。

Copyright © 2025 AgVenture Lab All Rights Reserved.

試食提供



水稲の中干し期間延長でメタン発生量を削減したお米（提供：フェイガー）、麦味噌で味付けした未利用魚（提供：ベンナーズ）を用いたサステナブル炊き込みご飯の試食を提供。

外部向け起業家育成プログラム



外部の一般の方向けに、新たに起業家を育成するプログラムを展開しています。

5月12日に募集を締め切り、
113件の応募をいただきました！



AgVentureLab主催の起業家育成プログラム「GROW&BLOOM」

JAグループのアセットやノウハウを活用し、さらにはメンターによるサポートなどを通じて、ビジネスアイデアの具現化や事業化を目指します。プログラムでは、GROWコースとBLOOMコースの2コースを用意しています。

	GROWコース	BLOOMコース
	マインドセットの構築からビジネスモデルの策定まで一貫したカリキュラムでアイデアを現実のビジネスへ磨き上げます	会社設立と資金調達を目指す方に向けた専門的な支援を提供メンタリングと具体ステップを通じて次のレベルへと押し上げます
対象	起業に興味がある、起業を目指す学生・社会人	GROWコース受講者 数年内の起業を目指す学生・社会人 起業間もない会社
募集人数	採択：24名 (募集定員30名)	採択：11組 (募集定員10組)
受講料	一般5万円(税込)、学生2万円(税込)	無料
受講方法	毎週水曜18:30～20:30（オンライン） 隔週土曜13:00～18:00（オフライン・東京大手町のAgVenture Labにて開催） ※受講時間は変更となる可能性があります	

学生向けビジネスプランコンテスト

「未来」の起業家を育てる大学生向けビジネスプランコンテスト



JUMP

- 起業している・起業を目指す、学生チームのサポートを目的とし、AgVentureLabが主催する全国規模のピッチコンテスト。
- 「農」「食」「暮らし」「金融」「地方創生」「SDGs」の領域のビジネスプランを対象とする。
- JUMPVol.3は全国から126チームがエントリー

JUMP Vol.4スケジュール

エントリー開始： 2024年11月1日

エントリー締め切り： 2025年1月3日

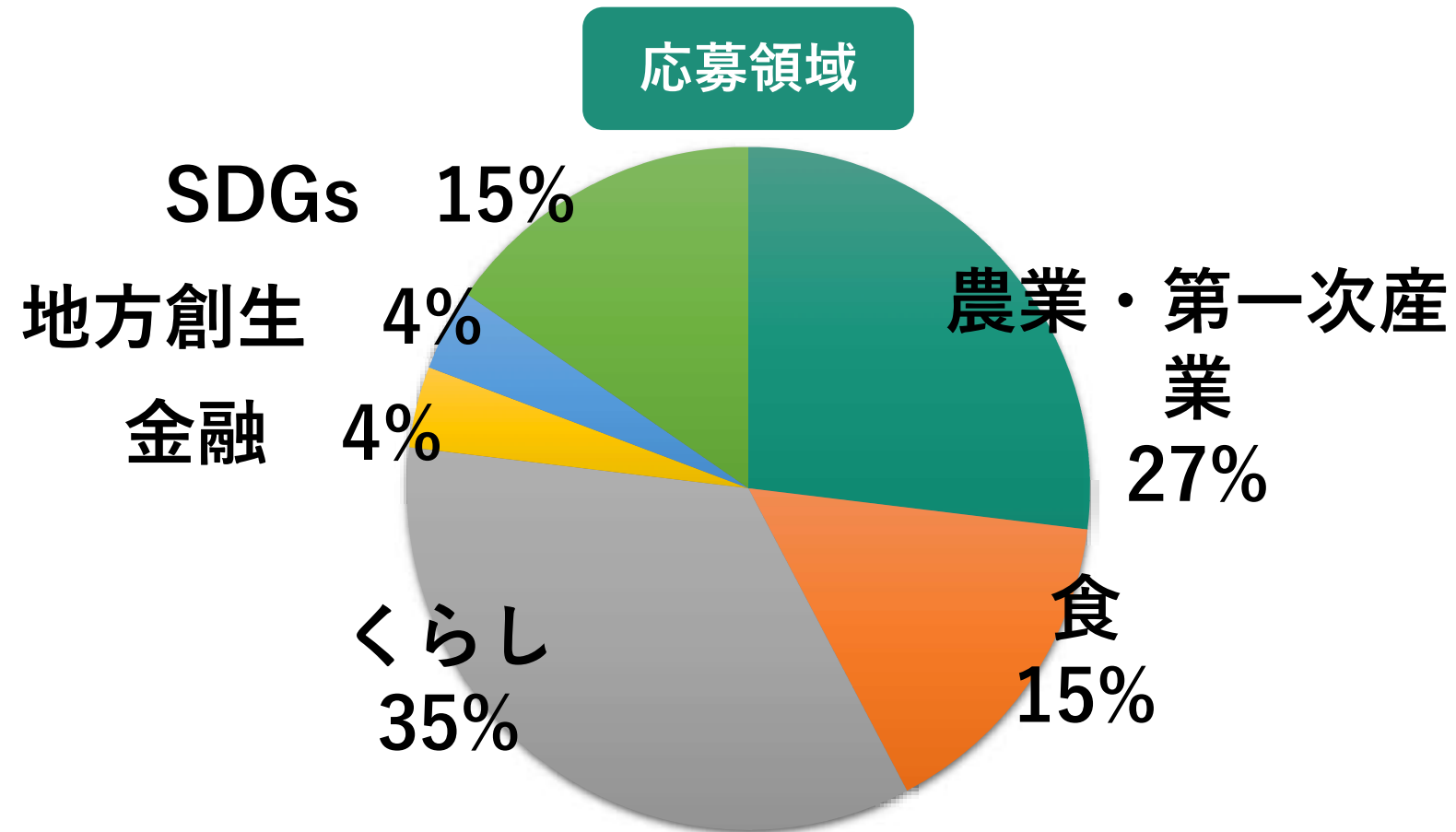
セミファイナル： 2025年1月下旬

最終コンテスト： 2025年3月1日



エントリー数195組の応募領域は以下の通り。
学生ということもあり、生活に身近な社会課題を取り上げる「暮らし」の領域が多かった。

ただし、1つの領域ではなく、「食」×「SDGs」や、「農」×「地方創生」、「食農」×「暮らし」など、様々な社会課題を多領域から解決にチャレンジする複合的なビジネスプランが多かった。



北海道
大学

「MICHITAL（ミチタル）プロジェクト」



林業業界の課題解決

MICHITAL 代表 小島 颯太さん / 北海道大学

北海道の木（ミズナラ）を材料に、属人的だった洋酒樽生産を最新のIT技術を用いてDXし、完全北海道生産を目指す。また中古の洋酒樽が高く取引される点に着目し、樽のサブスクリプションとトレーサビリティの枠組みを構築し、樽の付加価値をより高め、樽を通して北海道林業の価値を高め、さらに世界に挑戦することを目指しています。

情熱・技術・北海道をモットーに！

※「ミチタル」というネーミングには「未知」×「満ち」×「道」の想いが込められている

JAアクセラレータープログラム

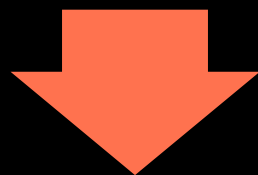
第7回参加者！

飲むことで知る、日本各地の食材を使った「異端児エール」

カタチが悪いというだけで
廃棄予定だった長野のりんご



声になりにくい
フードロス課題



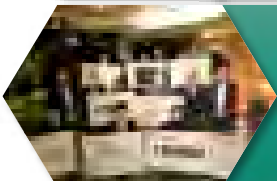
課題発信 & 解決

コロナ渦で観光客減となり、
行き場を失った沖縄の黒糖



—— JAアクセラレーター

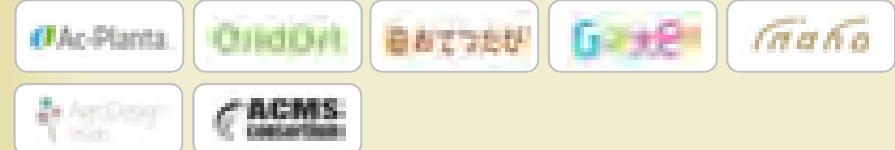
JAアクセラレーター採択実績

	第1期 2019.5～2019.10
	第2期 2020.5～2020.11
	第3期 2021.5～2021.11
	第4期 2022.5～2022.11
	第5期 2023.5～2023.11
	第6期 2024.5～2024.11

応募数

採択スタートアップ

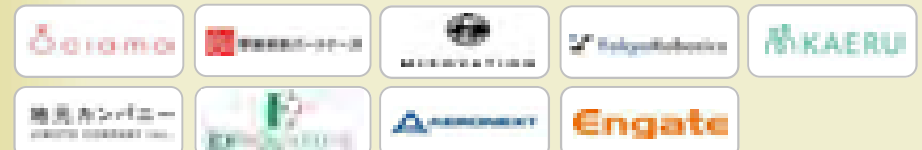
192件



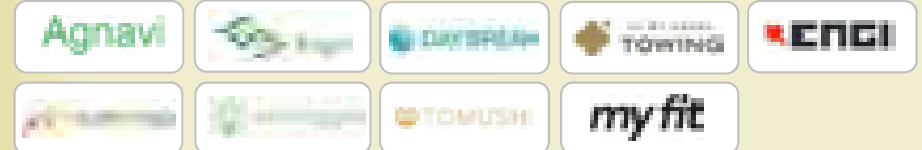
161件



211件



179件



189件



207件



JAアクセラレーター第7期の選考

総応募数

189件

面談数

38社

ファイナリスト

15社

採択企業



9社

採択企業

第7期

株式会社東京バル

【食品残渣を使った自社食品ブランド「KAWAIIINE」】

- 独自の食品加工技術とマーケティングDXで新商品開発を行い、未利用野菜部位から栄養価と美味しさを最大限引き出した産地ブランド商品をプロデュース
- 自社工場を起点とし、開発、製造を一貫して行う



採択企業

第7期

tabel

Authentic Japanese wild herbal teas.

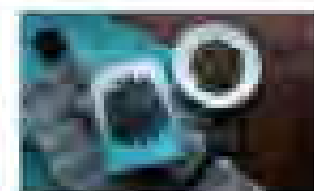
TABEL 株式会社

【独自の発酵製茶法で未活用資源からノンカフェイン飲料を製造】

- 東洋の発酵技術と栄養学の知見を融合させた独自製法を用い、柿の葉等の廃棄されることの多い未活用資源をクラフトティーへ
- 生産者所得向上や地域の魅力向上を狙う



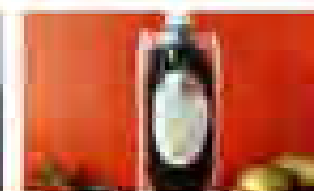
CATEGORY



TEA / LEAF / 茶葉リーフ
20 Items



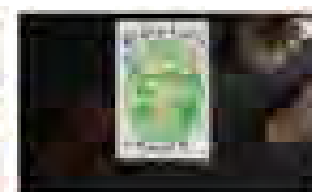
TEA BAG / ティーバッグ
17 Items



SYRUP / ナチュラルエッセンスロ
ップ
5 Items



MISO / 大豆麹 / ワコン味噌
2 Items



REPORT & BOOKS / 日本や世界
の産物の本とレポート

採択企業

第7期



Milk.株式会社

【人の目で見えない可視光を計測し食品の鮮度やダメージを可視化する】

- ハイパースペクトルカメラの技術を応用し、人の目で見えない可視光を検知可能なハンディ鮮度測定器「イロドリ」を開発
- 食品の痛みや腐敗の可能性を早期に特定し、フードロス削減を目指す



採択企業

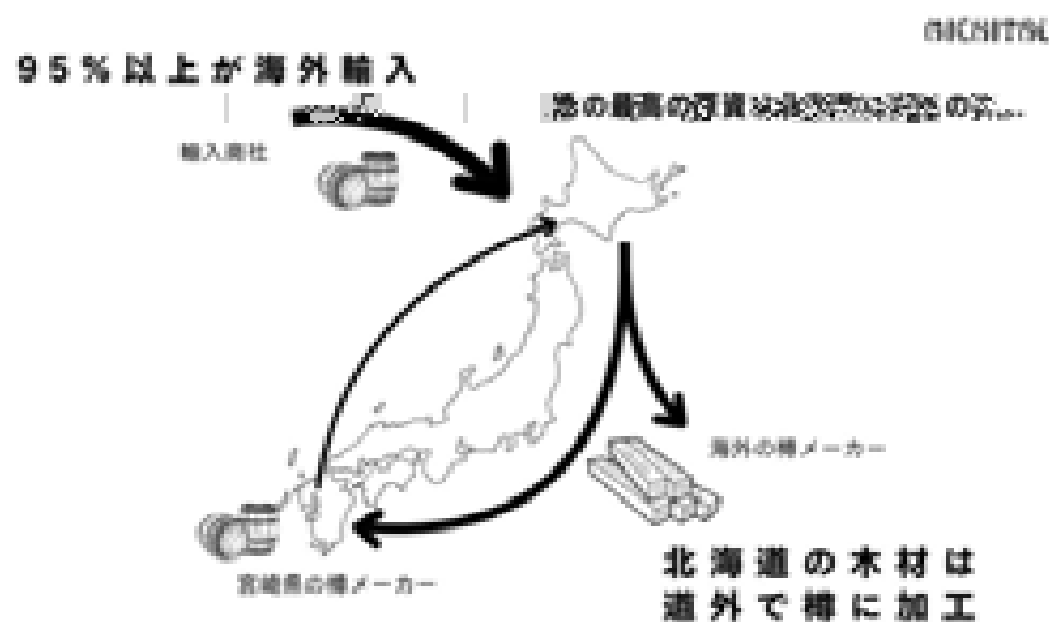
第7期

株式会社ミチタル



【北海道初の樽メーカー】

- 95%が海外輸入となっている樽を、北海道産のミズナラから生産することで森林循環に貢献する
- 3Dプリンターを用いた高精度な加工により省力化と作業時間の削減を実現



採択企業

第7期



ネッスー株式会社

【ふるさと納税を活用したフードバンク、“こどもふるさと便”事業】

- 自治体と連携して地域農産物を活用したこども食堂やひとり親世帯向けフードバンク事業を立ち上げ、その財源に個人や企業からのふるさと納税を活用
- 農業生産者と連携したサプライチェーンにより、安定的に食料を提供



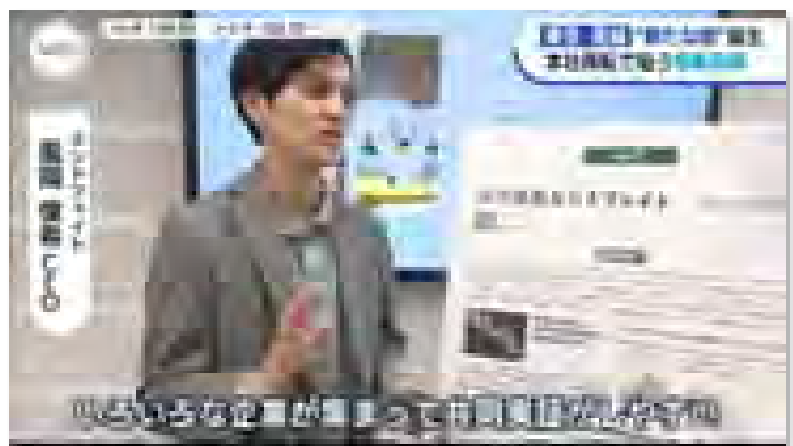
Startup Ecosystem

in TAKANAWA GATEWAY CITY

1. 未来への実験場「TAKANAWA GATEWAY CITY」

Confidential

TAKANAWA GATEWAY CITYは、「100年先の心豊かなくらしのための実験場」をコンセプトに、2025年3月27日まちびらきを迎えました。



▲2025年3月25日放送「ワールドビジネスサテライト」

1. 未来への実験場「TAKANAWA GATEWAY CITY」

Confidential

150年前、日本で最初に鉄道が走ったイノベーションの地で、駅・まちが一体となった10haの大規模開発

THE LINKPILLAR1 SOUTH
(ホテル・オフィス・会議室・商業等)

THE LINKPILLAR1 NORTH
(オフィス・会議室・商業等)

THE LINKPILLAR2
(オフィス・商業・クリニック・フィットネス)

RESIDENCE
(賃貸住宅・インターナショナルスクール)

THE Museum of Narratives
(文化創造施設)

高輪ゲートウェイ駅



▲港区HP

1. 未来への実験場「TAKANAWA GATEWAY CITY」

Confidential

TAKANAWA GATEWAY CITY 創成者としての成城スタートアップエコシステム

LISH LINE INNOVATION SPACE HUB

「知」を創造する場
ビジネス創造施設

高輪地球益
ファンド

環境問題をテーマとしたベンチャーキャピタル

GATEWAY Tech
TAKANAWA

「知」を創造する場
ビジネス創造イベント



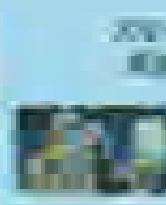
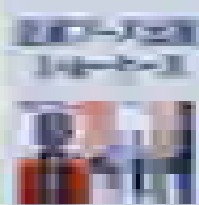
多岐なフィールド

アライアンス

エコ



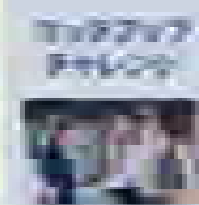
京浜東北線
東横線
1,700m 1,600m



高輪地球益
ファンド



高輪地球益
ファンド



※JR東日本の駅数1,681駅(※駅を単位)、1日あたりの輸送人員約1,337万人(2024年4月1日時点)

2. ビジネス創造施設「LiSH」概要

Confidential

総面積約4,600㎡のビジネス創造施設。まち全体に展開します。



Studio2(25年10月)	Studio1(25年5月13日)	WetLab(25年5月13日)	Studio3(26年4月予定)
「東京大学 GATEWAY Campus」に隣接。	各種セミナーやプレゼン、ワークショップ、イベントに対応するスペースも備える。	基礎研究に必要な実験機器をあらかじめ備え、初期投資を抑えて活動することが可能。	実証実験部屋を有し、会員企業の先進的なサービスを体験可能。
670㎡	2,300㎡	850㎡	750㎡
個室 10室	個室 20室	個室 15室	個室 21室
オープン席 約50席	オープン席 約90席	シェアラボ 32ベンチ	オープン席 約40席

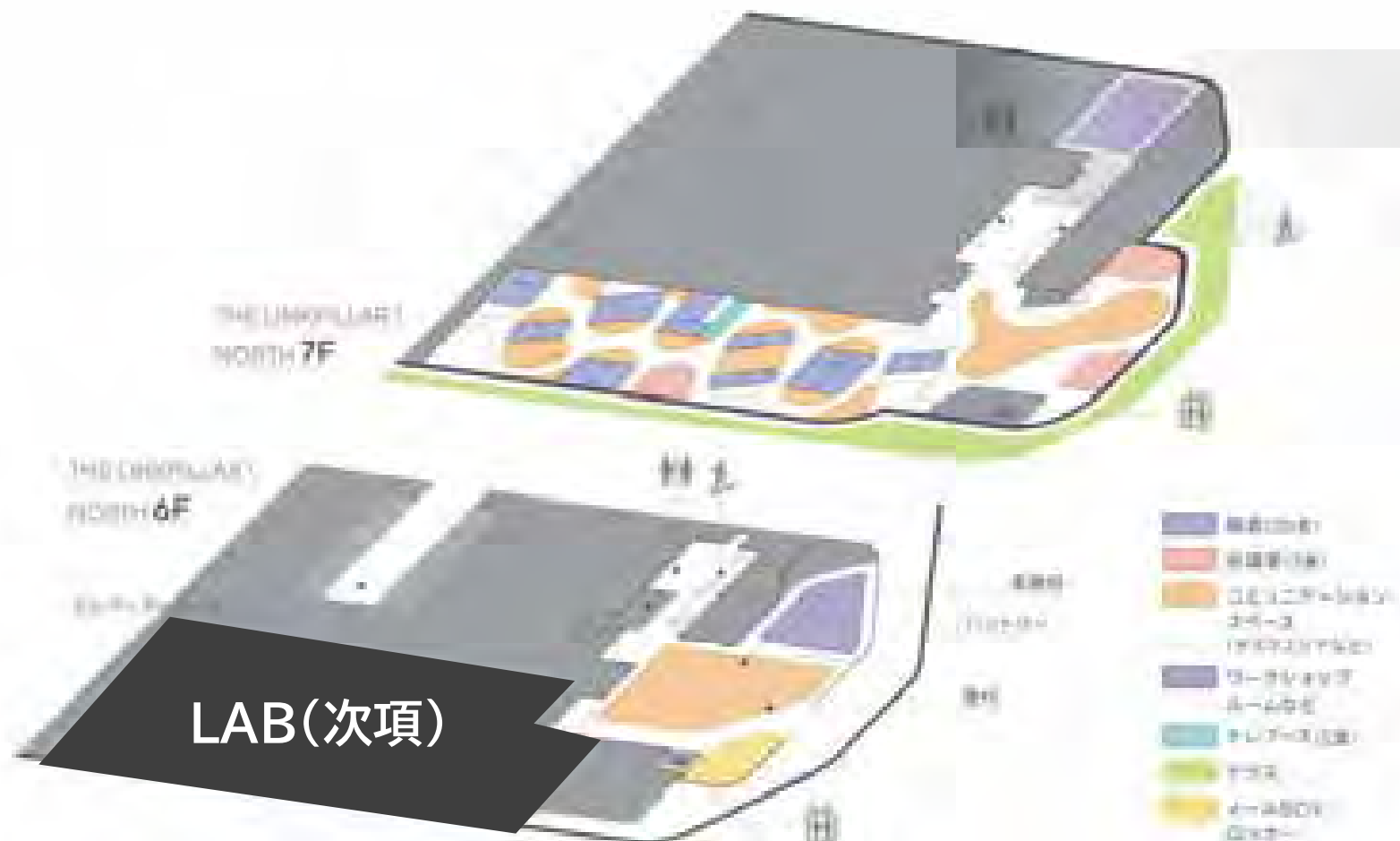
2. ビジネス創造施設「LiSH」概要

Confidential

2025年5月13日に、STUDIO1とLABが先行OPENしました。

STUDIO 1

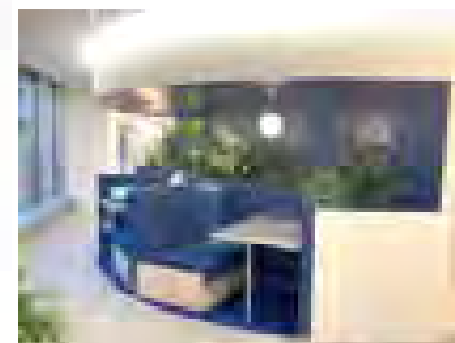
24時間利用可能
(受付10:00~18:00)



▲7F ワークショッフルーム



▲7F 会議室



▲7F オープンスペース



▲6F オープンスペース



▲6F ワークショッフルーム



▲7F 専用個室

2. ビジネス創造施設「LiSH」概要

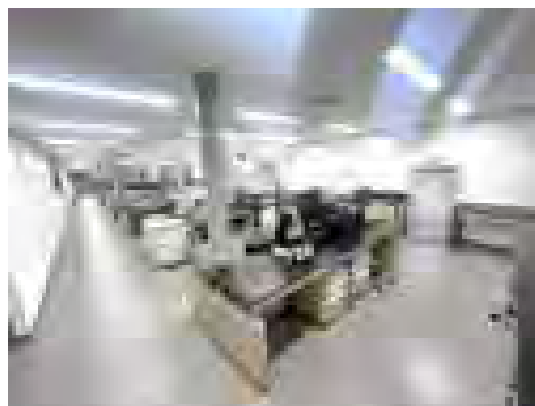
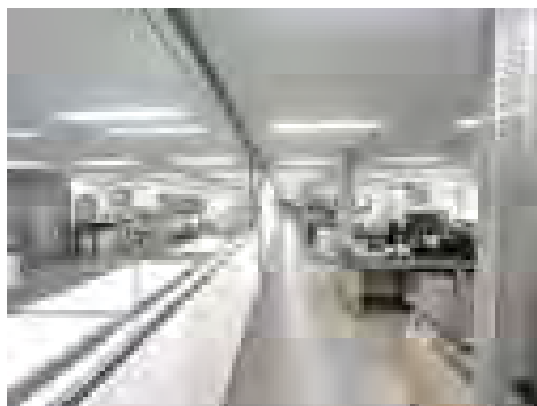
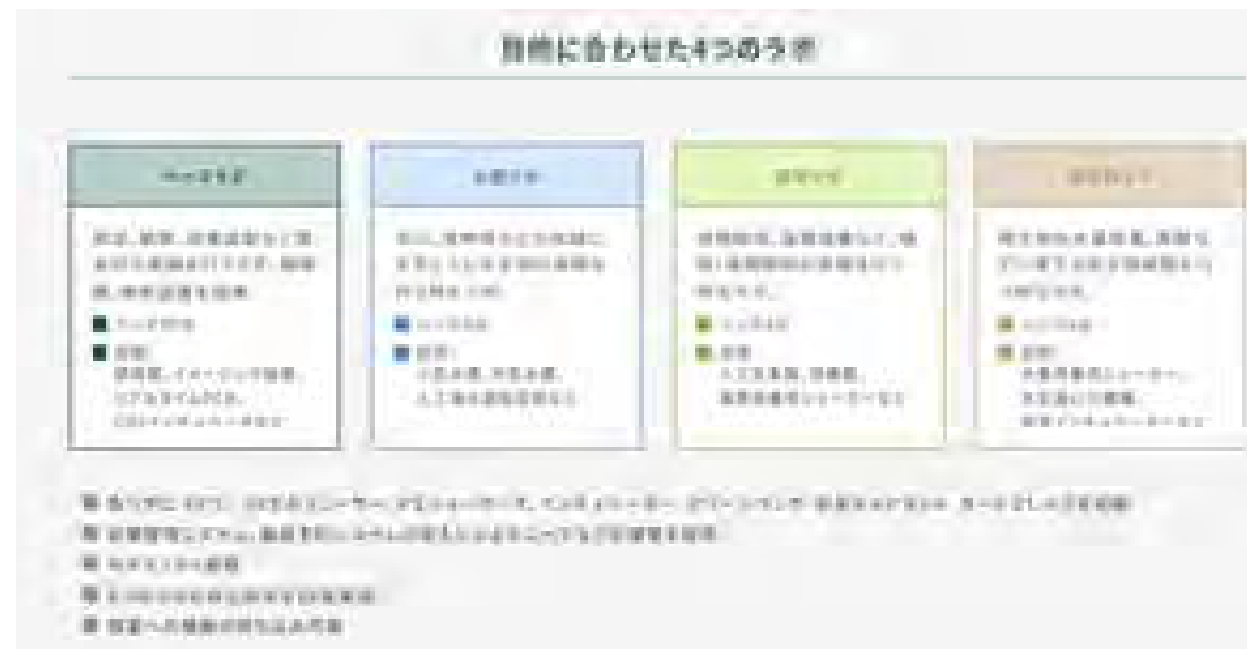
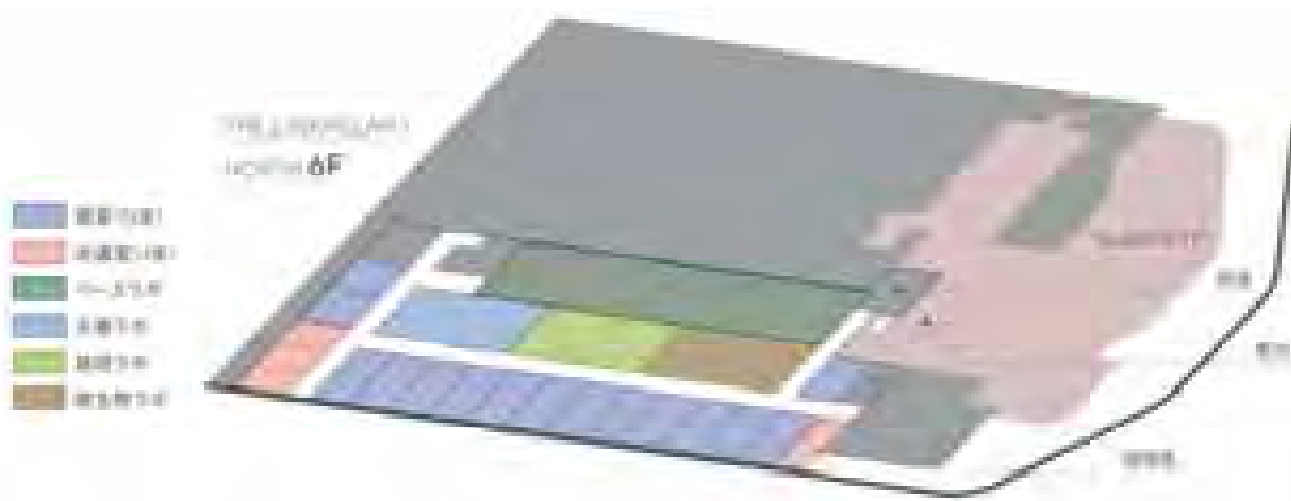
Confidential

2025年5月13日に、STUDIO1とLABが先行OPENしました。

LAB

24時間利用可能
(受付10:00~18:00)

「Lab」は環境・ヘルスケアなどに関する基礎研究に必要な実験機器を設置しています。
ディープテック系のスタートアップは会員になることで、初期投資を抑えて活動することが可能です。



2. 「LiSH」の特徴（サマリー）

Confidential

4つの特徴で、スタートアップエコシステムを構築。スタートアップ・大企業中心に100社を超える会員でスタート

まち全体が 実験場



高輪GATEWAY CITYは、
JR東日本1社単独オーナー。
まち全体でさまざまなPOC
が可能です。

バイオサイエンス系 スタートアップ集結



都心では稀有なウェットラボ
併設。最先端のバイオ系スター
트업が数多く入居
さまざまなコラボレーション
が期待できます。

JR社員常駐 ビジネスサポート



LiSHにはJR東日本社員が常
駐。さまざまなビジネスマッ
チングやPOCフィールドの手配
等サポート。その他プロサポー
トも充実

高輪地球益 ファンド



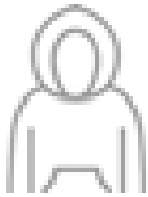
入居スタートアップをファイナ
ンス面でも強力サポート。
環境・ヘルスケア・モビリティ
を重点投資領域としています。



2.「LiSH」の特徴 まち全体が実験場

TAKANAWA GATEWAY CITYは、まち全体が実験場。さまざまなビジネス・サービスのPOCをまち全体で実施

LiSH会員



スタートアップ企業



事業会社(大企業等)



自治体



サポート



JR社員
プロフェッショナル ほか

実証実験場

(TAKANAWA GATEWAY CITY)



広場 × モビリティスタートアップ



自動走行モビリティ
実証実験

住宅 × ヘルスケアスタートアップ



睡眠テックデバイス
実証実験

商業 × 大企業 × フードスタートアップ



スーパーフード
実証実験

2.「LiSH」の特徴 バイオサイエンス系スタートアップ集結

Confidential

地球規模の社会課題を解決するバイオサイエンス系スタートアップが集結。会員とのかけ合わせ(Link)の中で、さまざまなビジネススケールが期待できます。

主なLAB入居のスタートアップ



微生物コミュニティ
による都市環境提案



海水環境課題解決
『環境移送技術』



植物内生菌「DSE」
大規模ライブラリー
都市緑化



苔由来の素材
苔を活用したフィル
ター・都市鉱山(金)



持続可能な農業生産
スマートセンシング、ド
ローン、植物工場



100%菌糸由来の
バイオラグジュアリー素材
長野県小諸市
キノコを「食」から「衣」へ



エクソソームへの知見を
活かした長寿・老化防止
2040年月面での生活を
目指す



食用として消費されない
米を活用したプラスチッ
ク(アップサイクル)



秋田大発ベンチャー
脂質解析専門
医療・食品メーカーサポート



ウィルス簡易検出技術
スマホカメラを×蛍光
反応によりウィルスの
有無を判定

3. 高輪地球益ファンド

Confidential

まちと一体となったベンチャーキャピタルファンドとして社会実装に向けたファイナンス面での支援を目的としています。

投資領域



地球益をコンセプトに、まちの重点テーマの「環境」「モビリティ」「ヘルスケア」の領域に加えて、まちのコンテンツやパートナー企業との相乗効果が見込める領域(リテール、エンタメ、地方創生、観光等)のスタートアップ企業への出資を行っています

参画企業



参画企業のアセットやネットワークを活用しながら、スタートアップの成長を支える支援を行い、より効果的にスタートアップの成長を後押ししていきます

ファンド概要

運用総額:最大100億円

運営者:グローバル・ブレイン株式会社

運用期間:10年間

出資先企業



世界初、完全無下剤の大腸がん精密検査システム(バーチャル内視鏡)の開発



小売・流通事業社向けのECプラットフォーム「Stailer」を提供



富裕層向けに厳選された非日常文化体験を提供する予約サービス「Otonami」「Wabunka」を運営



コワーキングスペースの企画・開発・運営、プログラムの企画・運営、コミュニティの企画・運営

4. GATEWAY Tech TAKANAWA

GATEWAY Tech
TAKANAWA

2025.05.13 Tue – 05.14 Wed
@TAKANAWA GATEWAY Convention Center



Environment



Healthcare



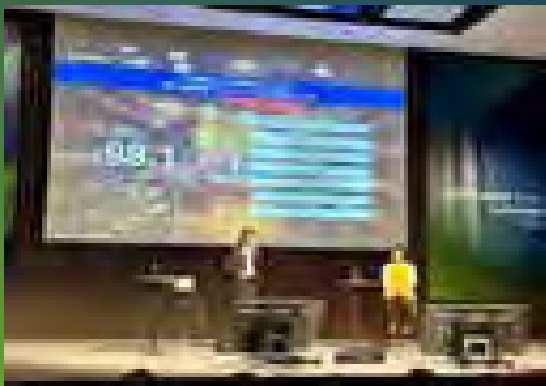
Mobility

Match-up
challenge

TAKANAWA
Pitch

Conference

Exhibition Booths



An aerial photograph of a coastal landscape featuring several islands and a large body of water. The water is a deep turquoise color, and the islands are covered in lush green vegetation. The sky is a pale blue, and the overall scene is serene and picturesque.

Tsukuritech 2030

人の創造力とテクノロジーの交差点

現代の消費行動トレンドの変化

消費の中心は「商品」ではなく「関係性の構築・編集・共創」へ

D2C

Direct to Consumer

商品 → 顧客

一方的な届け手

売上／LTV最大化

ファン化は“手段”

サブスク型食品、コスメEC、
クラフト飲料ブランド



D2R

Direct to Relationship

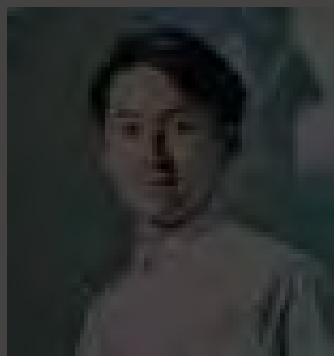
顧客 ↔ ブランド ↔ 他者

参加型・編集型の関係

関係性の質／共創体験

共創は“目的”

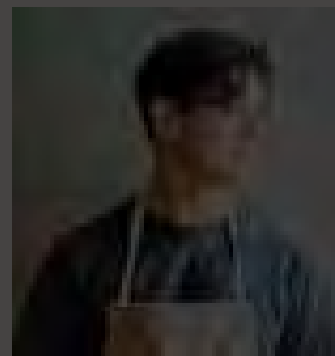
体験型商品、共創型コミュニティ
クラフト飲料ブランド



薬師神 陸 Riku Yakushijin
Chef / Culinary Producer



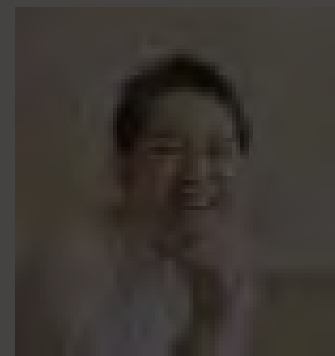
森枝 幹 Kan Morieda
Producer / Chef



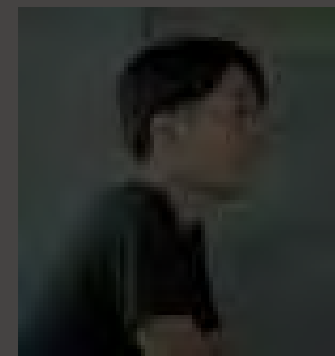
大山 恵介 Keisuke Oyama
Chef Pâtissier / Producer



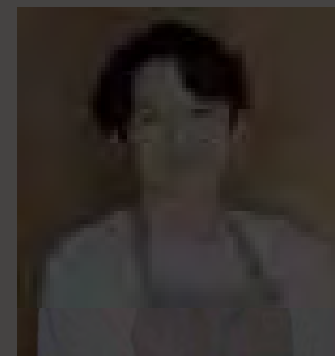
眞砂 翔平 Shohei Manago
Chef Pâtissier / Chocolatier



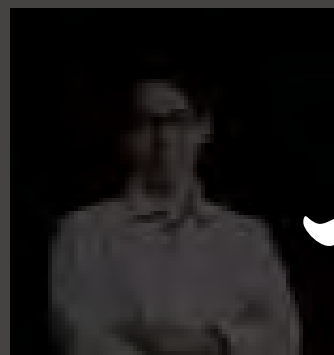
江藤 英樹 Hideki Eto
Chef Pâtissier



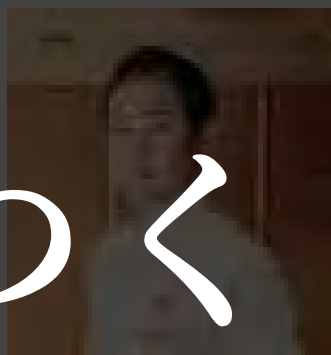
井口 和哉 Kazuya Iguchi
Chef



西 恭平 Kyohei Nishi
Chef / Producer



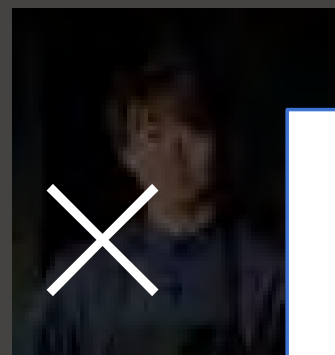
林修史 Shuji Hayashi
Chef



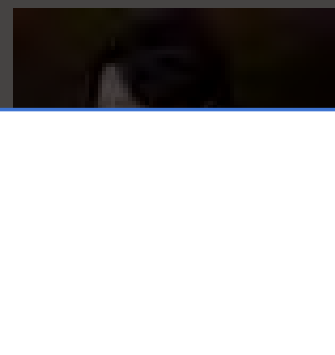
内田 達仁 Tatsuhito Uchida
Chef



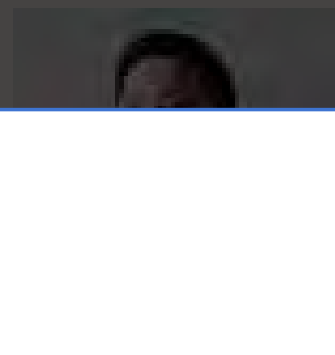
渡邊 泰斗 Taito Watanabe
Sommelier/Service-Beverage



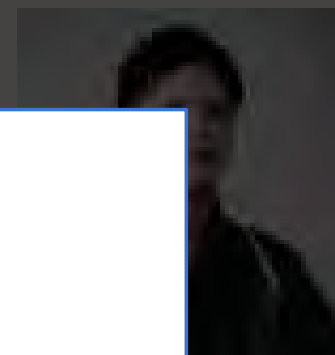
松本 祐季 Yuki Matsumoto
Chef



内田 悟 Satoru Uchida
Chef

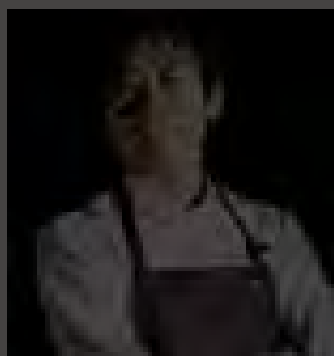


鈴木智之 Tomoyuki Suzuki
Chef

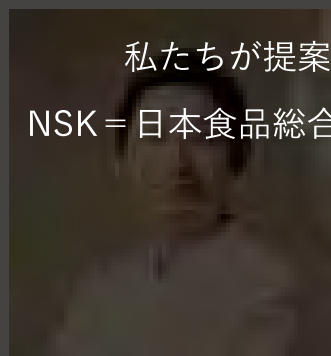


田中 春光 Haruhiko Tanaka
Chef

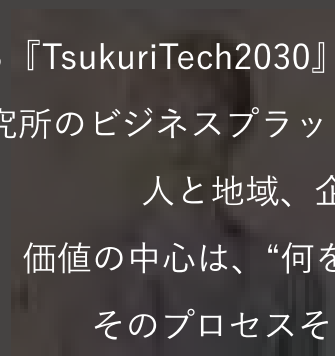
つくり手 ×



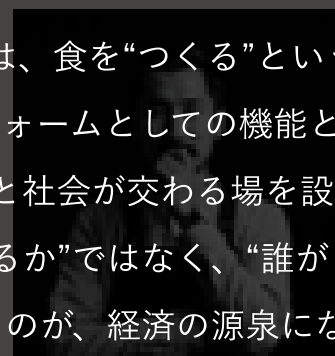
池田 亮太 Ryota Ikeda
Chef



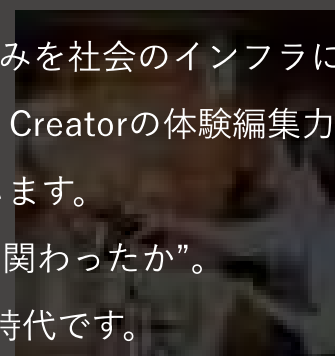
冨永 吉彦 Yoshishiko Tominaga
Chef Pâtissier



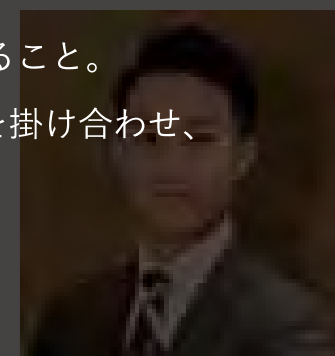
野澤 倭歌菜 Wakana Nozawa
Chef Pâtissier



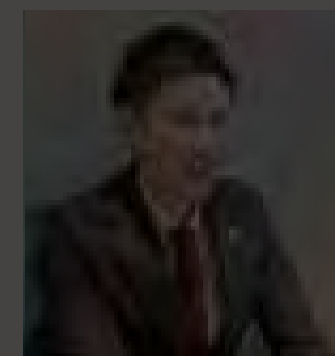
野村 空人 Soran Nomura
Bartender / Producer



中村 春香 Haruka Nakamura
Sommelier



黒沼 玲志 Reiji Kurunuma
Sommelier / Bartender

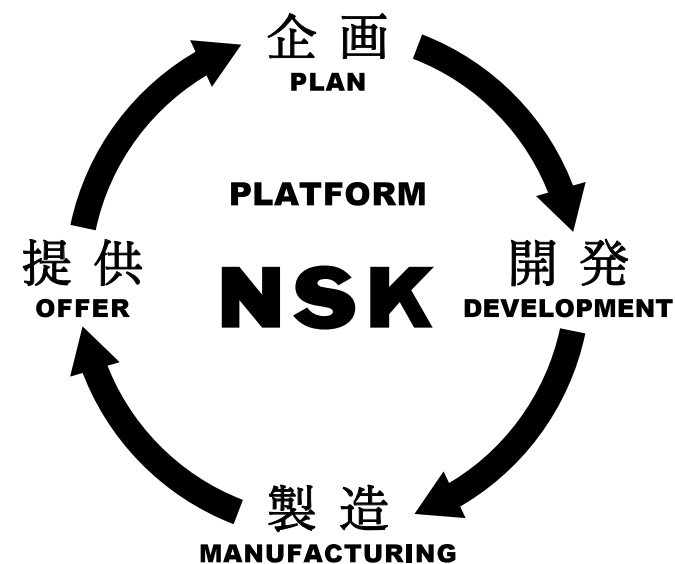


島村 滉輝 Hiroki Shimamura
Sommelier

私たちが提案する『TsukuriTech2030』とは、食を“つくる”という営みを社会のインフラにすること。
NSK＝日本食品総合研究所のビジネスプラットフォームとしての機能とEat Creatorの体験編集力とを掛け合わせ、
人と地域、企業と社会が交わる場を設計します。
価値の中心は、“何を作るか”ではなく、“誰がどう関わったか”。
そのプロセスそのものが、経済の源泉になる時代です。

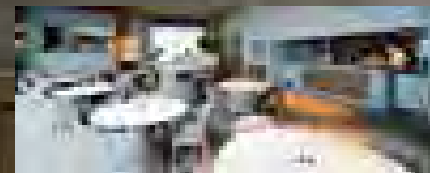
NSK（日本食品総合研究所）は、
食に関わる新しいコトを共創する
ビジネスプラットフォーム。

 東急不動産 + eat creator

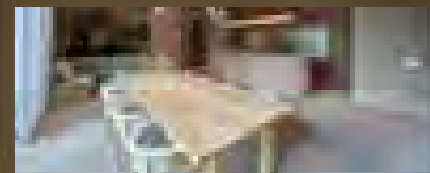


NSKは、東京を中心に飲食店運営、施設プロデュースやブランディング等、食の領域で多様なサービスを展開するイートクリエイターの「シェフネットワーク」や「企画力」と、広域渋谷圏において「働く」「遊ぶ」「暮らす」が融合した持続性のあるまちづくりを目指す東急不動産の「多様なアセット」を掛け合わせていきます。これからの社会課題や環境変化に対応しきれない従来のビジネスモデルを超えて、食に関わる人やコミュニティ、企業や自治体をつなげるハブとなりそれぞれがプロジェクトベースで活動し、相互連携を図りながら新しい食サービス企画・開発・編集をするプラットフォームを目指します。

飲食店事業



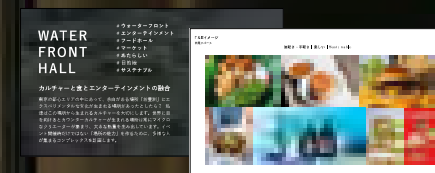
イベント事業



ケータリング事業



コンサルティング事業

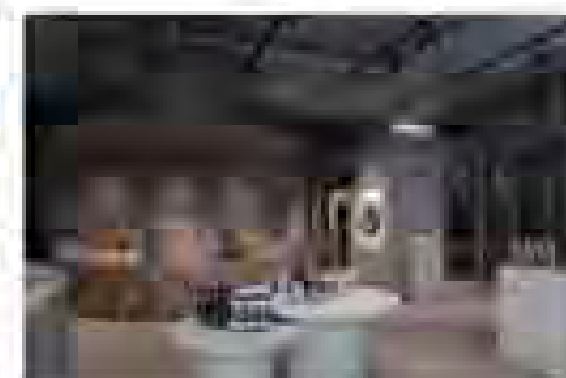
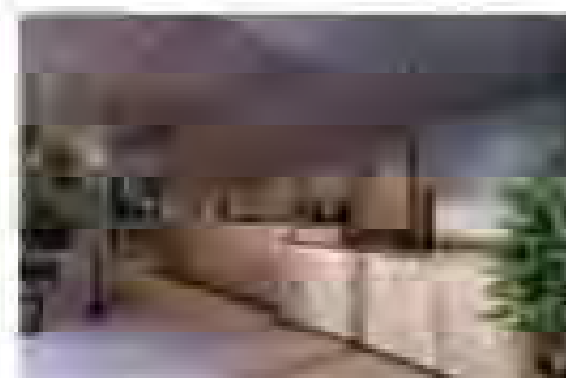
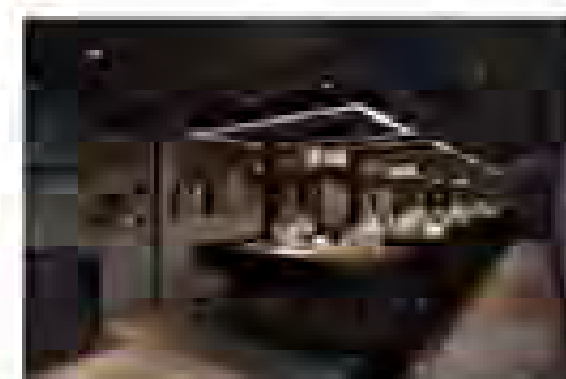
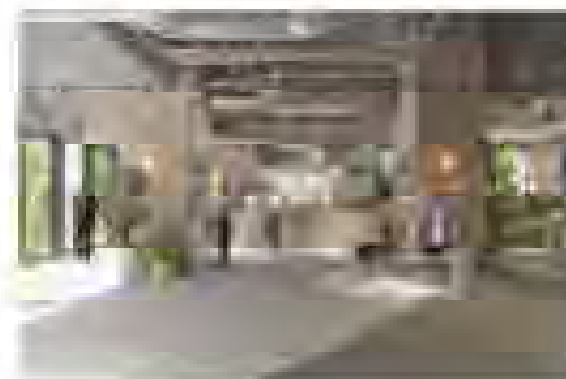
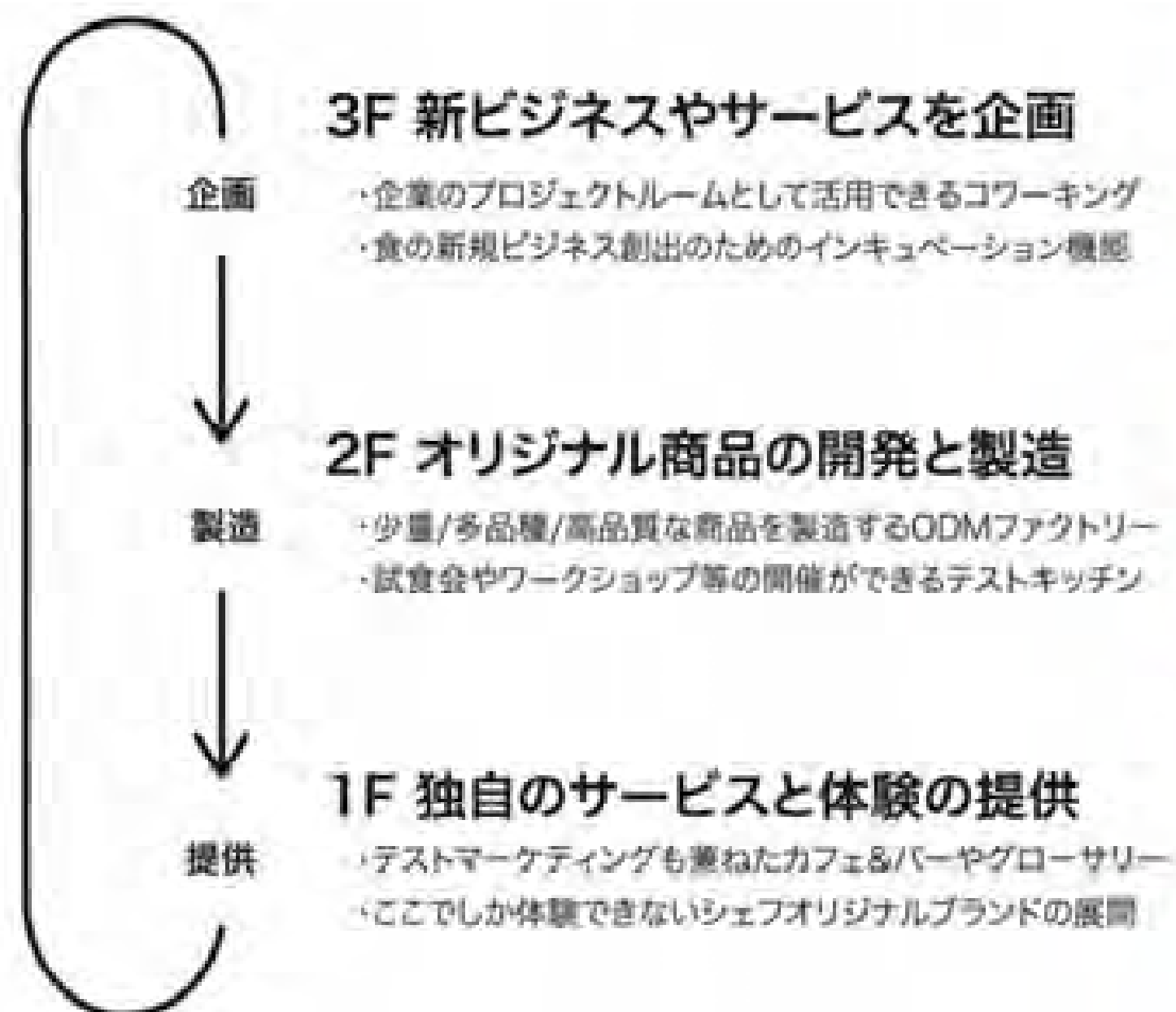


商品開発・製造



食物販事業





小ロット高品質の商品開発が可能



シェフの新しい挑戦やキャリア形成、シェフ同士の交流を促して新サービスの企画・開発をしていくラボラトリーであり、少ロットで多品種の商品を製造していくODMファクトリーです。都心で調理・製造・保管から配送までをワンストップで行うことで、スピードとクオリティの利点を活かして、シェフやブランドとの協業を加速させていきます。

製造

開発

イベント

[取得済営業許可]

- ＊ 飲食店営業
- ＊ そうざい製造業
- ＊ 菓子製造業
- ＊ 冷凍食品製造業
- ＊ 密封包装食品製造業
- ＊ アイスクリーム類製造業
- ＊ 清涼飲料水製造業



調理室



企業やブランドをはじめ居住者や一般の方も利用できるキッチンを備えたイベントスペース。シェフズディナーや試食会、商品発表や展示会まで様々な活動を展開します。ブランドや個人で活動する方にも積極的に開放することで、食だけではなく、食と様々なカルチャーの交わりから生まれる、新しいサービスや体験を模索していきます。

プレゼンテーション

POPUPイベント

ワークショップ／セミナー

Tide&Taste



シェフ達がブランドや生産者から取り寄せた研究に使用する食品保管のパントリー。チーズやシャルキュトリー、ワインを中心にODM商品やオリジナル商品を提供します。シェフ達が普段から使用する業務用アイテムや、生産者と深いつながりのある商品、少数生産で希少な商品など、多数の外部パートナーと共に編集していきます。

販売

テストマーケティング

- ＊ 自社PB商品
- ＊ シェフのおすすめ仕入れ商品
- ＊ 施設開発プロジェクト商品
- ＊ 地域創生
- ＊ POPUPストア

Mary Jane



食事を愛する人と自然、街がひとつになるお店へ。
フォレストゲート内の中庭と調和する、人間の肌から着想を得て自然素材でワントーンに仕上げたインテリアと和洋折衷の独特な世界観が、懐かしくも新鮮な雰囲気を生み出します。
研究所で企画・開発したメニューや商品を試供していく喫茶室として、様々なイベントやPOP UPを開催します。

[飲食](#)[イベント](#)

CHOMPPOO
THAI CUISINE

Coffeebar & Shop
COIN

Bistro
yen

M
Mugen

ease

teal

Flowers
fête

Bakery
bank

Boston Cookie & Coffee
PUG

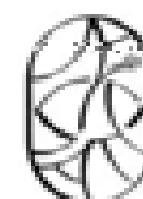
Bbb
Brick bake bakers
by Hildebrandt

CAFE & BAR
B

德菜
麻
麵
台

nib

FUSOU

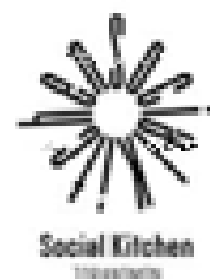


PAYSAGE
by Hideki Ero

ma

repos
by Patisserie case

Neki



Social Kitchen
TORONTO

Tide&Taste

UNIS

Uké

啓

寶

STEREO

Fragrance lobby

TOUMIN

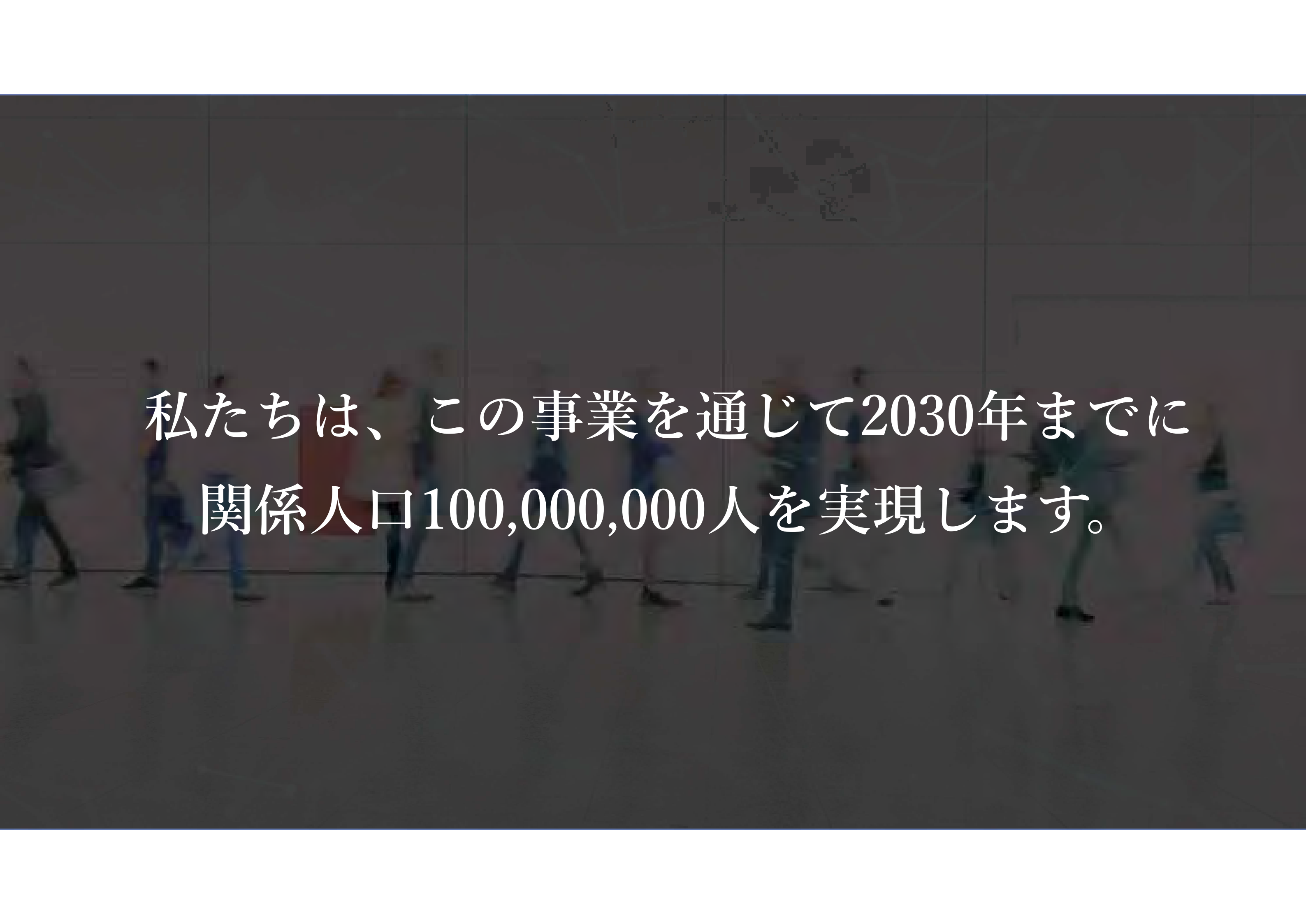


songbook

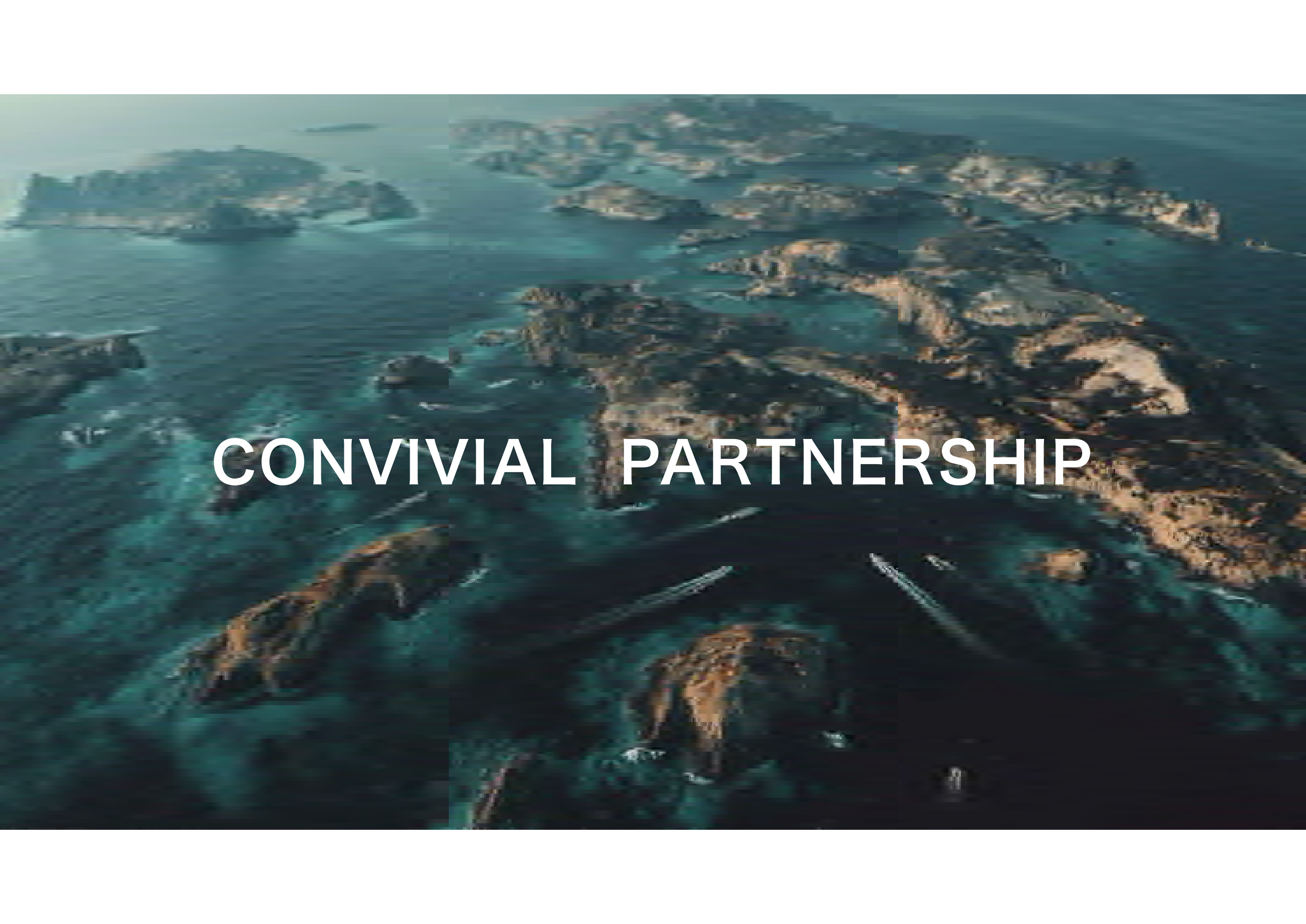
MATSUNARI

mary jane

無題

A blurred background image showing a large crowd of people walking through a modern, brightly lit interior space, likely a transit hub or a large office building. The people are out of focus, creating a sense of movement and a large gathering. The lighting is warm and the overall atmosphere is one of a busy, modern environment.

私たちは、この事業を通じて2030年までに
関係人口100,000,000人を実現します。

An aerial photograph of a coral reef system, showing various coral formations and the surrounding ocean. The text "CONVIVIAL PARTNERSHIP" is overlaid in the center in a white, bold, sans-serif font.

CONVIVIAL PARTNERSHIP

Company Vision

About Conviviality

コンビビアリティとは

<辞書的意味> 宴会、陽気さ、上機嫌、共生

「Conviviality（コンヴィヴィアリティ）」とは、友好的で社交的な状態や質を指します。温かく活気のある雰囲気の特徴とし、人々が一緒に過ごすことに喜びを感じる状態を表現します。コンヴィヴィアリティは、個人同士が調和して交流し、意義ある会話をを行い、ポジティブで歓迎される雰囲気を作り出す状況を指します。

<学術的意味> 自発的な個人が、人間的な創造性により、相互依存の中で構築される個的な自由。「自立共生」、「自律共働」。

「自立共生」と訳されるコンヴィヴィアリティ（conviviality）は、con（共に）＋vivial（生きる）を語源とする。自立した存在が共に生きる中で生まれる生き生きとした情動や喜びを意味する言葉としてイリイチは使っている。

人間中心の社会を構築するために技術と制度を適切に活用し、個人の能力や自主性を尊重する姿勢を指し示す言葉です。



イヴァン・イリイチ

一緒に“つくる関係性”を育てませんか？



人と人をつなぐ“食の共創”が、社会を耕していく。

私たちは、食を通じて「自分ごと化」できる社会の設計に取り組んでいます。

“つくる”を通じて、地域と、企業と、社会の関係性を再構築していく。

まずは、あなたの事業・地域・場づくりと、一緒に“つくる”ところから始めませんか？



Kimchi, Durian, Cardamom,,,

encounters with new food culture

フードチャレンジャー
が集まる
コミュニティスペース

～挑戦と協業が生まれる「食」の共創の場～

Kimchi, Durian, Cardamom,,,

encounters with new food culture

2021.3.28
OPEN



- 名称：キムチドリアンカルダモン（通称 K,D,C,,）
- 所在地：〒169-0073 東京都新宿区百人町1-10-15 JR新大久保駅ビル 3F・4F
- アクセス：JR新大久保駅直結
- 運営会社：（株）オレンジページ、（株）STUDIO HOLIDAY
- 事業主：JR東日本(東京感動線)

食関係企業がtoBとの交流を育むコワーキングスペース

4F



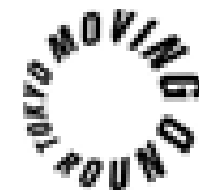
toCとの交流を育むチャレンジ出店スペース

3F





「山手線」を起点に心豊かな都市生活空間を創造する
YAMANOTESSEN PROJECT



東京感動線

東京の、ちょっとだけ未来の景色

ここでは、いろいろな街と街が、いろいろな人と人が、
山手線というフシギな輪っかにつながっている。
違うもの同士が、つながりながら、ひろがっている。

そこから生まれてくるものは、
思いもよらない発見、出会い、楽しさ、優しさ……。
心が動き動かされ、一緒に前へ進んでいく、新鮮な日々。

そこに生きるみんなで、東京を世界でいちばんの感動に満ちた
ワンダープレイスにしていけたらいいなと思う。

具体的に何が生まれるかは、きっと本当にいろいろ、
そしてまだ、本当に未知数だらけ。

でもそれが、これからいろいろな人たちといっしょにつくっていく、
開かれた山手線の可能性だと思う。



私たちのミッション

食の課題と日々向き合うフードチャレンジャーたちの伴走者として
「社会課題の解決」と「ビジネスの加速」の両立を支援

「食」の共創の場としての取り組み



コミュニティ

コミュニケーション

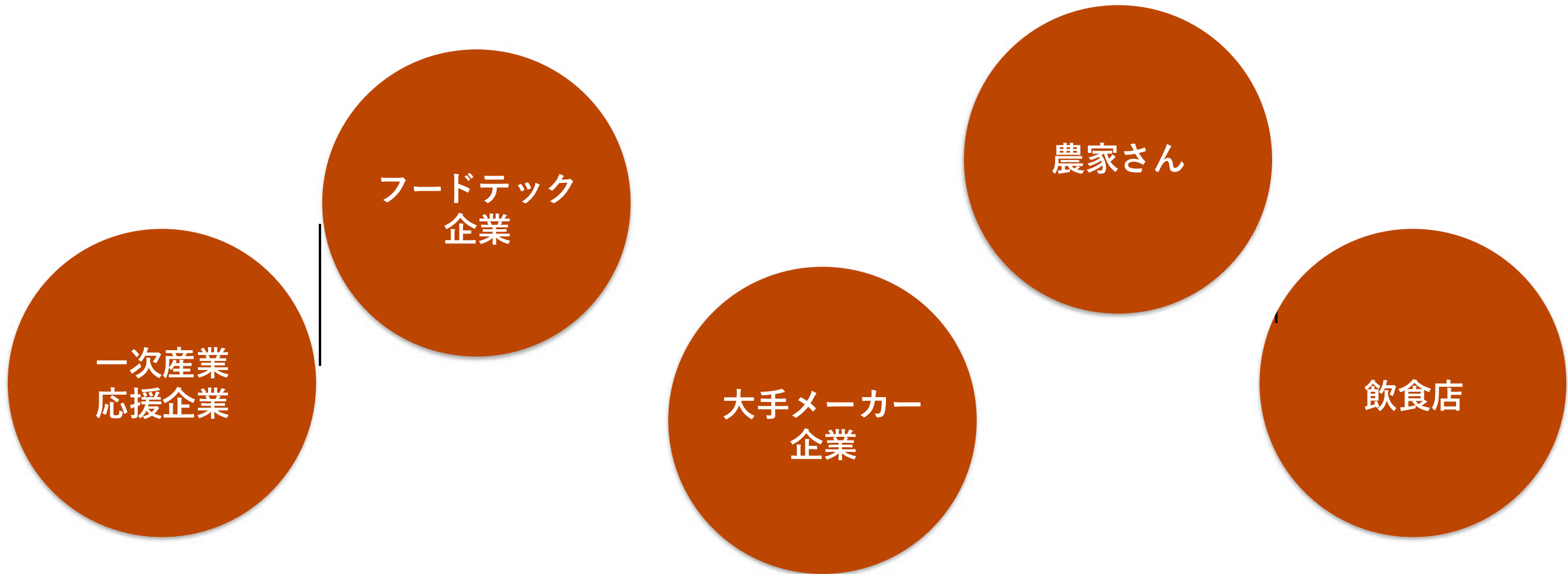
場所

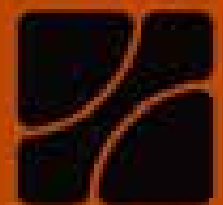
コミュニティ



「食」を軸にした多様性

「食」というテーマを軸にK,D,C,,,には様々なチャレンジャーが集まっています





Byte Bites

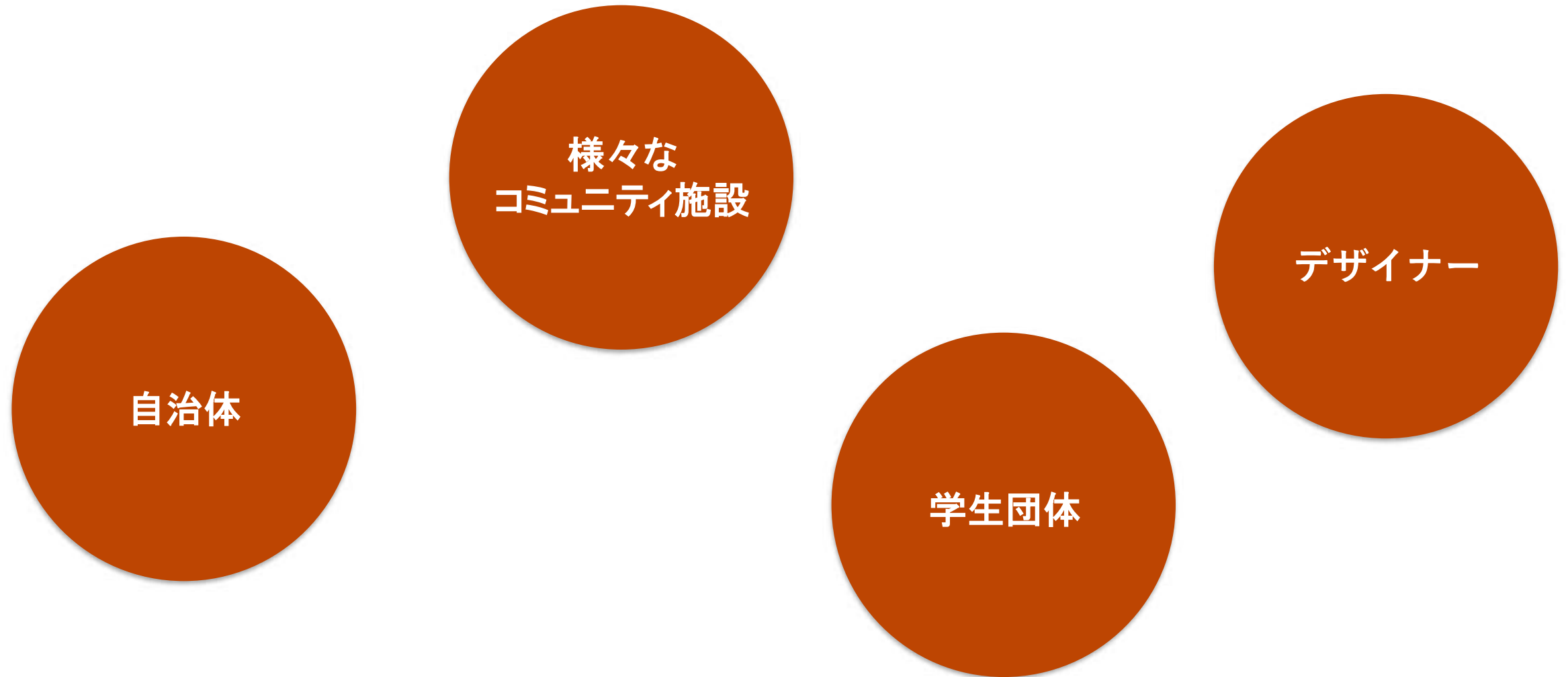
デジタル×サステナブルで食の未来を創る

3Dフードプリンター技術を活用し、
食品メーカーの新商品開発支援からAIを活用した
新たな食体験の創出まで、食のデジタル化を推進

大阪・関西万博に出展します！



フードチャレンジャーを応援する共創パートナー



コミュニケーション



VOL.0

未来の食の妄想会

食とテクノロジーの共創～NEXT FOOD INNOVATION～



湯浅彩子

エスビー食品
株式会社
食文化未来研究所

食文化未来研究所は、食文化の未来を創造するための研究機関です。食文化の未来を創造するための研究機関です。

司会



山田大典

株式会社MORIYAMA FOODS
(マリーナ・フード・グループ)
代表取締役
東京都立大学健康経営
推進員、食文化未来研究所

食文化未来研究所は、食文化の未来を創造するための研究機関です。食文化の未来を創造するための研究機関です。



佐々木佑介

株式会社
きゅうりもとまなび
代表取締役CEO

〒100-0001 東京都千代田区千代田
丸の内線千代田駅南口徒歩5分
丸の内線千代田駅南口徒歩5分

登壇者



若杉亮介

Byte Bites
株式会社

100%フードテックの未来を創造するための研究機関です。食文化の未来を創造するための研究機関です。



食の社会課題や

フードテックをテーマに

様々なイベントを実施

3×3 Lab Future × K,D,C,,,

4

4/2

11:00-13:00

@3×3 Lab
Future

食とサステナブルを囲む ランチ会



加藤 由紀

東京海上日動火災
保険株式会社 代表取締役



荒井 麗

株式会社 株式会社
内閣府 政策評価



加藤 健二

株式会社 株式会社
株式会社 代表取締役



加藤 健二

株式会社 株式会社
株式会社 代表取締役



加藤 健二

株式会社 株式会社
株式会社 代表取締役



加藤 健二

株式会社 株式会社
株式会社 代表取締役



K,D,C,,,外の
コミュニティ
との連携イベントも

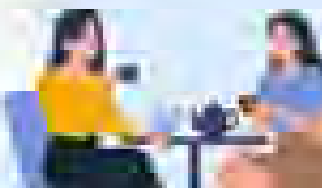
毎週開催されるミートアップ

3x3Lab Future x K.D.C... 交流イベント

お茶会 コリコリ
コーヒ-ミートアップ

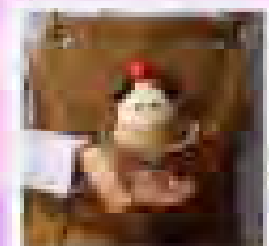
目的 コミュニケーションスキルを
向上し、チームワークを強化する
で、お茶を飲みながらおしゃべりし、チョコレートを使った
交流を深めていくことを目指します。

2025年4月24日（木）
13:00~14:30（途中休憩あり）
参加費無料
監修：ACADEMY
運営：K.D.C...



2世代と交流！一緒に作って一緒に話そう

Kawii★パイフェ作り
ミートアップ

おしゃべり、おしゃべり
おしゃべり、おしゃべり

<開催概要>
日時：2025年4月24日（木） 開催時間：13:00~14:30
場所：K.D.C... 3F ロビー（おしゃべり） 主催：K.D.C... 協賛：ACADEMY
参加費：YDC会費1000円、デザート1000円

cafe
旅とごはん



5月13日（火）12:30~14:00 コーヒー 100円

革新的な食のプロダクトやアイデアを持つフードチャレンジャーを支援する

食のピッチコンテスト



場所



ハード面のサポート

■プロ仕様の厨房設備

調理器具完備
消耗品利用可
飲食店営業許可付き施設

初期コスト維持管理コスト
を抑えてテスト販売
商品開発が可能

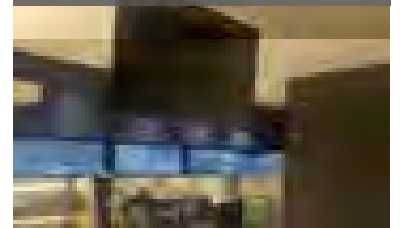
イベント設備
も充実

■映像・音響設備完備

プロジェクター



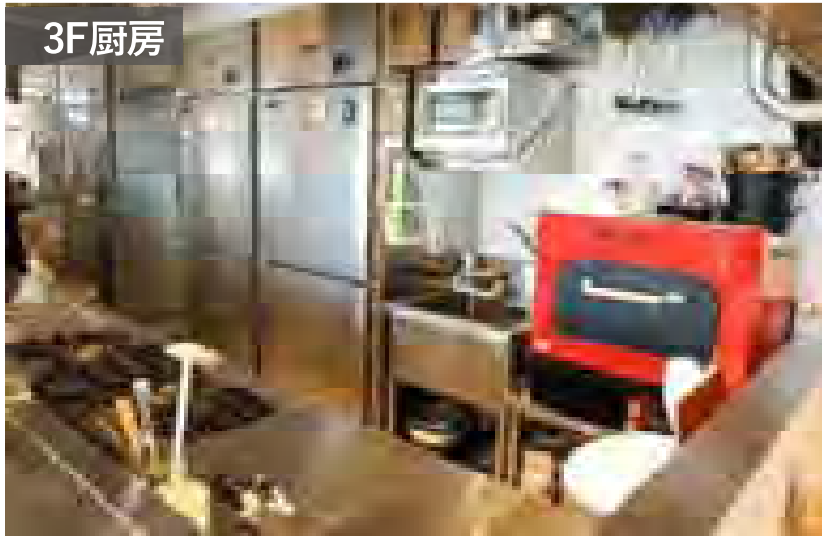
モニター



スクリーン



3F厨房



4Fファクトリーキッチン
(製造許可付きキッチン)





K,D,C,,,発！

フードテック×食の社会課題 事例

K,D,C,,, Food Challengeコラボレーション事例



(株)グリーンエース 関西電力(株)

粉末技術でフーロスになる野菜からドレッシング開発
フードロス解決 アップサイクルドレッシングで地域貢献



オカラテクノロジズ JR東日本クロス ステーション(株)

廃棄されるオカラをつかったアップサイクル商品
をJR蒲田駅構内にて5日間限定でポップアップ販売。



YOKAYO (株)紀ノ国屋

こどもの栄養不足解決ふりかけを紀ノ国屋にて取り扱い開始。取扱店舗拡大中。



(株)Beer the First (株)JALUX

羽田空港で販売されるサンドウィッチの製造過程で出たパンの耳をアップサイクルしたオリジナル発泡酒



K,D,C,,,のこれから

K,D,C,,,は「食」をテーマにしながらも、
その窓口は広く開けております。
業会問わず、多種多様な皆様と連携して
いくことが、
今の「食」を取り巻く環境に必要です。

フードチャレンジャーを応援したい皆様と、
連携させていただけるのを楽しみにしてお
ります！





2025年6月26日

フードテック官民協議会 第 1回総会

2024年度動向：公的資金・代替タンパク研究・技術セグメント別成長

添付資料:

Cultivate Meatという選択- 用語をめぐる国際的合意と消費者理解(欧米)、中国動向、米国消費者調査
世界規制状況、ハラル協議進捗等

The Good Food Institute Japan マネージングディレクター 洪 貴美子

世界人口 **100** 億人を養い
地球・人々・生物にとってより良い
食料供給システムを
どのように構築するか？



非営利型 科学技術シンクタンクのグローバルネットワーク
より持続可能で安全かつ公正な食料供給システム の構築を支援



科学技術



産業



政策提言



230+ スタッフ

7 地域

100% 寄付



タンパク質を多様化

植物



動物



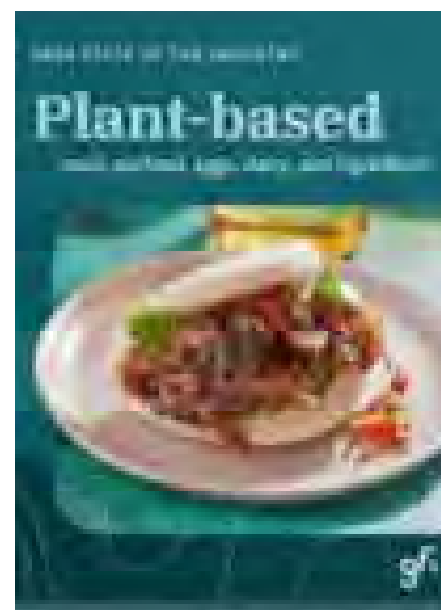
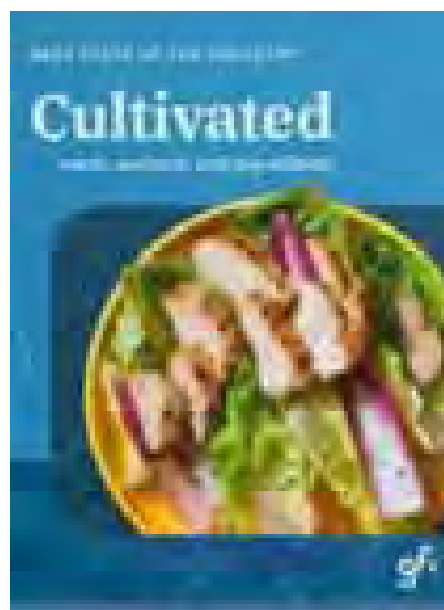
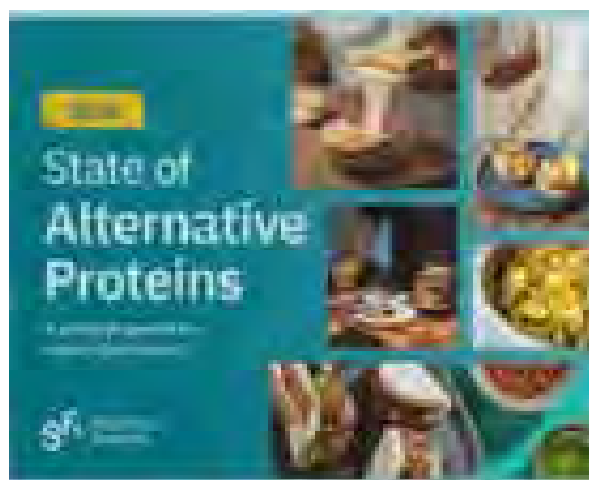
微生物



GFI 出版物



植物・微生物・動物細胞由来のタンパク質業界、国際政策動向、公的投資の動向分析レポートを毎年発行
State of Alternative Proteins (代替タンパク質の現状)を新たにシリーズ追加



<https://gfi.org/state-of-alternative-proteins/>

2024年度 公的資金と代替タンパク研究エコシステム拡大

米国

- **イリノイ州：発酵とアグリバイオマニュファクチャリングイノベーション** (iFAB)Tech Hub創設に6億8,000万ドル(約1,054億円)
- **マサチューセッツ州**：州政府からタフツ大学に210万ドル(約3億2,550万円)の助成金を受け、キャンパス内に**パイロットスケールのスケールアップ施設** を設立。(USDAからも支援を受けている大学)

英国

- 細胞性食肉規制サンドボックス導入
- **代替タンパクイノベーションハブに 1500万ポンド(約30億円)**
- 4つの代替タンパク質研究センター拠点あり

EU

欧州イノベーション会議(EIC): **精密発酵および藻類由来食品の生産拡大支援** に5,000万ユーロ(約85億円)投資

インド

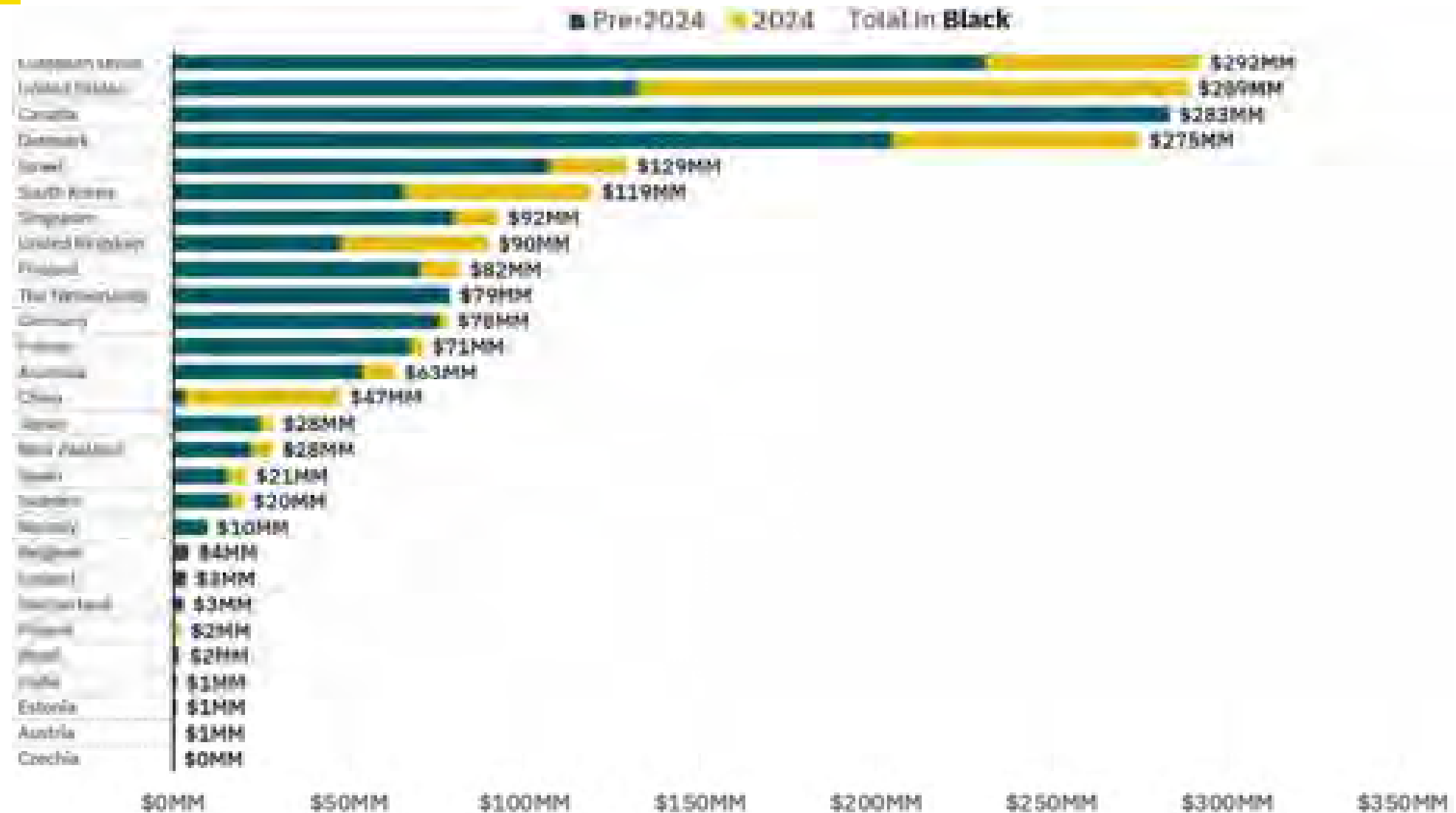
IKP Knowledge Park: スマートプロテインと持続可能素材のイノベーション拠点開設 - テランガーナ州ハイデラバード

中国

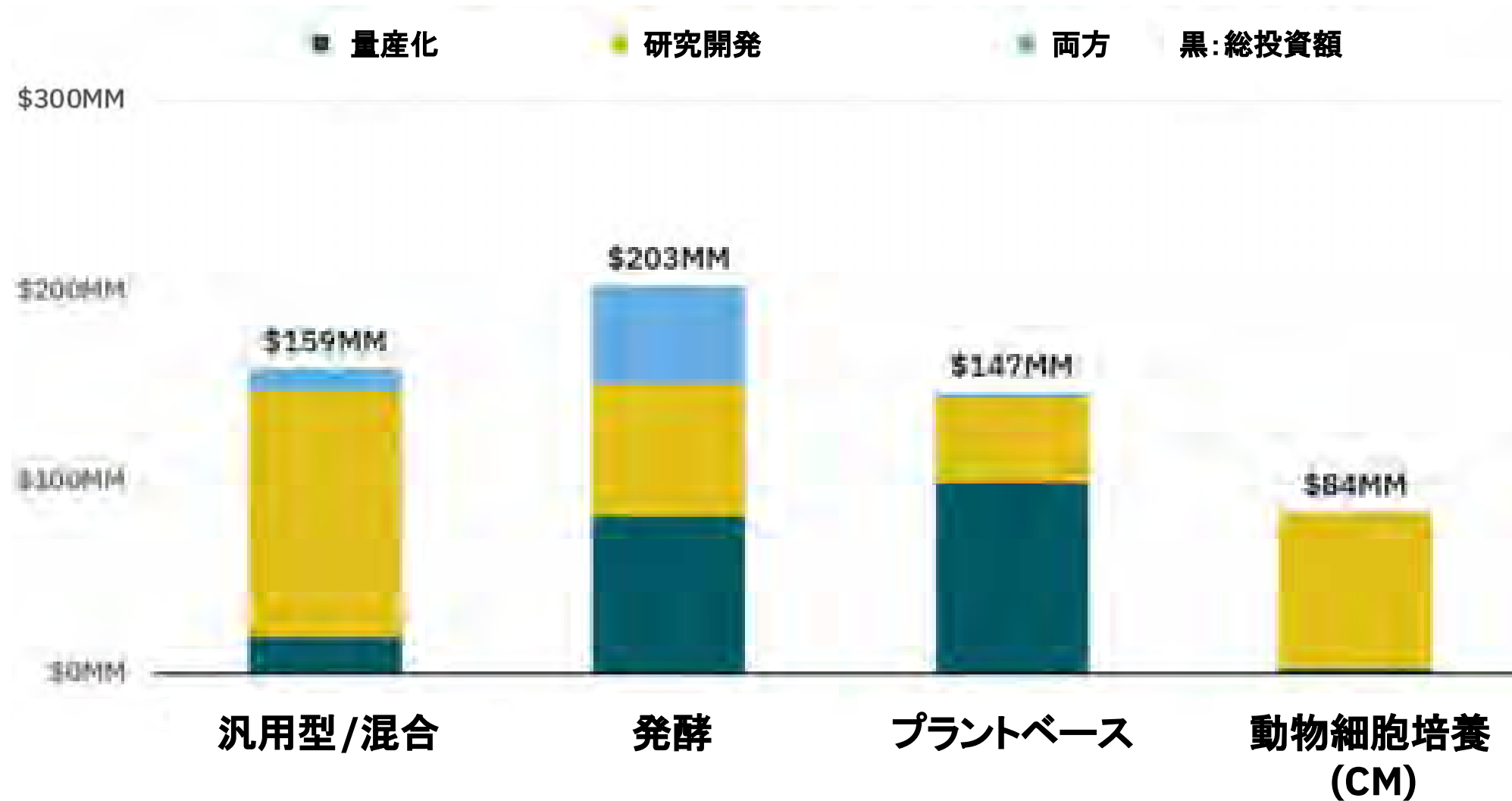
中国国家市場監督管理総局: **代替タンパク質技術革新センター開設**

代替タンパク質への公的投資

2024年以前に発表された投資は緑、2024年に新たに発表された資金は黄色で表示



2024年 技術セグメント・用途別の公的投資額

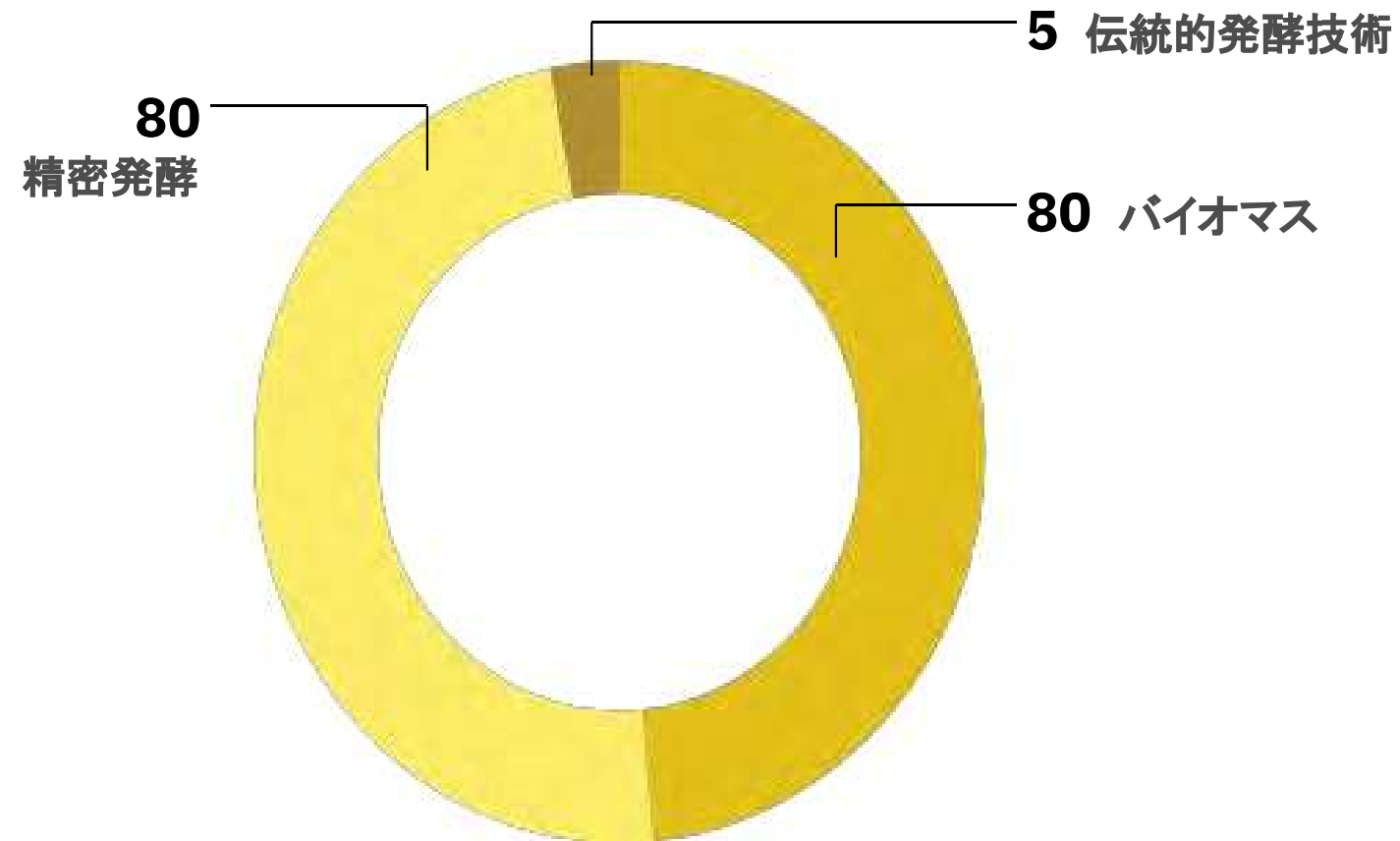


発酵技術：2024年度 企業の国・地域別分布

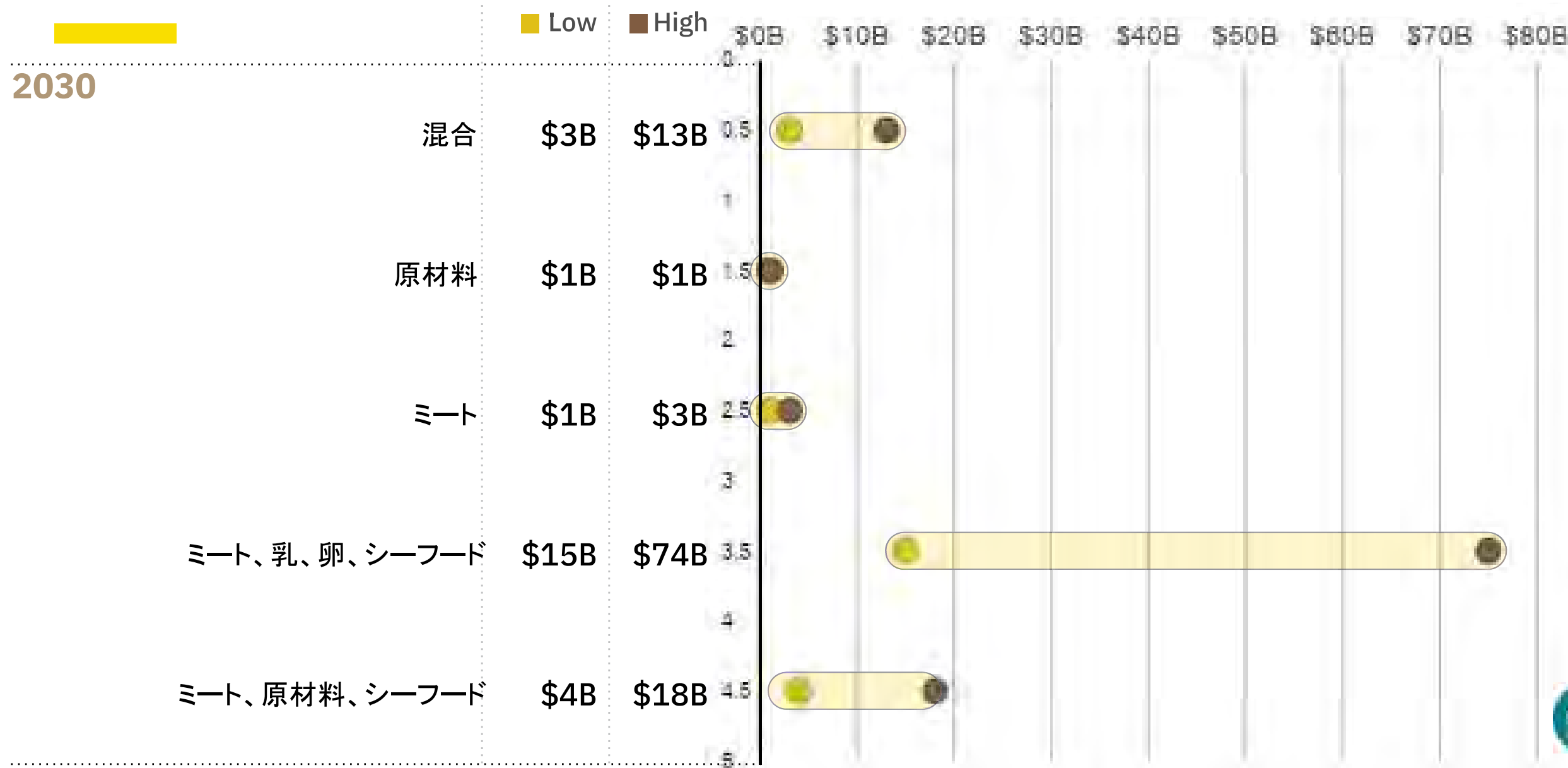
			1-9社	10-19社	20社以上
▼ アフリカ&中東 Count 19					
Egypt	1	Israel	15		
Ethiopia	1	South Africa	2		
▼ アジア太平洋 Count 27					
Australia	5	India	3	Singapore	9
China	5	New Zealand	4	Thailand	1
▼ ヨーロッパ Count 70					
Austria	4	France	7	Spain	
Belgium	5	Germany	11	Sweden	3
Denmark	2	Luxembourg	1	Switzerland	2
Estonia	2	The Netherlands	7	Turkey	1
Finland	3	Norway	2	United Kingdom	14
▼ 南米 Count 5					
Brazil	3	Chile	2		
▼ 北米 Count 44					
Canada	4	United States	40		



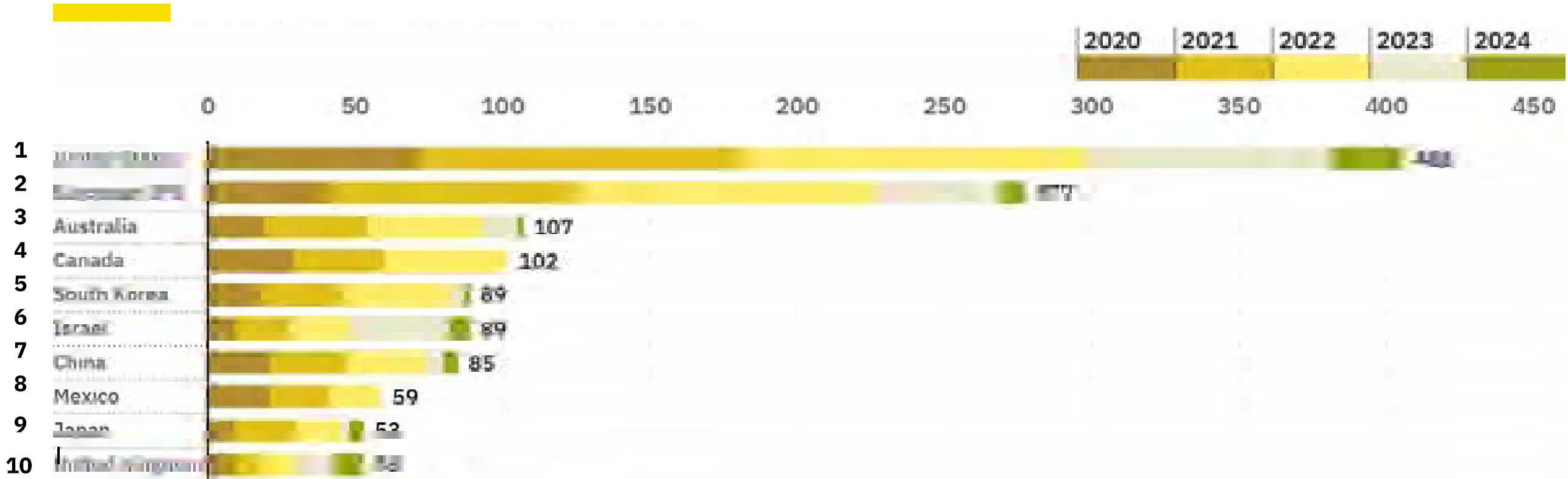
発酵技術：技術セグメント別企業数



発酵産業の世界市場規模予測（Bryan, Garnier & Co）



代替タンパク発酵関連特許の法域別内訳： 出願年および出願元法域別



2025年4月 日本培養食料学会 設立

<https://www.cultivated-food.org/>

第1回

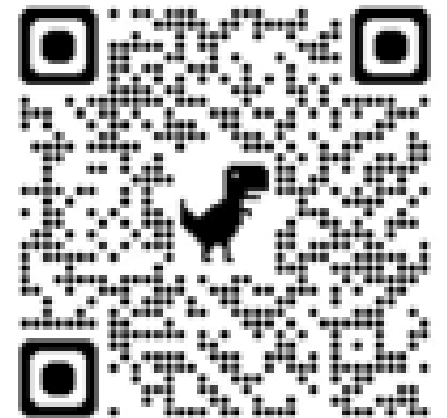
アカデミアを中心とした情報共有の場を提供
することを目的として定期的に活動しております

日本培養食料学会

8/29-30都内で実施予定

講演テーマ：
記念すべき第一回日本培養食料学会大会

お気軽にご参加ください！



ありがとうございました



gfi.or.jp



[The Good Food Institute Japan](#)



[The Good Food Institute Japan](#)



世界を驚かす農産物を「新品種」から届ける
Cultivate Future Agriculture: Right Crops, Right Place

June 2025

チーム

品種開発からブランド化まで 一気通貫するプロフェッショナル集団



野秋 収平
代表取締役 CEO

- 農業分野への画像解析技術の応用研究に従事
- 青果卸や海外農業ベンチャー等、農業分野の業務経験は9年以上



吉野 涼太
BizDev統括

- コンサルティングファーム、ライブ配信スタートアップ、食品ECミールキットの商品開発・マーケティング責任者を経て現職



森 成徳
経営企画統括

- 住友商事にてメキシコでの農薬販売に携わった後、会計ソフトウェアスタートアップ、大規模施設園芸法人の取締役を経て現職



渡部 太緒
R&D統括

- 育種学を専攻。イネの遺伝子機能解析に従事
- 育種研究とソフトウェアエンジニアリングのバックグラウンド

中村 郁子 Ph.D リサーチャー

- 農研機構果樹研究所、理化学研究所、横浜市立大学助教等の研究機関を経て現職
- 植物ホルモンをはじめとする豊富な植物生理学分野の研究経験

劉 嘉儀 Ph.D リサーチャー

- 岩手大学大学院にて人工環境におけるリンゴの高速栽培研究に従事
- 植物工場会社での勤務を経て現職

松原 統涼 マレーシア生産統括

- 日揮HDにてタイの化学プラント建設やマレーシアでのLNGプラント建設のプロジェクトマネジメントに従事
- CULTAではマレーシアの生産を統括

小川 紘平 流通担当

- 川崎重工業、JICA青年海外協力隊を経たのち、熱帯フルーツの輸入会社にて貿易業務に従事
- 通関士資格を持ち、国際青果流通に精通





気候変動に打ち勝つ「次世代品種」で
グローバル農業の産業構造を変える
テクノロジースタートアップ

CULTAの品種によるアプローチ

① 農産物の「創造」

「高品質なイチゴは高くて手が届かない」東南アジアで、
日本品質イチゴを現地生産



② 農産物の「保護」

急速に進行する気候変動に
耐え得る果樹新品種の開発



課題：農産物の「創造」

「高品質な農産物は遠い存在」というマーケットが世界には存在
現地生産者の努力だけでは、消費者の期待に応えられない

販売

クアラルンプールのイチゴ販売^{*1}

「あまおう」が3,000円以上
頻度高く何度も購入できる価格ではない

生産

マレーシア高冷地のイチゴ農家

米国品種では、甘いイチゴは作れない
現地にある日本品種は、病気に弱すぎる

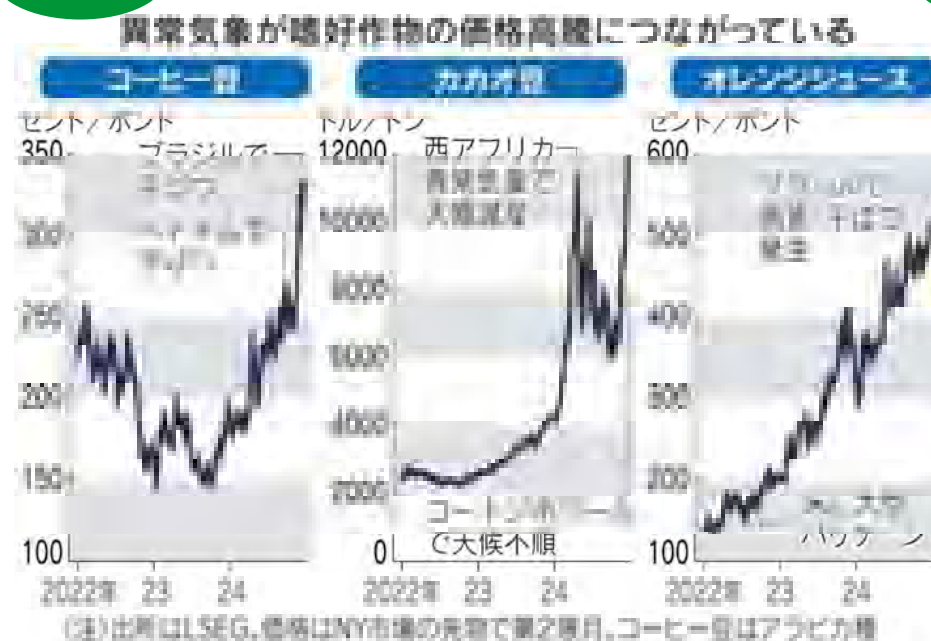


課題：農産物の「保護」

気候変動で「これまでの土地では作れない」が当たり前になる
消費者へのしわ寄せは、すでに始まっている

気候変動で、
すでに価格は2倍以上に

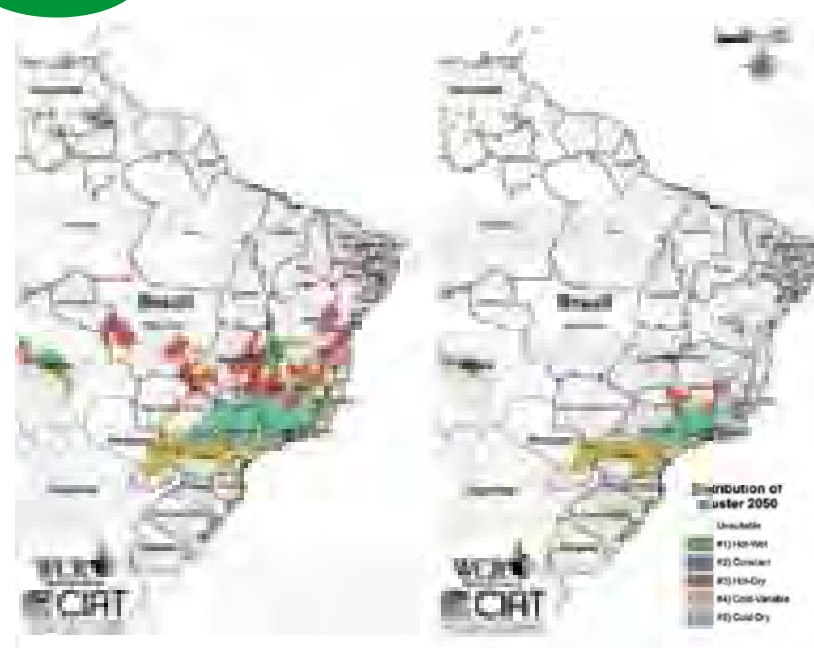
販売



出所：日本経済新聞

2050年にコーヒーの
生産面積50%減

生産



出所：キーコーヒー株式会社

日本のイチゴも気候変動で
すでに栽培が困難な状況に直面

春先の暑さによる品質低下



”このままではGWまで出荷
できるか不安だ

福岡県 エフワイアグリ様

夏季の気候変動で、病気が多発

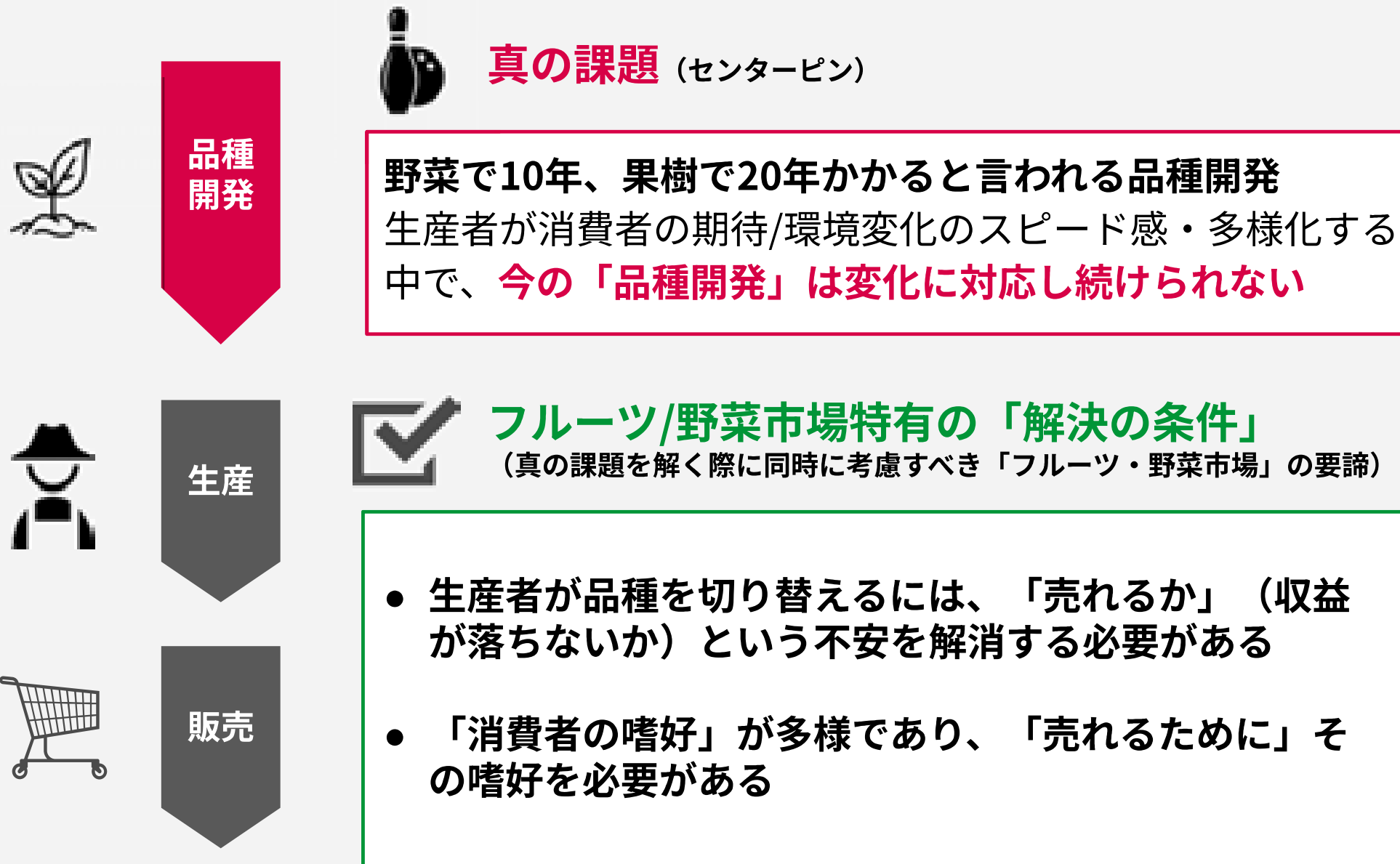


”ゲリラ豪雨がここ2年多く、
苗の炭疽病が多発している

静岡県 石川農園様

深層課題と解決アプローチ

生産者が「売れる」消費者が「買いたい」と思える品種が必要だが、
現状の品種改良は激変する「気候環境」にスピーディーに適應できない



CULTAの解決アプローチ

1. 消費者が「買いたい」と思う「気候適応品種」を高速に開発
2. 生産者の「売れる」を保証する

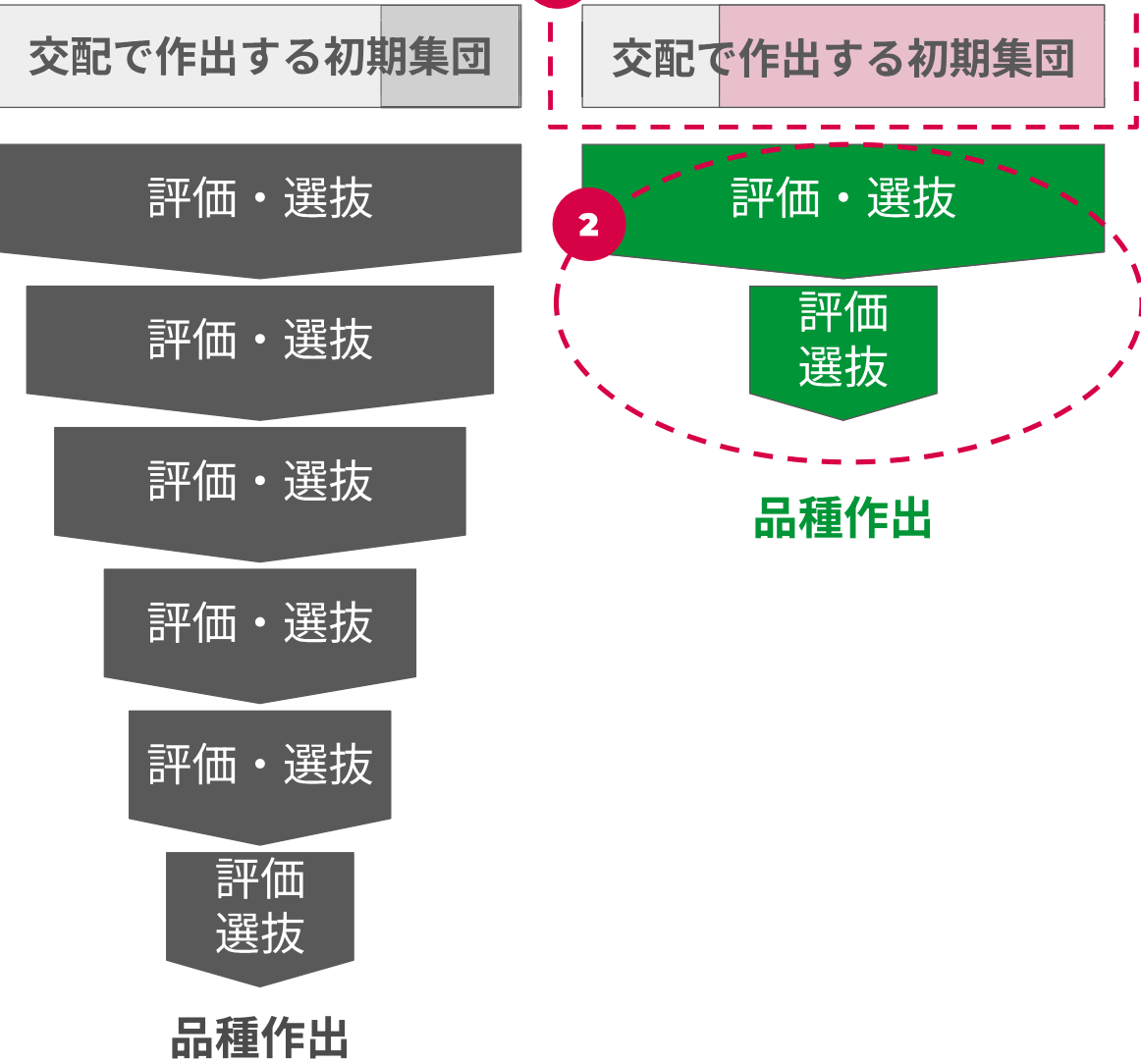
CULTAの技術概要

品種開発を高速化：必要とされる品種を、いち早く産地に導入

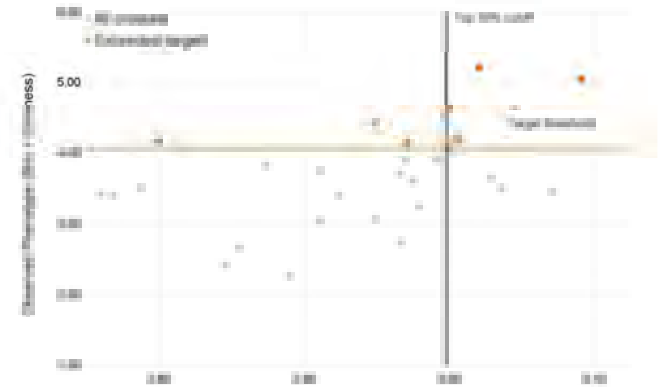
従来の交配育種

CULTAの交配育種

時間軸



- 1 初期集団から良い品種が生まれる確率を上げる
交配シミュレーションと人工環境を使った初期集団作出



交配シミュレーション

遺伝情報から親の組み合わせを最適化



人工環境栽培による集団作出

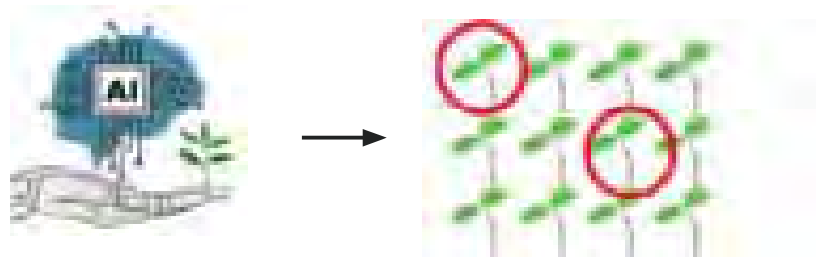
一般手法の3倍速で交配を重ねる

- 2 絞り込むスピードと精度を上げる
表現型に加えて遺伝情報解析を用いて選抜し、選抜回数を最小化



表現型(目に見える特徴)

※通常はこれだけで評価・選抜



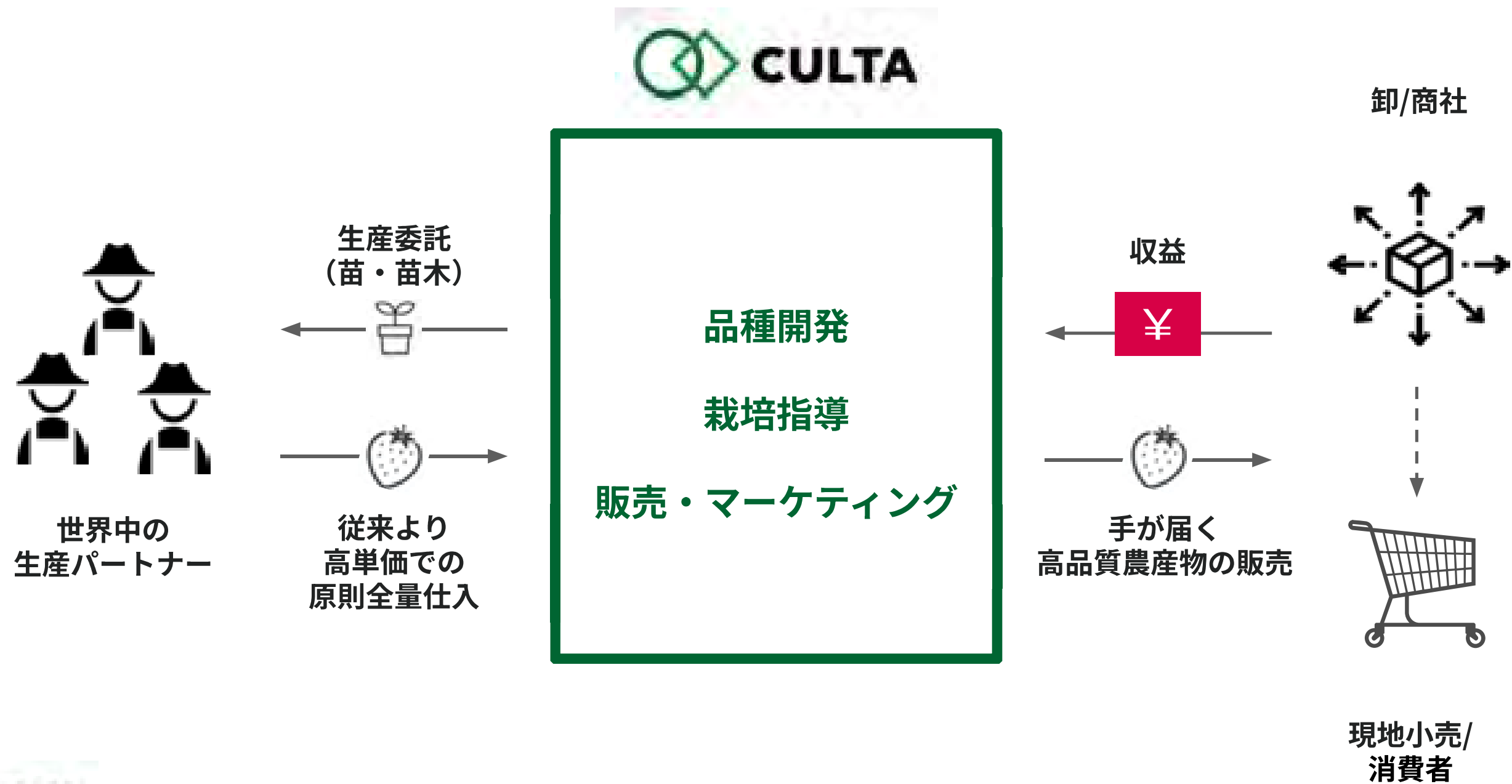
遺伝情報による選抜

ゲノム情報から特性を予測するAIを適用



CULTAの解決策（ビジネスモデル）

あらゆる需要・気候変動時代に適応した「次世代品種」を高速開発
生産者の売れない懸念を払拭する垂直統合型バリューチェーンで高収益を実現する



トラクション（品種開発）

通常10年かかると言われるイチゴ新品種を、わずか2年で開発
品種開発着手3年で、ポートフォリオは4品種に

育種目標

輸出に適した「棚持ち」と「甘さ」

紅ほっぺ（対照品種）



自社品種
(CULTA-T3L)



3年で4品種を開発・上市



CULTA-T3L (2024)



CULTA-T16 (2025)



CULTA-T22 (2025)



CULTA-T27 (2025)

果実硬度（輸送性・棚持ち）

0.31 kg

40%以上

0.44 kg

平均糖度（甘さ）

8.59 %

12.2 %

開発期間

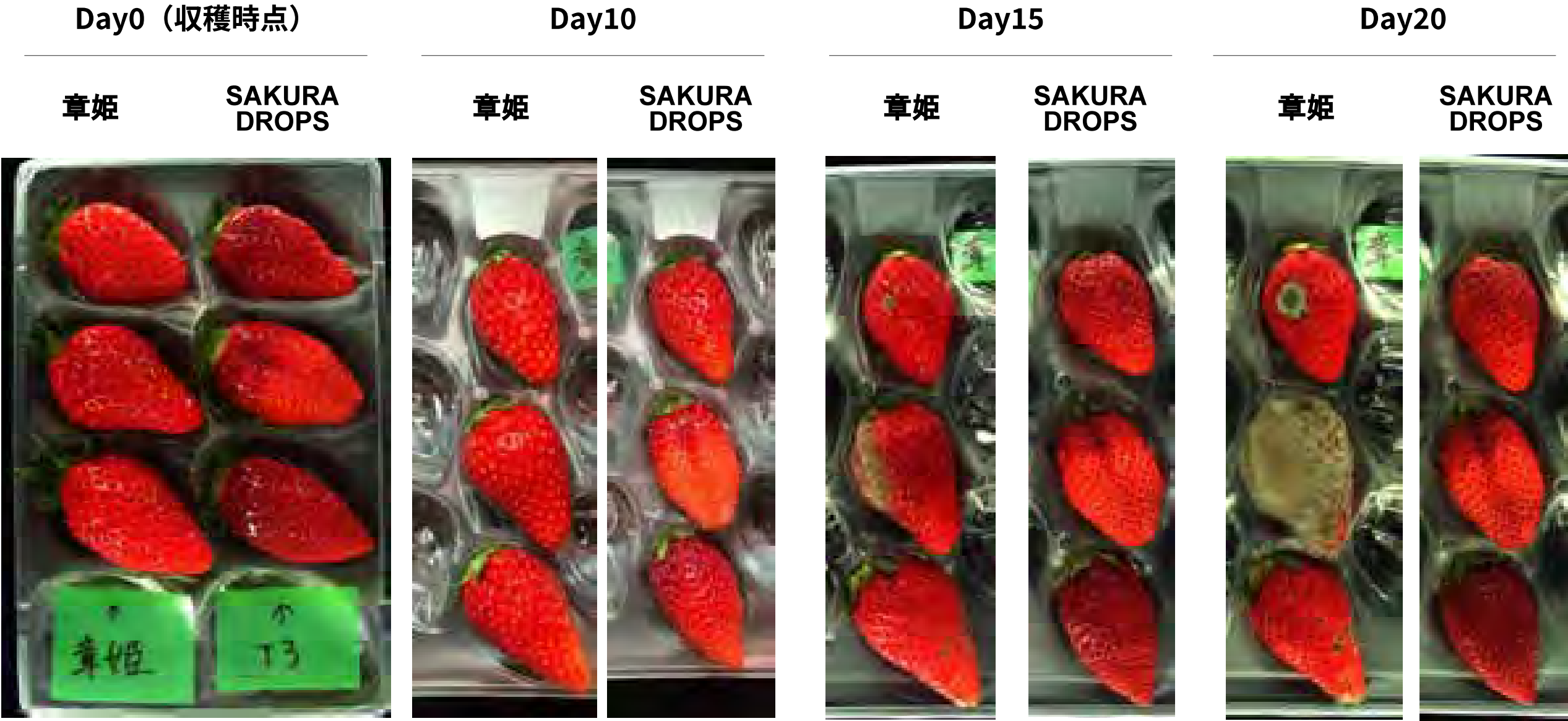
8 年

2 年



開発済み品種の詳細ーSAKURA DROPSの輸送性・棚持ち簡易試験^{*1}結果ー

Day15以降対照品種（章姫^{*2}）では全果実でカビが発生しているが、高い果実硬度で傷がつきづらいSAKURA DROPSはDay20でさえ軽微なカビのみと果実品質を長期間キープ



^{*1}：試験条件
ー保管温度7℃
ーいずれも当社日本国内当社試験圃場で収穫
^{*2}：マレーシアで違法流通苗で生産されていることから海外生産を見据えてベンチマークとした

トラクション（販売）

シンガポール・マレーシア市場での試験販売は即完売 2年で開発したイチゴ新品种に、東南アジアが熱狂している

シンガポール・マレーシアのミドルアッパーレンジの
量販店への陳列をすでに実現

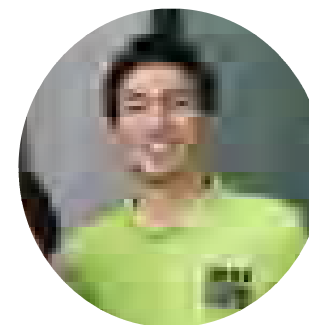
シンガポール



マレーシア



マレーシアにて1パック2,000円にも関わらず、
1店舗あたり30パックが**1日で即完売**



マレーシア販売パートナー
Secai Marche
CEO 早川さま

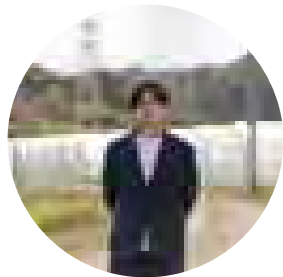
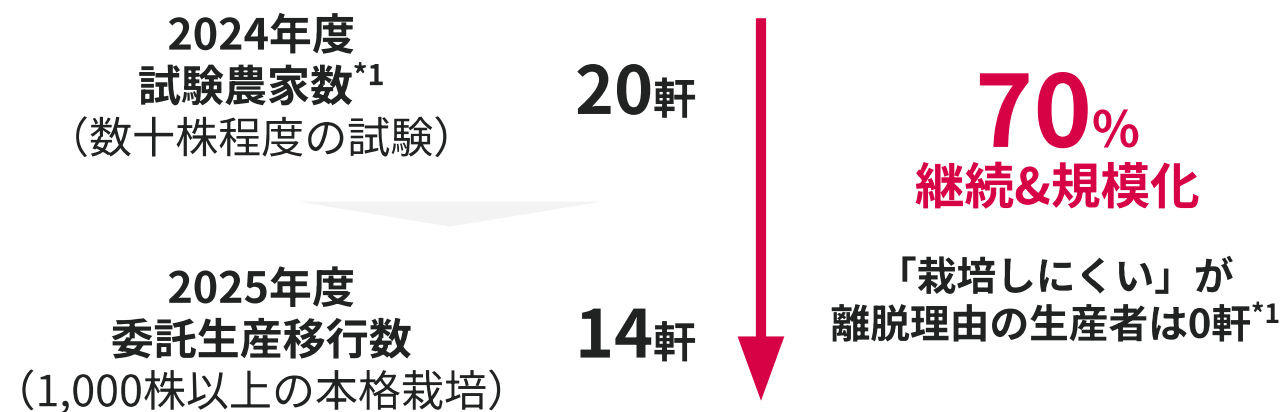
小売店側から「もっと出せないのか？」と言われている。
正直、**日本産のイチゴ**でこの売れ行きは「**異常**」
で、他の日本産はもっと販売に苦戦する。



トラクション（生産）

マレーシアでも自社品種の試験生産を開始し、「日本産一般品種の1.3倍」の糖度に
現地パートナー生産者からの評価も高く、マレーシア・シンガポール市場攻略は秒読み

日本国内の試験栽培と切り替え率



各務さま（25年度最大規模生産提携農家）

CULTAとの連携は未来への投資。
これからも良い品種が次々と出てくると思うし、
販路を確保しておくという意味でも、関わりたい。

*1: 主な離脱理由

- 親会社の買収に伴う農業事業閉鎖
- 栽培体系の変更（冬イチゴから夏イチゴに変えるため）
- 忙しくて契約に間に合わなかった

*2: 農協や農家グループを含み、その場合は組織内で実際に生産している生産者数を合算している
*3: 市販品による弊社調べ



マレーシア気候で強く育ち、高品質なイチゴの生産に成功



日本産イチゴの全国平均比
1.3倍の糖度^{*3}



マレーシア提携イチゴ農家 Ayahmanさま

T3（CULTA品種）はすごい。Festival（現地米国系品種）よりも全然よく育つし、甘い。

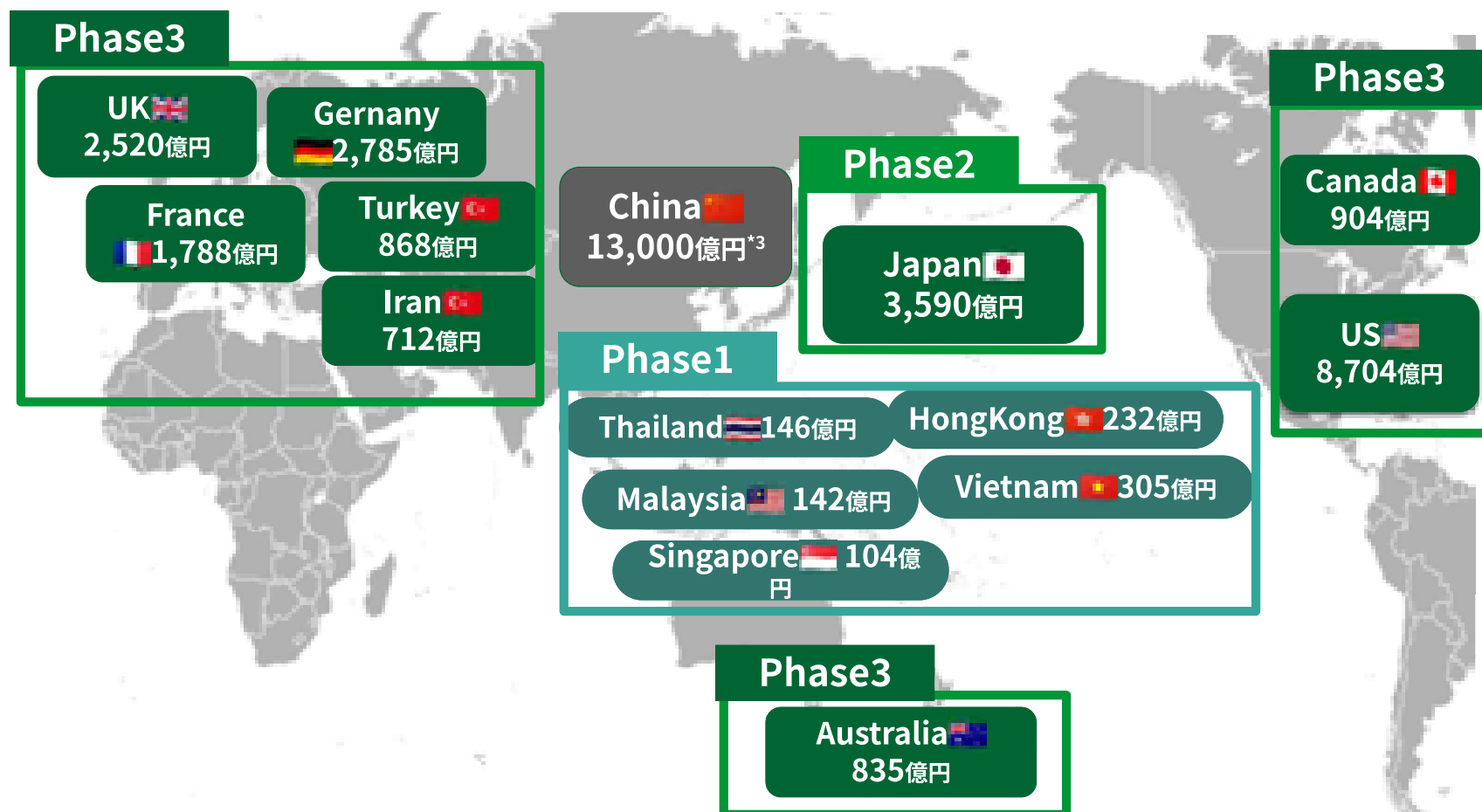


販売パートナー Eastern Green Marketing社Hさま

マレーシア産でこの品質は十分。CULTAのイチゴがシンガポールの他のイチゴを駆逐するのは時間の問題だ。

主要国イチゴ市場規模^{*1}と拡大方針（中長期戦略）（TOP10 + アジア主要国）

プチ贅沢イチゴ^{*2}需要が既に存在するアジアで、現地/近隣国生産の日本品質イチゴ販売で高利益を得るモデルを確立し、同モデルを欧州・北米へ他品目含めて順次展開



他品目への展開・品種開発

- 複数品目を持つことで、流通関係者への提案力も向上
- 品目展開を進めてどの国でも進出しやすい状況^{*4}を作る



■ : TOP10（中国除く） ■ : アジアのプチ贅沢イチゴ主要市場

Phase1 : 現地/近隣国生産の日本品質イチゴ販売で、高利益率モデルを確立

- 市場規模：929億円
- 販売開始時期：すでに進行中

Phase2 : 巨大市場の日本攻略による企業体としての財務基盤強化

- 市場規模：3,590億円
- 販売開始時期：2027年

Phase3 : Phase1の高利益モデルの複数気候帯・多品目展開

- 市場規模：19,116億円
- 着手時期：2028年

^{*1} : FAOSTATよりCULTA作成（2032年時点の推計）

^{*2} : 韓国産イチゴなど1pktあたり1,000円以上のイチゴ

^{*3} : 中国は輸入を受け入れておらず、国内生産がほとんどで実質開拓不可

^{*4} : イチゴ以外の方が、最初のエントリー時点で、生産/販売ともに開拓しやすい国があると想定

^{*5} : FAOSTATおよび関係者ヒアリングより



CULTA

Cultivate Future Agriculture : Right Crops, Right Place

しまんと海藻 エコイノベーション共創拠点

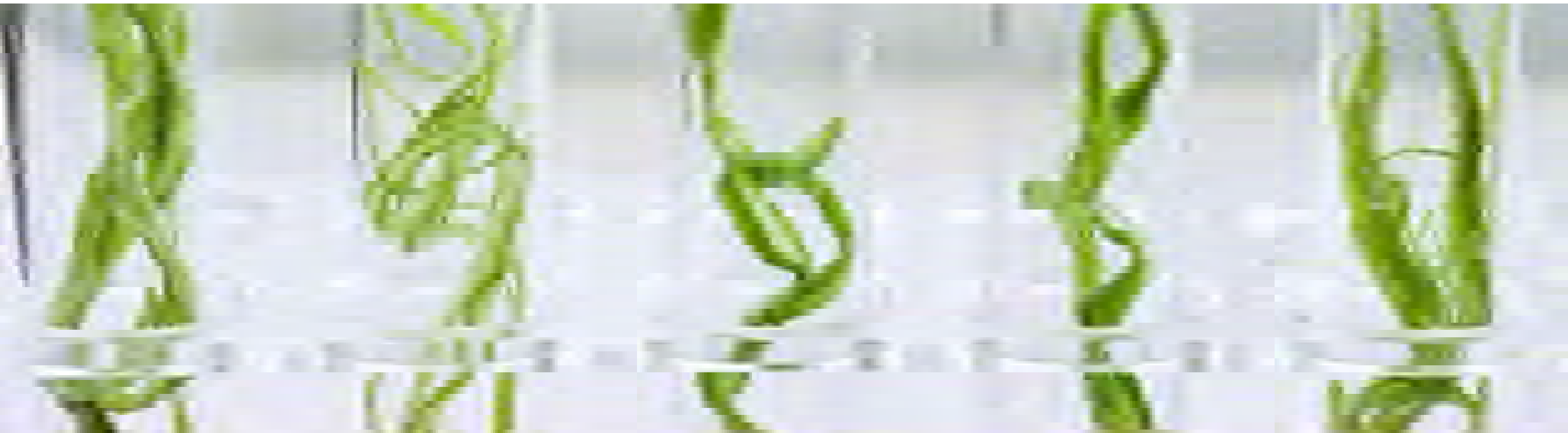


国立大学法人高知大学
National University of Koshu

高知大学を代表機関として、京都大学などの学術機関、理研食品株式会社などの企業、四万十市、高知県が科学技術振興機構 (JST) の「共創の場形成支援プログラム (COI-NEXT)」に共同提案した「しまんと海藻エコイノベーション共創拠点」が、「地域共創分野 (育成型)」として採択されました。

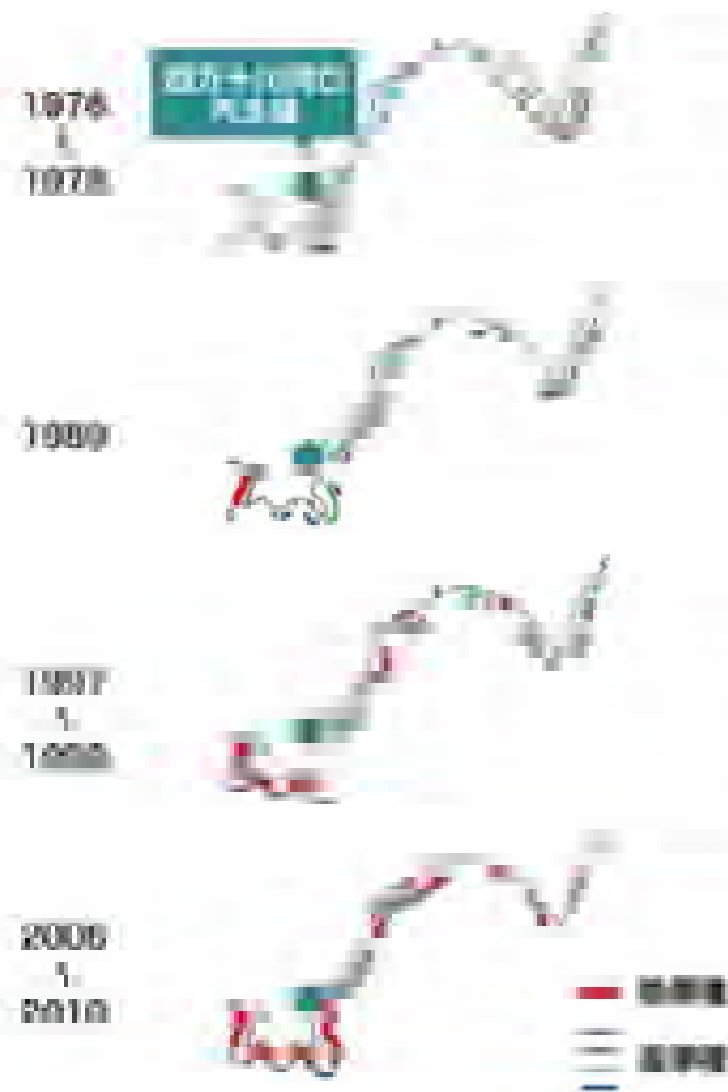


しまんと海藻エコイノベーション 共創拠点プロジェクトとは？

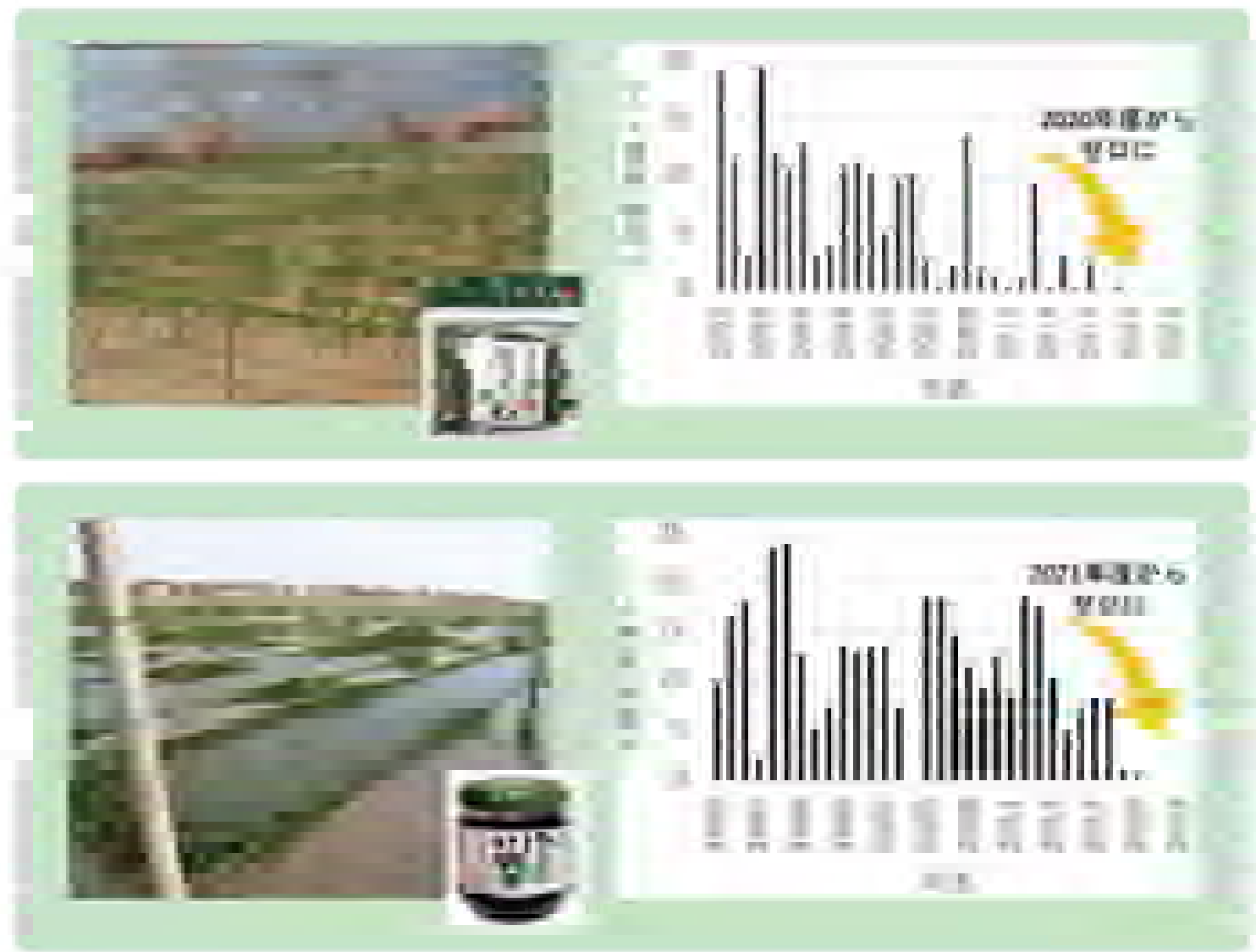


【高知県土佐湾】

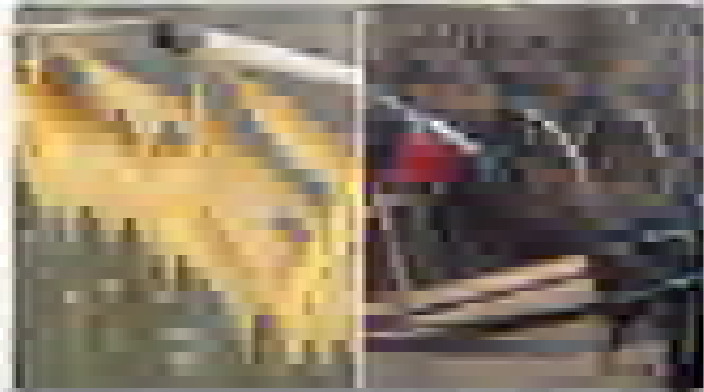
海洋温暖化で進行する藻場変動



高知県唯一の海藻生産地＝四万十川河口で産地消滅



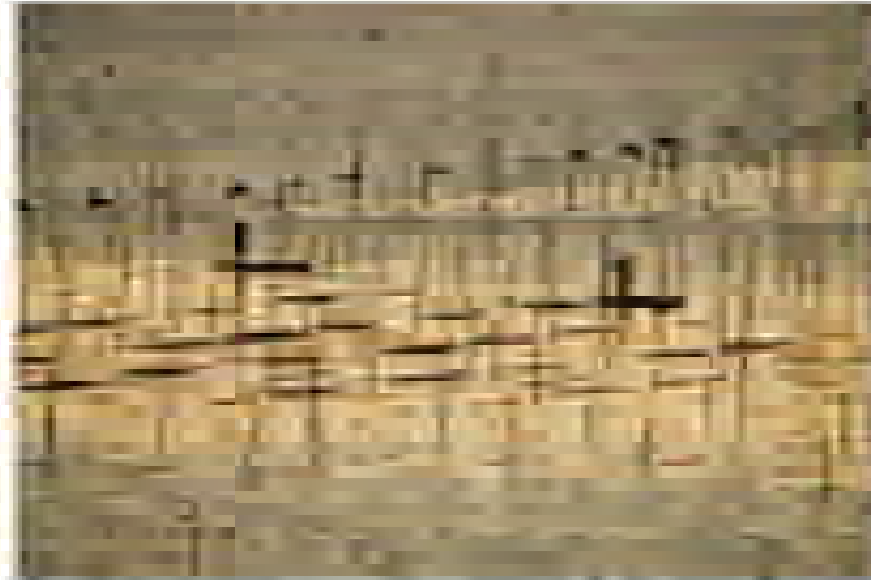
<https://www.fnn.jp/articles/-/632659>



「マナー失笑も不慣れ」漁と霞で「霞」が望む漁師「漁師で漁師が」漁師も「霞」が望む漁師「霞」が望む漁師「霞」が望む漁師

日本各地

海藻不作



フィリピン

キリンサイ生産量の激減

<https://oceans.np/ja/blue-economy/109088>



アメリカ西海岸

ジャイアントケルプ林の消滅危機

地球温暖化による海の生態系の急激な変化により
世界各地で海藻が消えつつある

海藻養殖に関する高知大学の強み [PL 平岡の研究実績]

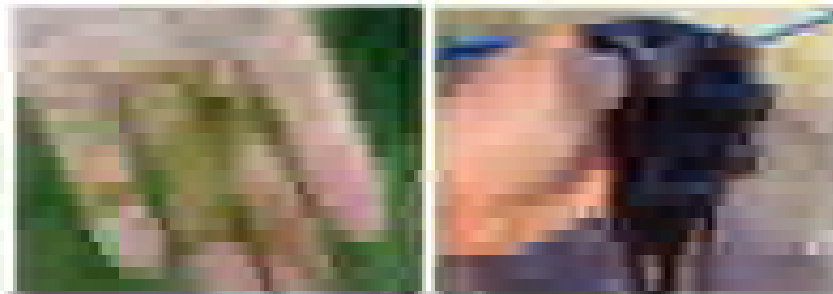
世界最古

海面養殖の技術・ノウハウ



四万十川河口で20年続 海面養殖への育苗提供
船員の播種風景

陸上養殖の技術・ノウハウ



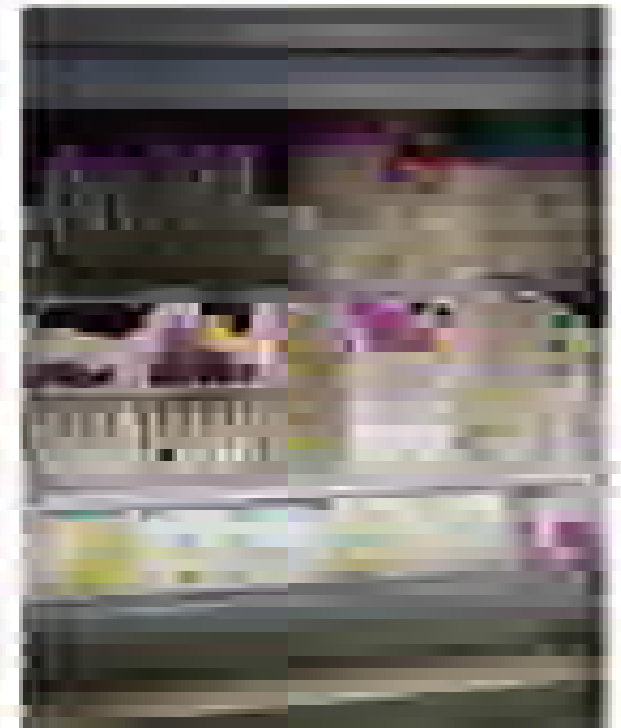
マシタ装置に特化した
育苗の生産技術 (patent)

高産・不況が予想される
海藻の生産技術



大規模な陸上養殖システム

海藻ライブラリ



数百種類を超える海藻を収集・保管

高知大学と四万十市で連携してきた海藻研究の成果をもとに、

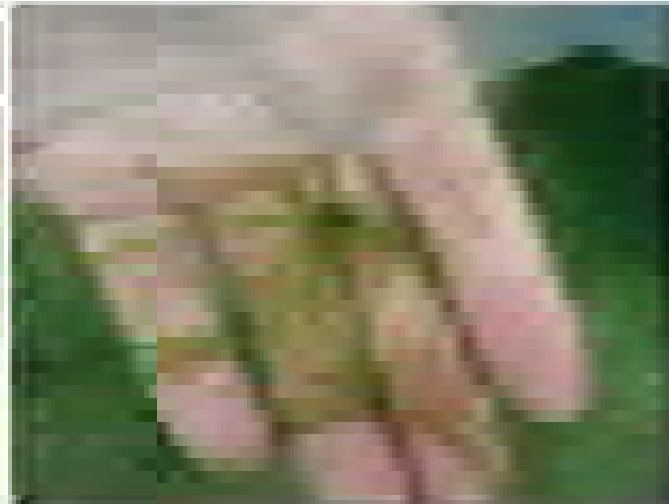
海藻養殖の基盤整備を行い、海藻エコイノベーションを起こす

海藻陸上養殖の事業化に向けた研究開発と産学連携

陸上養殖技術のポイント



海洋深層水または地下海水を汲み上げることで一年を通して15～20度くらいの海水が得られ、掛け流しで使用することで温度管理を行う



高海水温でも成長する海藻種苗

理研食品との産学連携による事業化



スジアオノリ：海藻の中でもいち早く天然生産量が激減
高単価であるため事業化

理研食品の陸前高田ベースの
設計から養殖までを支援

⇒ 年間5トンの乾燥アオノリを出荷可能

海藻を基盤にしたイノベーションにより 持続可能な地域産業と地域社会を共創する

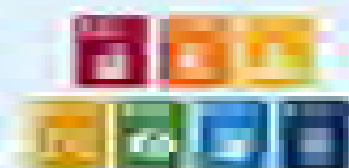


図1. 拠点・プロジェクトの構成図

1. 瀬田郡五十川の海藻資源調査
2. 畜産種と海藻の飼料生産システムの構築
3. スマート海藻養殖システムの研究開発
4. 海藻ベースの飼料研究開発
5. カーボンニュートラルを目標とした海藻資源の産業利用
6. 市民教育の改革

ビジネスを創る

環境に優しく 食料生産

食品原料の特種的な生産

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

脫石地·環境在守護

© 2004 Blackwell Publishing Ltd *Journal of Internal Medicine* 255: 103–110

需要と顧客の向上

Abstract

川を十萬回渡る
守り賣む

環境に関する
教育

實踐在二戰世界人材育成

人を育てる

環境を保全する

ブルーカーボン

Figure 1

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

地圖繪圖的圖式

ヒトエダサの海面電位

魚介類と海藻の養分機能システム

波世代國英ノ入ノ山

多様な海産生物をも飼育可能

ICT・AIを活用した 全自動路上検知システム

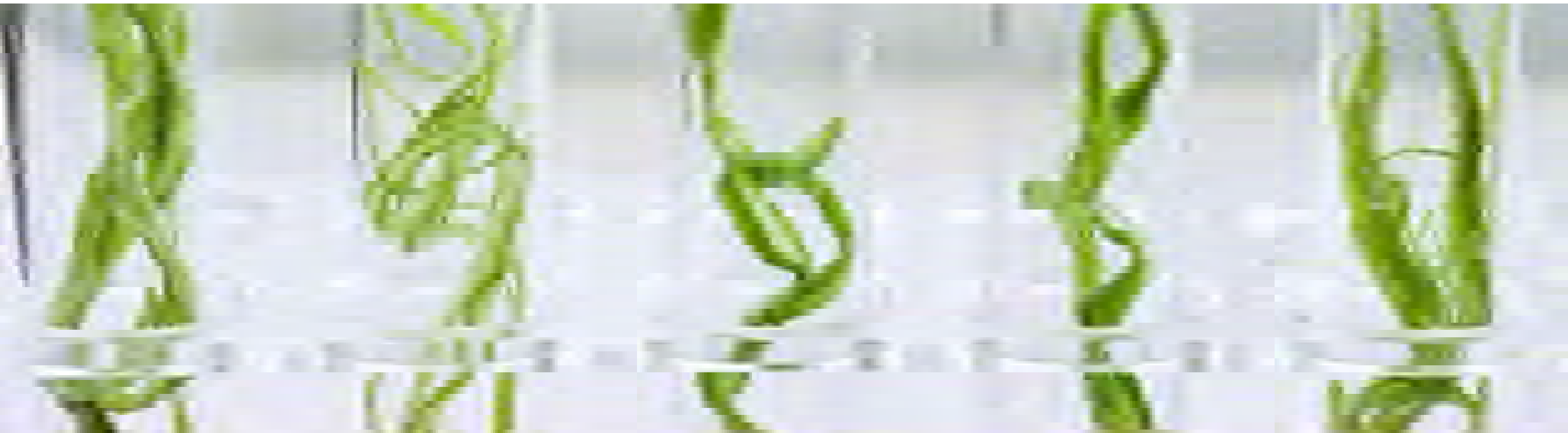
Abstract

しまんとから世界へ…海藻を持続的に生産できる未来を作る





しまんと海藻エコイノベーション共創拠点 コンソーシアム



ビジネスを創る

環境に優しく 食料生産

食品原料の特種的な生産

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

脫石地·環境在守護

© 2000 Blackwell Science Ltd *Journal of Internal Medicine* 247: 111–117

需要と顧客の向上

Abstract

川を十萬回渡る
守り賣む

環境に関する
教育

實踐在二戰世界人材育成

人を育てる

環境を保全する

ブルーカーボン

Figure 1

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

地圖繪圖的圖式

ヒトエダサの断面電線

魚介類と海藻の養分循環システム

近世代國英シスナ山

多様な海産生物をも飼育可能

ICT・AIを活用した 全自動路上検知システム

1997年12月1日

しまんと海藻エコイノベーション 共創コンソーシアム

企業、研究者（会員制）

研究部会

各テーマの研究の場

海藻陸上養殖技術についての研究開発
スマート海藻養殖システムについての研究開発
海藻資源の産業利用についての研究開発

フォーラム

研究発信の場

<4月>
四万十川
の海苔資

<5月>
海藻
ベースの

<6月>
スマート
海藻養殖

<7月>
魚介類と
海藻の

<8月>
カーボン
フット

<9月>
四万十市
での研究



しまんと海藻エコイノベーション 共創コンソーシアム

コンソーシアム会員のメリット

- 研究部会の活動への参加
- フォーラムへの参加、登壇
- 四万十市共創拠点の現地視察会への参加（9月1日、2日を予定）
- 大学との共同研究の相談

※コンソーシアムは無料会員を想定。

※申込、事務局承認があります。

しまんと海藻エコイノベーション 研究部会

研究者とコンソーシアム会員を中心とした研究部会を立ち上げます

01 海藻陸上養殖・研究部会

…ヒトエグサ(アオサノリ)生産を中心とした海藻陸上養殖についての研究開発

02 スマート海藻養殖システム・研究部会

…センシング、自動化など海藻養殖周りのシステムについての研究開発

03 海藻資源産業利用・研究部会

…飼料やブルーカーボンなど海藻資源の産業利用についての研究開発

しまんと海藻エコイノベーション 共創フォーラム

【第1回】 (4月22日開催)
世界最先端の海藻養殖技術でイノベーションを起こす

【第2回】 (5月22日開催)
海藻ベースの飼料研究の最先端

【第3回】 (6月30日開催予定)
海藻を中心としたスマート養殖システムの最先端

【第4回】 (7月28,29日で調整中)
魚介類と海藻の複合養殖システムの最先端

【第5回】 (8月7,8日で調整中)
カーボンニュートラルを目指した海藻資源の産業利用の最先端

【第6回】 (現地視察 9月1,2日を予定)
高知大学・四万十市の研究施設・陸上養殖施設の最先端



現地・オンライン開催

参加費無料



しまんと海藻エコイノベーション共創フォーラム
～世界最先端の海藻養殖技術でイノベーションを起こす～

2025

4.22 (火)

18:00~20:00

主催 国立大学法人高知大学

会場 SAKURA DEEPTech SHIBUYA

渋谷区桜丘町1-2 渋谷サクラステージ セントラルビル12階
(JR渋谷駅新南改札すぐ)



現地・オンライン開催

参加費無料



第2回・しまんと海藻エコイノベーション共創フォーラム
～海藻ベースの飼料研究の最先端～

2025

5.22 (木)

18:00~20:00

主催 国立大学法人高知大学

会場 SAKURA DEEPTech SHIBUYA

渋谷区桜丘町1-2 渋谷サクラステージ セントラルビル12階
(JR渋谷駅新南改札すぐ)



現地・オンライン開催

参加費無料



第3回・しまんと海藻エコイノベーション共創フォーラム ～海藻を中心としたスマート養殖システムの最先端～

2025
6.30 (月)
18:00~20:00

主催 国立大学法人高知大学

会場 SAKURA DEEPTECH SHIBUYA

渋谷区千駄ヶ谷1-2 渋谷サクラステーションセントラルビル12階
(JR渋谷駅新南改札口)



※フォーラムのイベントページ
<https://shimanoba.pentix.com/>



←フォーラムのイベントページ

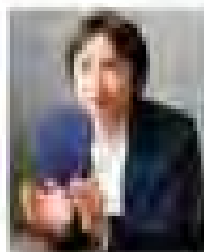
<https://shimanoba.peatix.com/>

【Researcher Pitch：太陽エネルギーを活用したスマート海藻養殖システム】



高知大学 総合科学系複合領域科学部門 教授 岩尾忠重 氏

【Startup Pitch：スマート海藻養殖システムを支えるAIビジネス戦略】



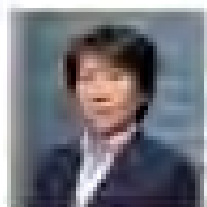
株式会社高知IoTプラス 代表取締役 飯田哲也氏

【Enterprise Pitch 1：つながる現場。広がる価値 - 地域密着型スマートマネジメントの未来】



JRCエンジニアリング（株） 代表取締役社長 岡村健幸 氏

【Enterprise Pitch 2：現場に配置した藻類、畜介種の生産・販売、線上養殖システムについて】



NTTグリーン&フード株式会社 代表取締役 久住嘉和（くすみよしかず）氏

ご清聴ありがとうございました
展示ブースにも出展しております

しまんと海藻
エコイノベーション共創拠点



国立大学法人高知大学
Kochi University



事業紹介

事業紹介

ASTRA FOOD PLAN概要



2020年

創業の
スタートアップ

資本金 1億円

所在地 埼玉県富士見市鶴瀬東1-10-26

従業員 9名（業務委託含む）

過熱蒸煎機 開発

特許取得（2023年）



乾燥時間わずか10秒
高栄養・風味よく
殺菌も可能

かくれフードロスの規模



- ・ 食品工場の野菜端材や残さ
- ・ 生産地の規格外、余剰農作物
- ・ 大根の葉などの農作物の未利用部位

一般的なフードロスの **4倍** 以上

過熱蒸煎機で高付加価値な
食品パウダーへ **アップサイクル**

※リサイクルではなく、より高付加価値に

2000万トン/年におよぶ国内の「かくれフードロス」



過熱蒸煎機のターゲットは、かくれフードロスが大量に発生する食品工場。廃棄にはコスト（平均20円/kg）がかかっています。

カット野菜工場



1トン/日 1工場

キャベツの芯・外葉

セントラルキッチン



700kg /日 1工場

玉ねぎの端材

漬物工場



5トン/日 1工場

白菜の芯



廃除外・未利用農作物



未利用部位



70トン/日 1工場

飲料ざんざ

飼料

殺菌・乾燥技術で1年以上常温保存可能な食品原料にアップサイクル

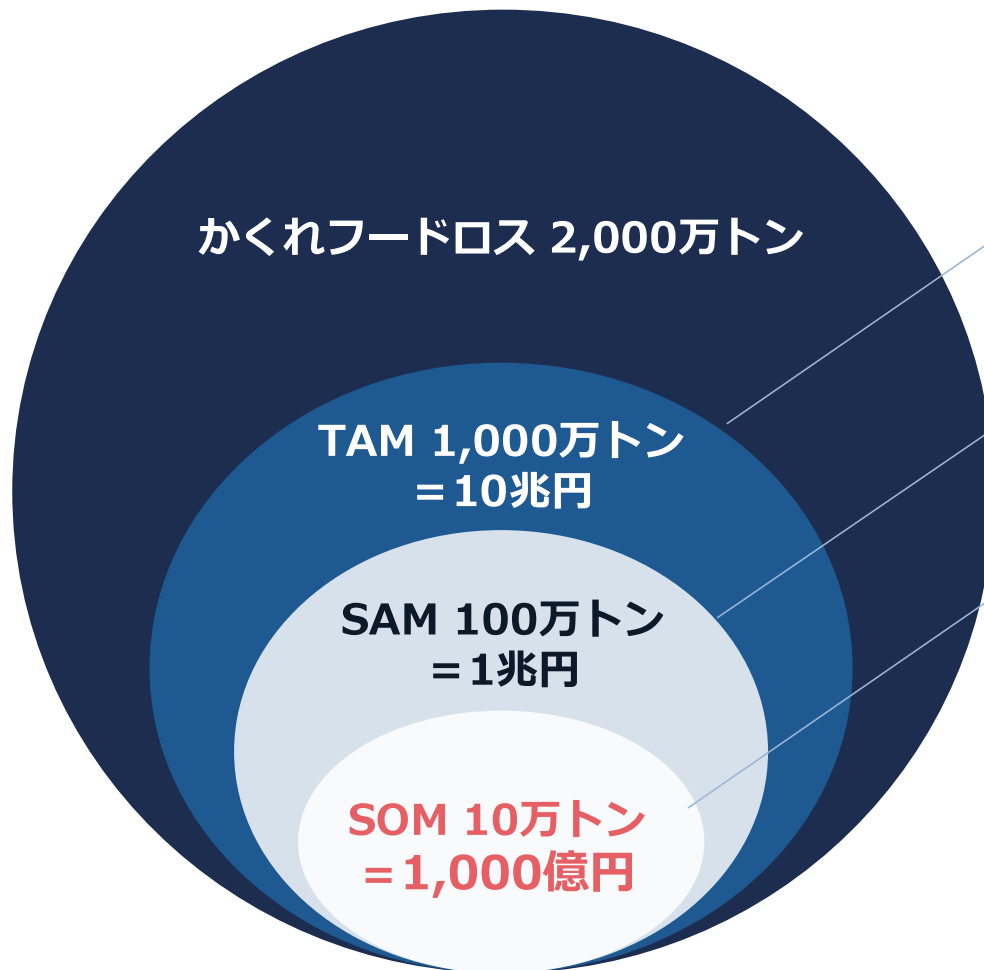
飼料・肥料では100円/kg程度にしかありませんが、食品だと1000円/kg以上の高付加価値化になります。

食品工場の「かくれフードロス」



殺菌・乾燥技術で1年常温保存可能な食品原料にアップサイクル

市場規模と社会的インパクト



かくれフードロスのうち、半分がぐるりこ原料として
適さないと仮定

乾燥すると水分が飛んで平均して1/10に減容される

SAMの10% = AFPがアプローチできる現実的な数

**かくれフードロス全体の0.5%で
1,000億円の市場規模**

※ぐるりこ1kg1,000円で計算

過熱蒸煎機の優位性



JOSEN

10秒

乾燥時間

✓ 5～10秒

生産効率

✓ 連続式

殺菌

✓ 乾燥と同時に可能

イニシャルコスト

✓ 1500万円～

ランニングコスト

✓ 10円～/kg

栄養・風味

✓ 高栄養・風味良好

フリーズドライ

1日

✕ 24時間

✕ バッチ式

✕

✕ 数億円

✕ 数百円 / kg

✓ 高栄養

エアドライ

半日～

✕ 12～24時間

✕ バッチ式

✕

✓ 数百万円

✕ 数百円 / kg

✕ 酸化による栄養と風味劣化



ビジネスモデル



残さを回収するのではなく、過熱蒸煎機を販売またはレンタル。顧客によっては、「ぐるりこ」を買い取り、業務用または一般向けに加工して販売。



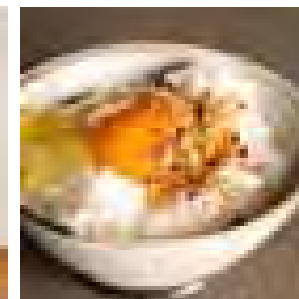
「ぐるりこ」オンラインショップ



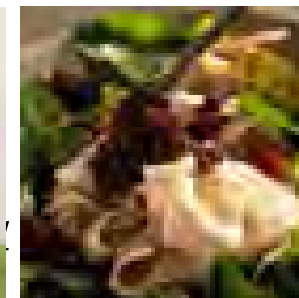
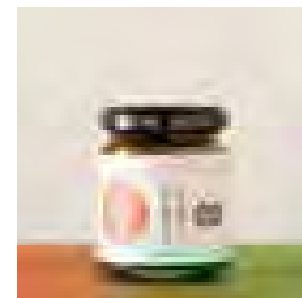
「かおりを食べる 新感覚クラフト調味料」として「ぐるりこ」をブランド化。2025年2月より自社ECショップを中心に販売を開始



タマネギぐるりこ
『オリジナル』
(税別) 490円



タマネギぐるりこ
『香味しょうゆ味』
(税別) 750円



タマネギぐるりこ
食べるソース
『旨味しょうゆ』
(税別) 750円

農林水産省中小企業イノベーション創出推進事業に採択



過熱蒸煎機の量産性能向上と大型プラント化の実証事業。リンゴ残さで飼料および食品を製造。

リンゴ搾汁残渣アップサイクルプロジェクト

約9億円の
補助事業



VERTERE ホップぐるりこビール

奥多摩のクラフトビールメーカー「バテレ」とのコラボレーション。使用済のアロマホップ残さを過熱蒸煎機で、香りを損なわずに乾燥して再生し、もう一度クラフトビールの醸造に利用。



ポップアップストアでのメニュー提供

大手食品メーカーの池田糖化工業との共創の一環で、「タマネギぐるりこ」を使用した油そばを開発。サステナブルフードのショーケース、Sustainable Food Museumにて、ポップアップを実施。

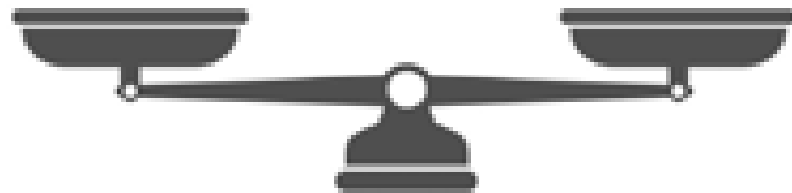


サステナビリティと経済性の両立

環境貢献



売上・コスト削減



サステナビリティへの企業の責任とギャップ

現実には「アップサイクル」よりも「コスト削減」が優先される場合が多く、既存の大量生産システムから循環型の新しい仕組みへ移行することには、まだ大きな壁があります。

その壁を乗り越えるためには、ただ「エシカル」であるだけでなく、**「アップサイクルをする方が儲かる」ビジネスモデルを確立する必要があります。**

ASTRA FOOD PLANでは、過熱蒸煎機の導入・ぐるりこの販売だけではなく、サステナビリティと経済性を両立させるためのプランを提案し、幅広いサポートを提供します。

事業チャネル/新規事業



「かくれフードロス」削減のために、全角度から挑戦します！

SBIR 約9億円の
補助事業に採択

赤粋が新規事業立ち上げ準備中

開発・実証実験中

過熱蒸煎機 販売

ぐるりこ販売
toB

ぐるりこ販売
toC
調味料ブランド

飼料

ぐるりこ 受託製造
&
プランニング事業

秘密の
新ブランド

未利用資源の利活用：新たな価値創造への挑戦

ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ株式会社

ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ株式会社



設立年月日	2003年7月1日
資本金	1,487百万円
代表取締役	大畑 恭宏
創業者	富田 勝 慶大名誉教授 曾我 朋義 慶大教授
主な事業内容	先端研究開発支援事業 ヘルスケア・ソリューション 事業

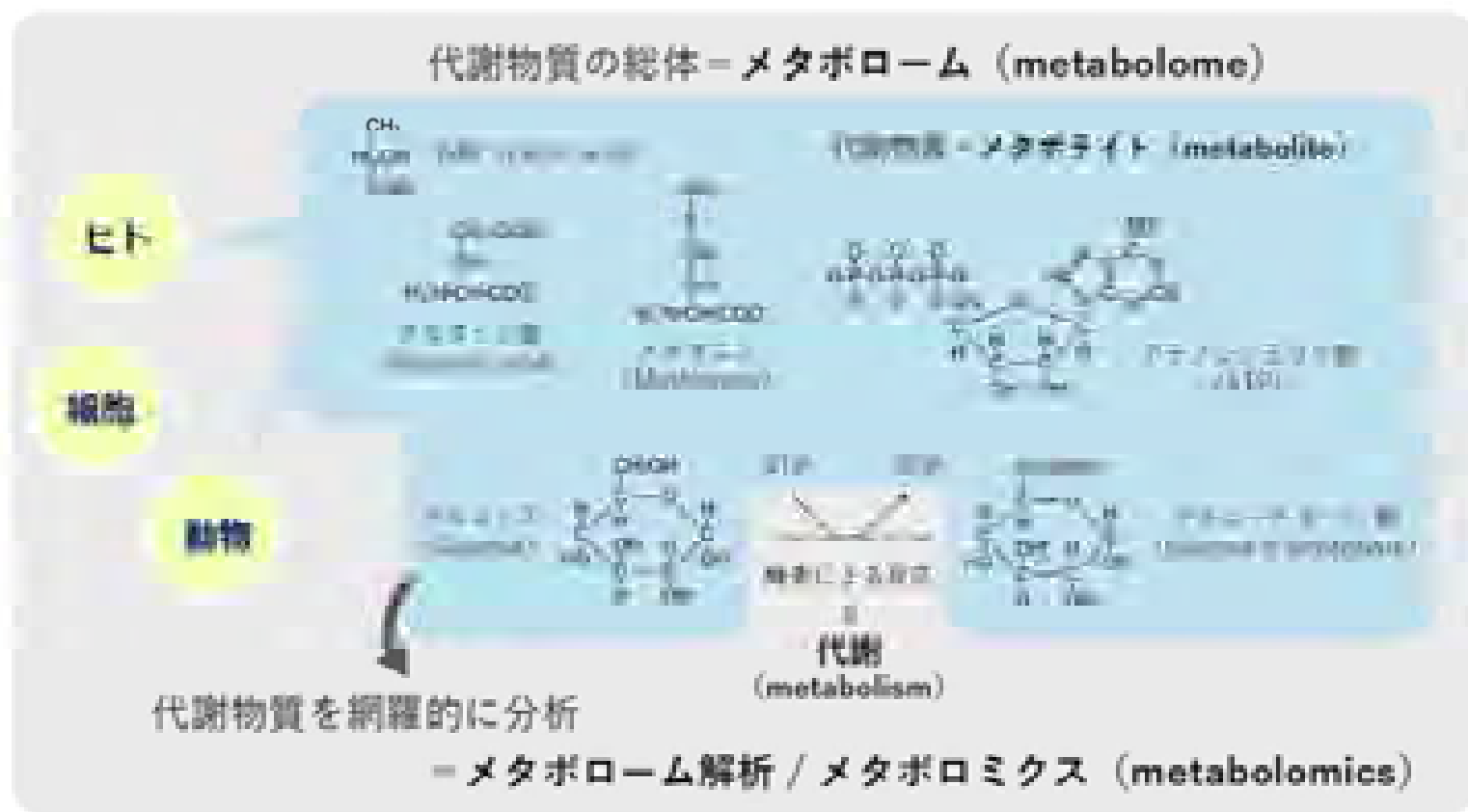
売上高 (2024年6月期)	1,345百万円
従業員数 (連結)	58名
本社	山形県鶴岡市覚岸寺字水上246-2
東京事務所	東京都中央区新川2-9-6 シュテルン中央ビル5階
子会社	HMTアメリカ：アメリカボストン

(2024年9月現在)

HMTのメタボロミクス

■メタボロミクス(メタボローム解析)とは

- ▶ 生体内に含まれる代謝物質の総体(すべて)を「**メタボローム**」と呼び、その種類や濃度を網羅的に分析する手法のことを「**メタボローム解析**」あるいは「**メタボロミクス**」と呼びます。HMTは独自の分析技術により様々なサンプル及び分子種の分析が可能です。



■分析可能なサンプル種

- 血液(血漿・血清)
- 尿、唾液、汗、涙液
- 皮膚角層、皮膚ガス(体臭成分)
- 動物組織
- 培養細胞、培地、培養上清
- 微生物、天然物エキス
- 植物組織、食品(液体・個体) ...etc.

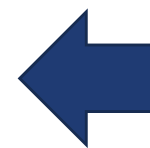
■必要サンプル量(1検体あたりの目安量)

	食品(固形) 40mg		食品(液体) 1mL
	血液 120 μ L		培地・培養液 240 μ L
	尿など 100 μ L~		動物組織 40mg

ワンストップソリューションサービス

■メタボロミクスとインフォマティクスに基づくHMT独自のノウハウや社内外のネットワークを活用し、研究開発の上流から下流までワンストップでの包括的なご支援が可能です。

	<u>1. 試験デザイン</u>	- 試験アドバイザー - 論文調査(効果・効能) ↳ 素材, 成分の情報が少ない ↳ 効果, 効能が不明
	<u>2. 成分探索</u>	- 新規機能成分探索 - 既知の機能性関与成分探索 ↳ SRでの届出 ↳ 販促用のデータ取得 - 新規物質の探索・同定 ↳ 新規機能性関与成分 - 機能性エクソソームの精製・評価
	<u>3. 早期機能予測試験</u>	- 小規模臨床試験, 有効性・機能予測試験 ↳ 動物試験の代替手法としての活用 ↳ ダブル/トリプルヘルスクレーム予測 - レスポンダー・ノンレスポンダー予測
	<u>4. In vitro試験</u>	- オートファジー活性評価 - 各種機能性評価・発現解析 ↳ 機能性の予測スクリーニング
	<u>5. In vivo試験</u>	- 各種動物試験
	<u>6. 本臨床試験</u>	- 臨床試験 ↳ 機能性に合わせた評価系提案
	<u>7. 届出支援</u>	- 論文作成 - 機能性表示届出サポート



HMTの網羅解析技術を活用し、新規機能性成分の探索を様々な方面からサポートしています

未利用資源の利活用の取り組み

ファームンステーション連携サービス内容



ご提供価値

「未利用資源 × 発酵」で得ることができる素材価値と多様性に関する成分データ

発酵アップサイクル技術による素材は、原料となる未利用資源の種類と、それらを発酵する菌の種類によって、多様な成分プロファイルを有します。高付加価値な特徴を有する食品素材を開発においては、官能的評価による香りや味に加え、機能性成分を含めた成分データを参照することが、有効なアプローチとなります。

ファームンステーションとヒューマン・メタボローム・テクノロジーズは、代表的な食品残渣と菌の組み合わせによる発酵素材について、1,100成分の代謝産物のメタボローム解析データをご提供します。



発酵サンプル成分分析サービス

成分分析対象の未利用バイオマスから、ファームンステーションにて発酵サンプルを作成します。作成した発酵サンプルに対して、HMT社にて成分分析を実施し測定。成分分析の対象として、未知物もしくは酵素処理のみを行ったサンプルを選択することも可能



FSにおける発酵サンプル作成手順



ファーマンステーションの取り組み



ファームステーションの取り組み

アップサイクル素材の商品化実績

FERMENSTATION
Co., Ltd.
Fermenting a Renewable Society

食品・飲料市場本格参入の第一弾  X 

2024年7月1日 PR



搾り後の柑橘果液

全糖

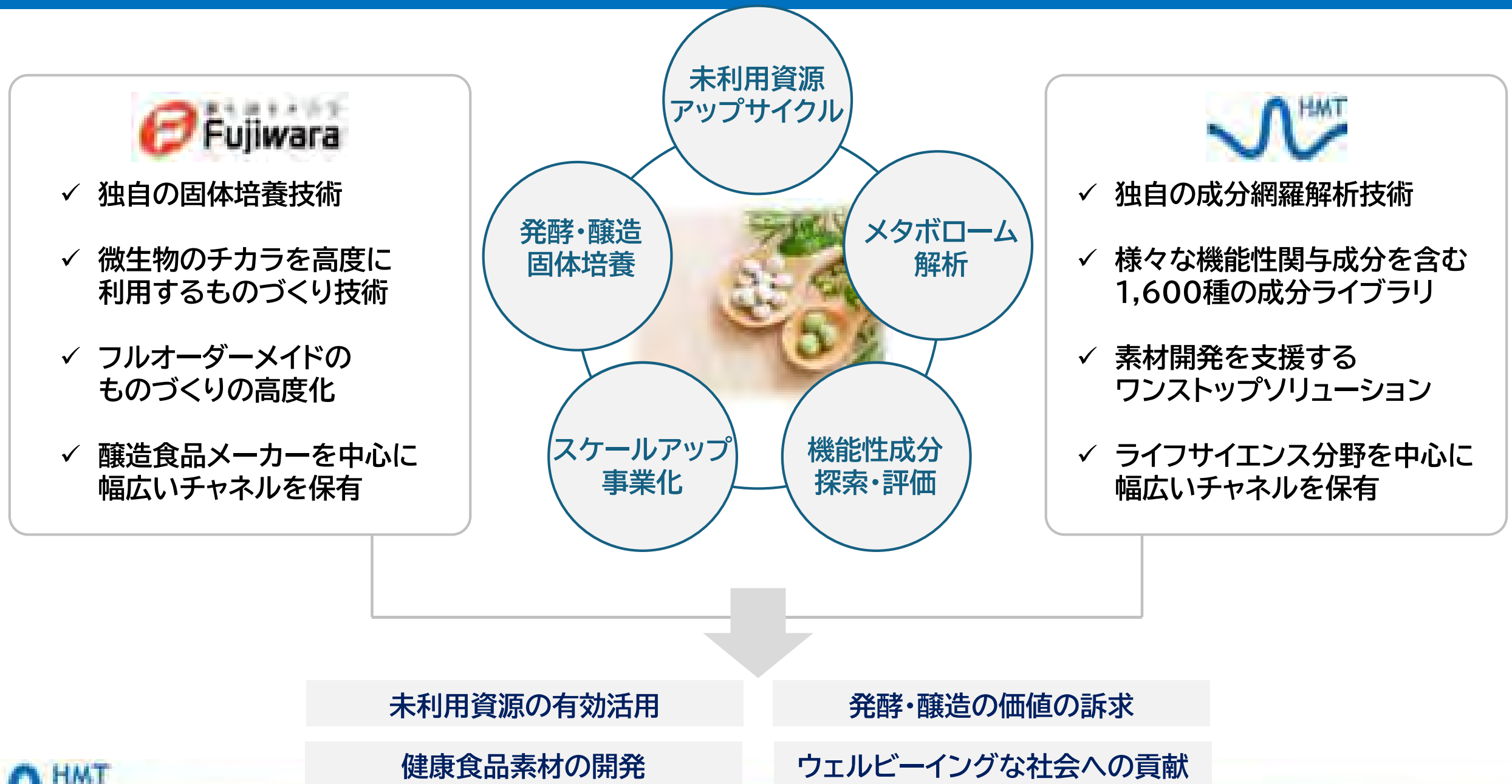
発酵アルコールでも飲みごたえ豊

複雑な香り

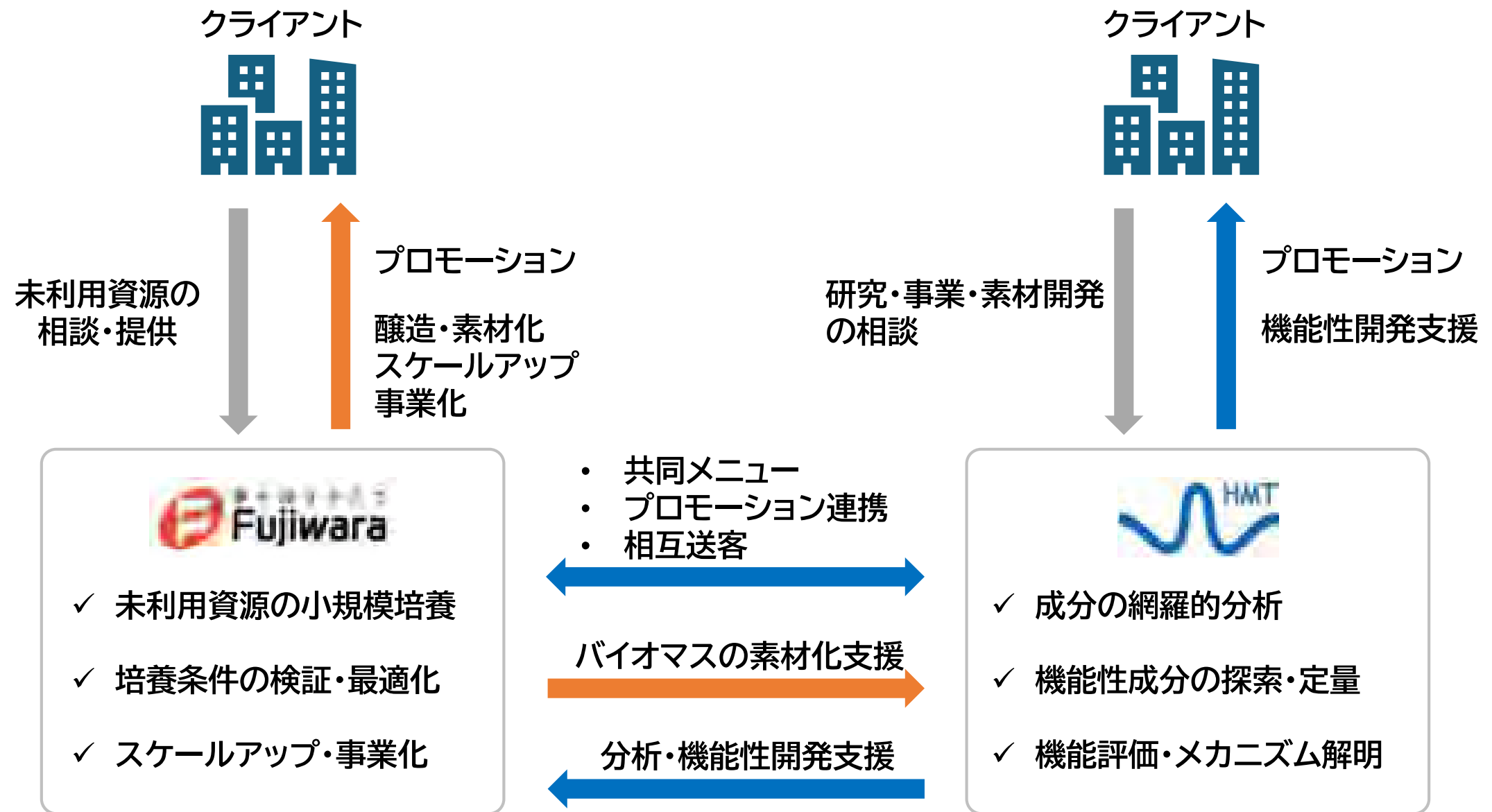
口に含んだ瞬間から感じる厚みを達成

果皮発酵スビリッソ使用

フジワラテクノアート連携サービス内容



フジワラテクノアート連携サービス内容



Human Metabolome Technologies, Inc.

本社研究所: 〒997-0052 山形県鶴岡市覚岸寺水上246-2
東京事務所: 〒104-0033 東京都中央区新川2-9-6 シュテルン中央ビル5階
Tel: 03-3551-2180

Email:

s.yamaryo@humanmetabolome.com

URL: <http://humanmetabolome.com/>

Human Metabolome Technologies America, Inc.

Boston Office: 24 Denby Road, Suite 217, Boston, MA 02134, USA

Tel: +1-617-987-0554

URL: <http://humanmetabolome.com/en>



Human Metabolome Technologies

2025年6月26日（木） 14:30～17:00

1. 農林水産省ご挨拶
2. WT・CCからの提案・報告
3. 登壇者発表
4. **特別発表 松本秀峰中等教育学校5年 【坂田美虹】**
5. 事務局からの報告
6. ネットワーキング（現地会場のみ実施）

PSMiMでの タンパク質危機解決

松本秀峰中等教育学校5年 坂田美虹

Agenda

1

自己紹介

2

日経STOCKリーグでの探究について

3

今後の活動について

4

おわりに

1

自己紹介



松本秀峰中等教育学校 5年

坂田美虹(さかたみにい)

長野県の高校2年生

第24回,25回日経STOCKリーグへの参加を
機にフードテック分野に興味を持つ

- ・第24回日経STOCKリーグ 敢闘賞
- ・第25回日経STOCKリーグ 高校部門優秀賞
- ・トビタテ！留学JAPAN 10期生

2

日経STOCKリーグでの 探究について

1. 日経STOCKリーグとは

2. レポートテーマ

3. ポートフォリオ構築

4. 投資家へのアピール

1. 日経STOCKリーグとは

- 学生向けの金融経済レポートコンテスト。
- チームでテーマを決め、そのテーマに関する投資のポートフォリオを構築する。その過程をレポートにする。





敢闘賞 (中学全国2位)



高校部門優秀賞 (高校全国1位)



2. レポートテーマ

「PSMiM で
タンパク質危機解決」

PSMiM(ピスミム)

Precision fermentation____精密発酵による食品

Soleinなど____CO₂を炭素源とする微生物そのもの

Microalgae____微細藻類

Mycoprotein____マイコプロテイン

タンパク質危機の解決策となりうる代替食品

植物性
タンパク質

精密発酵
による食品

昆虫食

細胞
培養肉

微生物由来の食品の特徴

- 動物性食品に比べて効率的に生産できる

- ・ 短期間で大量のバイオマス(生物量)を生成できる
- ・ 省スペースで生産可能
- ・ 動物性タンパク質の生産には大量の水やエネルギー、飼料が必要
→微生物由来ではこれらを最小限に抑えることが可能

- 環境負荷が低い

- ・ 一部の微生物はメタンや二酸化炭素を資化し、タンパク質を作ることも可能

レポートの最終ゴール

「PSMiM でタンパク質危機解決」
を実現するための

投資ポートフォリオを構築

3. ポートフォリオ構築

PSMiMの課題を解決



PSMiMでタンパク質危機解決

ポートフォリオ構築の手順

① PSMiMの現状と課題を知る。

課題の解決策となる企業は、どのような企業か探究

② スクリーニング

③ ポートフォリオ再構築（スクリーニング指標一部訂正）

④ ポートフォリオ完成

フィールドワーク

- 企業訪問
- 企業、省庁ヒアリング
- 大学教授にヒアリング
- SKS JAPAN 2024 への参加
- 認知度調査（学校内、Forms、街頭調査）



企業訪問・各種ヒアリング（敬称略）

- 味の素株式会社
 - 池田糖化工業株式会社
 - 株式会社島津製作所
 - 太陽化学株式会社
 - 東京科学大学
 - 長瀬産業株式会社
 - 株式会社日経BP
 - 独立行政法人日本貿易振興機構
（JETRO）
 - 農林水産省
 - ハウス食品グループ本社株式会社
 - 株式会社フジワラテクノアート
 - 三井不動産株式会社
 - 株式会社ユーグレナ
 - 雪印メグミルク株式会社
 - Beyond Next Ventures 株式会社
 - SMBC 日興証券株式会社
 - 株式会社Unlocx
- など計27社
- 東京科学大学

SKS JAPAN 2024 への参加



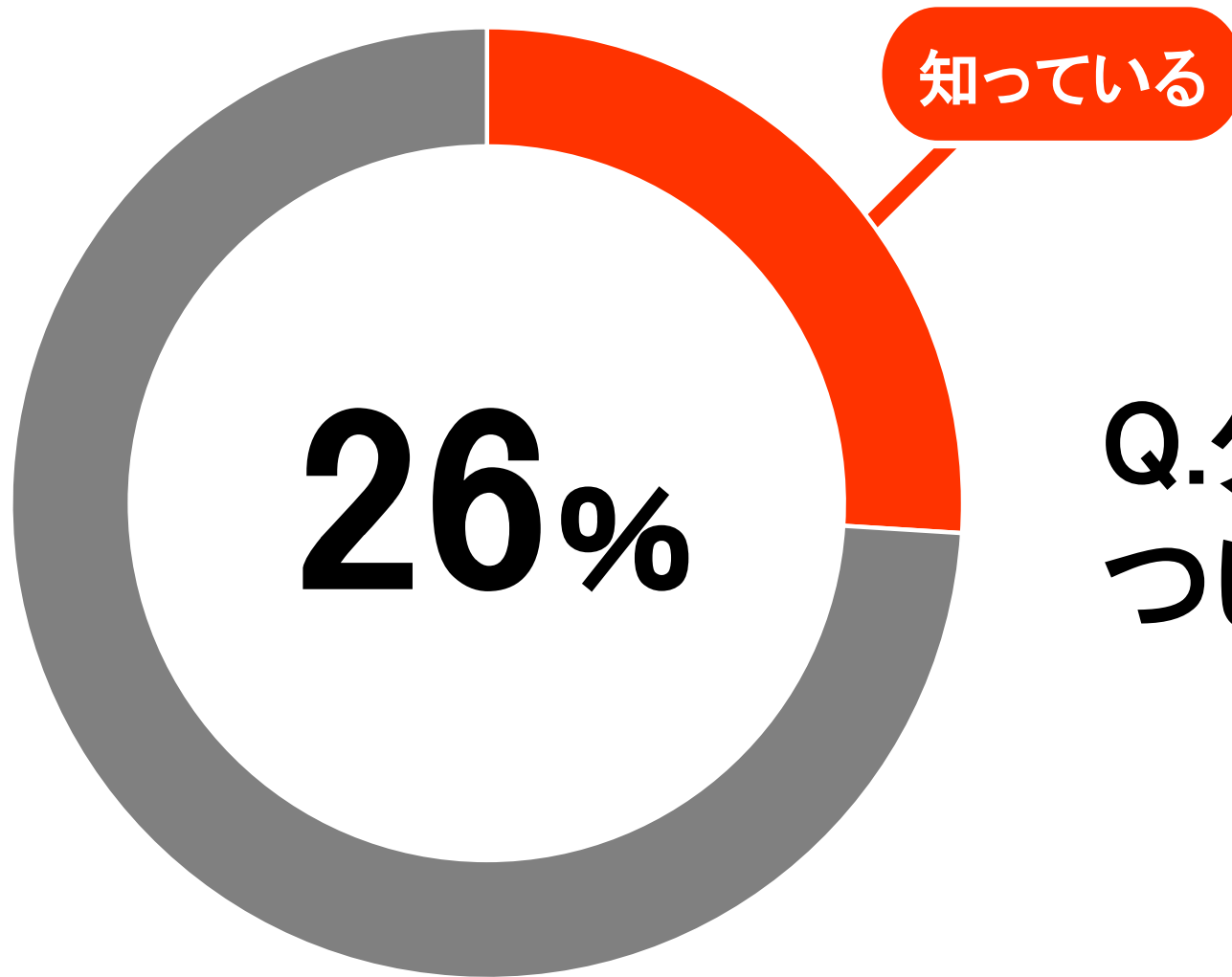
認知度調査 概要

企業によって認知度の捉え方に差があった
→自分達でも調査

方法	学校 の生徒、教員 に用紙配布	松本駅前での街頭調査	Forms
対象	全校生徒・教員の 402人	10代～80代までの145人	10代～70代までの172人
期間	2024年11月2日～8 日	2024年11月6日～9日	2024年10月23日～11月30日

いずれも、同じ質問項目で行った。
合計有効回答数: 719 (日本人682 + 外国人37)

認知度調査



Q.タンパク質危機についてご存知ですか？

PSMiMの課題

★消費者のタンパク質危機への意識が低いこと

- ①メディアが熱心に報道をしていないこと
- ②幼少期からのフードテックやタンパク質危機に関する教育（食育）の無さ

★PSMiM自体の問題

- ③生産性の低さによる、価格の高さ
- ④本物の製品と競えるおいしさの追求

「PSMM」でタンパク質危機解決

2022.10.27

「PSMM」自体の価値

本物の製品と疑える
おいしさの通算

価格の高さ

生産性の低さ

認知度の高さ

フードテックやタンパク質
危機に関する教育(食
育)の高さ

メディアが熱心に報道し
たこと

おいしさのデータを
収集・分析している
企業(※3・5頁)

原料メーカー
香料メーカー
食品添加物
メーカー
(※4・6・8頁)

設備企業
(※4・5・6頁)

バイス企業(※5頁)

フードテックハンター
支援を行っている
企業(※6頁)

タンパク質危機に関する
教育を行っている企業
→ 第3スクリーニング
指標(※7頁)

タンパク質危機や
「PSMM」に関する
発信に力を入れている
メディア

「PSMM」を製造している企業

★解決策となる企業

タンパク質危機・「PSMM」に関
する発信を自社のHPで行って
いる企業
→ 第3スクリーニング指標

スクリーニングの流れ

ポートフォリオ構築概要

-  第1スクリーニング 課題解決に繋がる企業のみを通過させるため、8つの独自指標を用いてスクリーニングする。
-  第2スクリーニング 「財務面」でスクリーニング。各セクターの上位34社が通過。
-  第3スクリーニング 「テーマ関連・企業価値面」でスクリーニング。各セクターの上位企業17社と「思い入れ銘柄」3社が通過。これらの企業で仮ポートフォリオを構築する。
-  ポートフォリオ再構築 大手食品メーカーの投資部門の方に仮ポートフォリオに対するアドバイスをいただき、第1スクリーニング通過銘柄、第2スクリーニング指標を追加。ポートフォリオを再構築する。
-  資産配分・運用方法 配分クラスを設定し、資産配分。ドルコスト平均法での積立投資を行う。
-  ポートフォリオ完成 ポートフォリオに組み込んだ理由となる事業、ヒアリングの内容を全社示す。

第1スクリーニング

指 標	採用理由
①PSMMを製造している企業	PSMMを製造している企業に投資するのが最速の形としては最も手っ取り早い。
②ベンチャー支援 (随社、出資、ベンチャーキャピタル)	PSMM企業は未上場のスタートアップが多い。 そのような企業に投資をしている企業に思いを乗せて投資をする。
③ベンチャー支援(コンサル、繋がりのお金提供などお金以外の形でのサポート)	スタートアップ企業には、支援をしてくれる企業との出会いの場や、コンサルタントなどサポートしてくれる企業がもっと必要であると考えたため。(※6より)
④食品の味や品質を向上させるために、おいしさのデータを収集・分析している企業	PSMMのおいしさ向上のために、欠かせない企業であるため。(※3、5より)
⑤原料、香料、食品添加物メーカー	安定的な原料の供給は生産性の向上に直結するため。また、味の基幹となる砂糖・食塩は特に重要であることも知ったので、砂糖・食塩メーカーにも投資を行う(※4、6、8より)
⑥バイオ企業	発酵条件の最適化など、バイオ企業の技術はPSMMの生産性の向上に欠かせないため。(※4、5より)
⑦設備企業	そもそも設備がないとPSMMを製造できないため。また、バイオリアクター、多くの設備があればPSMMの生産性の向上につながるため。(※4、5、6より)
⑧タンパク質危機、代替食品、PSMMに関する発信に力を入れているメディア	認知度調査から、タンパク質危機やPSMMの認知度はとても低いことが分かった。メディアの力なしに認知度を上げることは難しいと考えたため、既に発信に力を入れているメディアに投資することにした。

第2スクリーニング

安全性			収益性			成長性
有利子負債自己資本比率	自己資本比率	流動比率	ROE	ROA	営業利益率	営業利益成長率
自己資本における有利子負債の比率を表し、低いほど財務状況の健全性が高く安定している。	中長期的な財務の安全性を測定する指標。	短期的な財務安全性(支払い能力)を測定する指標。	株主目線での収益力を測定する指標。	総合的な収益力を測定する指標。	効率よく利益を稼げていることを意味し、企業の収益力や経営効率を評価する指標。	前期と比べて当期の営業利益がどれだけのパーセンテージで伸びているかを示す指標。
0 4P ~0.5 3P ~0.99 2P 1.00以上 0P	60以上 5P 45~ 4P 30~ 2P 30以下 0P	200以上 5P 150~ 3P 100~ 1P 100以下 0P	14.0以上 5P 10.1~13.9 4P 6.1~10.0 2P 6.0以下 0P	5.0以上 5P 3.0~ 4P 1.0~ 2P 1.0以下 0P	6.0以上 5P 4.0~ 3P 2.0~ 2P 2.0以下 0P	20.0以上 5P 15.0~ 3P 1.0~ 1P 1.0以下 0P

割安性		効率性	キャッシュフロー		
PER	PBR	総資本回転率	営業	投資	財務
当期純利益を基準にした株価の割安性を測定する指標。	純資産を基準にした株価の割安性を測定する指標。	回転数が高いほど総資本が効率的に活用されていることを表す指標。	営業活動から生じる現金の収支を示す指標で、プラスであれば本業でしっかり稼げている状態を表す指標。	設備投資や資産運用などの投資活動による現金の増減を表す指標で、先行投資を行うとマイナスになる。	資金調達に関連する現金の流れを示す。財務CFは、営業CFと投資CFを調整するものでもある。
15~20.0 4P 10~14.9 2P 20.1~23.9 2P 9.9~0 1P 24以上 1P 0以下 0P	0.7~1.00 3P 1.01~1.59 2P 0.69以下 0P 1.6以上 0P	1.51以上 5P ~1.5 4P ~1.0 3P ~0.5 2P	本業で利益が出ている + = 2P 本業で赤字 - = 0P	積極的な投資を控えている + = 0P 事業拡大のため資金を使っている - = 2P	資金を調達 + = 0P 借入金を返済 - = 2P ※安全性を重視したいので -で加点 営業CF+、投資CF-、財務CF- = 3P

第3スクリーニング

【テーマ関連】		SKSJAPAN2024に参加しセッションもしくは展示をしていたか		していた：3P / していない：0P		
		タンパク質危機、PSMIMに関する発信を自社のHPで行っているか		いる：3P / いない：0P		
				関連事業がある：1P		
		第1スクリーニング指標（⑦、⑧を除く）の中に該当する項目の数		1項目該当：1P		
企業価値	【CSR】	SDGsに対する取り組みの有無		ある：2P / ない：0P		
		タンパク質危機に関する食育の取り組みの有無		ある：2P / ない：0P		
	【伝える】	見やすさなど「伝える工夫」がされたホームページであるか		工夫を感じる：2P / 普通：0P		
	【ESG】		MSCI ジャパン ESG セレクト・リーダーズ 指数	構成銘柄：2P / 構成銘柄ではない：0P		
		環境	環境対策行動を行い成果が出ている：3P / 環境報告書(データ)を開示している：2P / なし：0P			
		社会	女性雇用(えるほしマーク、なでしこ銘柄)		両方採用：3P / 片方採用：2P / なし：0P	
			子育て(くるみん認定)	プラチナくるみん認定企業：2P / くるみん認定企業：1P / なし：0P		
		ガバナンス	健康経営優良法人ーホワイト500/ブライト500		認定：2P / 認定なし：0P	
			社員研修の有無		ある：2P / なし：0P	
			内部通報制度の有無		ある：2P / なし：0P	

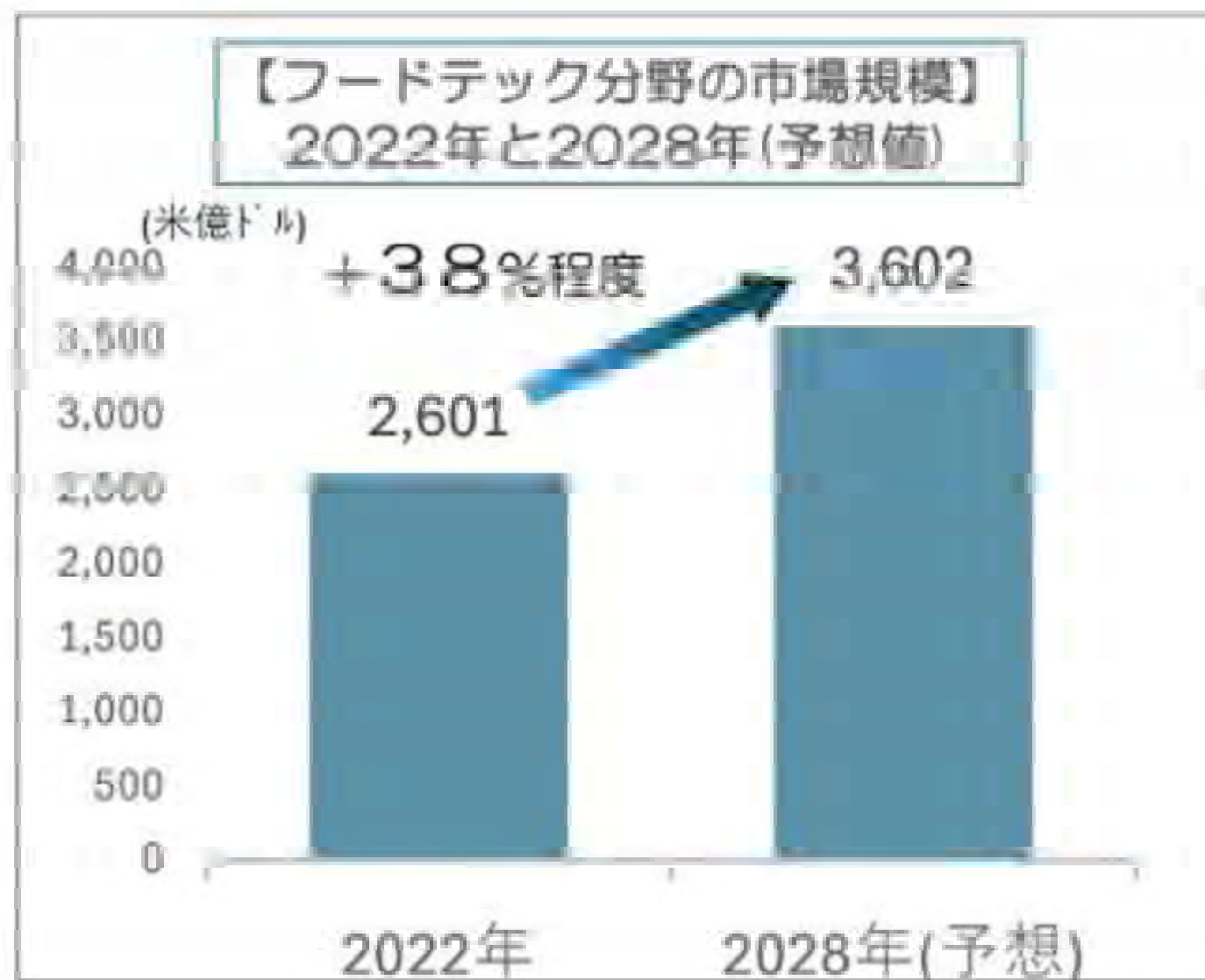
ポートフォリオ完成

建設業	明治HD	化学	ダイキン	島津製作所	長瀬産業	情報・通信業
ダイダン	味の素	長谷川香料	横河電機	その他製品	不動産業	テレビ東京HD
食料品	麒麟HD	金属製品	電気機器	TOPPAN HD	三井不動産	
DM三井製糖HD	エスビー食品	東洋製罐G	エスペック	卸売業	サービス	
フジ日本	太陽化学	機械	精密機器	伊藤忠商事	シグマクシスHD	

投資家へのアピール

1

日興am「グローバルアグリカルチャー&フード株式ファンド」販売資料を元に筆者作成



投資家へのアピール

2

課題解決面・リスク面でも評価
できる構成銘柄

- サポート側の企業までカバー
- 11セクターへの分散投資

3

今後の活動について

シンガポールの現状についての疑問

- 国の規制がゆるいことは分かったが、現地の人々に代替食品は普及しているのか。受け入れられているのか。
- 現地の人々は、日本人よりも代替食品の知識やタンパク質危機の認知度が高いのか。
- 最新技術を用いられた代替食品は、従来の食事に自然に取り入れられる(代替できる)ほど本物とのギャップがないのか。

シンガポール留学決定！



留学期間

25/07/20～25/08/09

語学学校に通いながら、
現地調査・企業訪問を
行う



フードテック分野への思い



2025年6月26日（木） 14:30～17:00

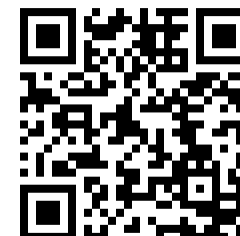
1. 農林水産省ご挨拶
2. WT・CCからの提案・報告
3. 登壇者発表
4. 特別発表 松本秀峰中等教育学校5年 【坂田美虹】
- 5. 事務局からの報告**
6. ネットワーキング（現地会場のみ実施）

- [illegible]

フードテック官民協議会

实施概要

ビジコンWEBサイト（案）※近日公開予定

[illegible]

5. 事務局からの報告

フードテックビジネスの育成・認知度向上及び、資金需給のマッチングの機会として、4回目となるビジネスプランコンテストを開催。社会課題解決に資するアイデアを募集します。

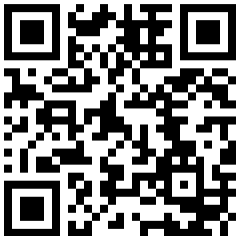
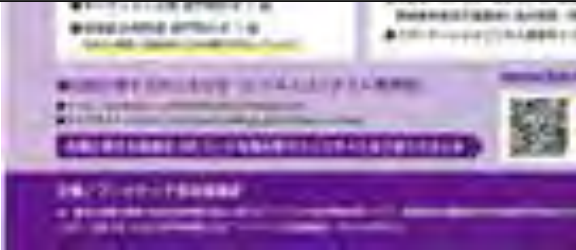
実施概要

ビジコンWEBサイト（案）※近日公開予定

日程	募集時期：2024年10月1日～11月30日 本選大会：2025年2月13日(金)	
募集 プラン	持続可能な食料供給 ×フードテック	例：次世代食品の開発、フードロスの削減、環境負荷を抑えたバリューチェーンモデル 等
	食品産業の生産性向上	例：スマート農業・水産業、食品産業の自動化・省人化・DX
	豊かで健康な食生活 ×フードテック	例：栄養価の高い食品の開発、多様な食ニーズに対応した製品・サービス、スマートキッチン、食の安全性 等
	ビジネス部門	法人・NPO・団体等において、新たに事業検討が行われているプラン、または既に展開中の事業の内、今後の全国もしくは海外への展開を目指したプラン
	個人部門	個人（学生を含む）やチーム（法人設立前）において、「食」に関する社会課題の解決に繋がるアイデア段階のプラン※事業検討の有無は問わない



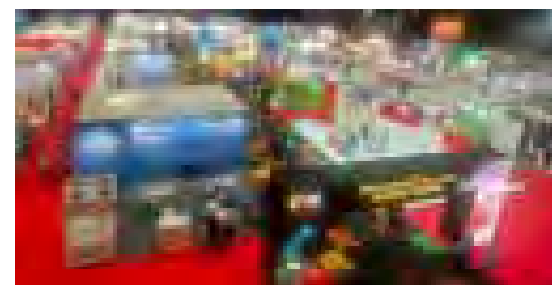
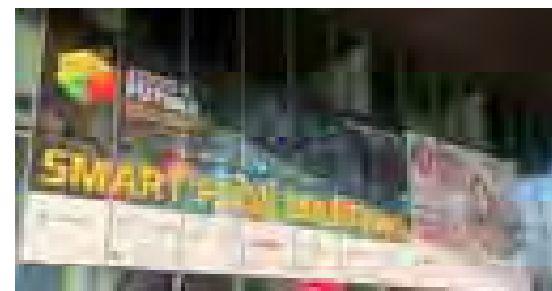
今年度もご賛助を頂けるベンチャーキャピタル、食品事業会社等の企業・団体様を募集いたします。
※募集のご案内は会員向けメールでお送りをさせていただきます。



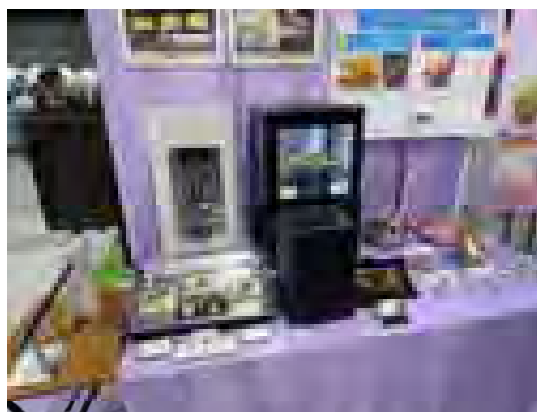


- Food 4 Futureはスペインのバスク地方（ビルバオ市）で開催されるフードテックに特化した展示会であり、2025年の来場者数は8,527人。
- 2025年、日本政府はスペイン政府とともに日本企業11社による出展ブースを設置、日本の食文化や技術力を紹介し、参加者の注目を集めた。今後も継続してフードテックに取り組む国内スタートアップ企業等に対し、**海外フードテックイベントへの出展や海外企業や投資家、協業先とのマッチングの機会を設ける取組みを支援。**

	出展社	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。



- 6月8～15日まで、農林水産省は大阪・関西万博のテーマウィークに出展し、「RELAY THE FOOD～未来につなぐ食と風土～」の開催しました。
この間には約9万4千人（速報値）が来場し、フードテックのエリアでは、フードテックの事例展示、3Dフードプリンタ、試飲コーナー、長期鮮度技術などを実施。



けいはんな万博2025ウェルビーイングフェス（令和7年6月12日～14日@けいはんなプラザ）

- ・フードテック官民協議会、ヘルス・フードテックWT、(株)ウェルナス、ライトタッチテクノロジー(株)、シルタス(株)、農研機構の6者が登壇し、ウェルビーイングに関するそれぞれの取組内容について講演。
- ・フードテック官民協議会とウェルナスはブース出展し、取組内容の紹介やネットワーキングへ参加。





CIC Events

FOODTECH GLOBAL EXPANSION PROGRAM

hand-on support program for foodtech startups aiming to expand into global market.

APPLICATION : 6/27

DATE: 6/27/2025
TIME: 10:00-12:00

VENUE: TOKYO JMA

6/27(水) 10:00-12:00



2025年6月26日（木） 14:30～17:00

1. 農林水産省ご挨拶
2. WT・CCからの提案・報告
3. 登壇者発表
4. 特別発表 松本秀峰中等教育学校5年 【坂田美虹】
5. 事務局からの報告
6. **ネットワーキング（現地会場のみ実施）**

終了時刻 18:00

参加者の皆様への注意事項

- 出展者の方から移動のご案内をいたします。
- 手荷物や貴重品の管理は各自でお願いいたします。
- ネットワーキング会場では、**出展者様の許可が得られた場合のみ撮影可**とします。