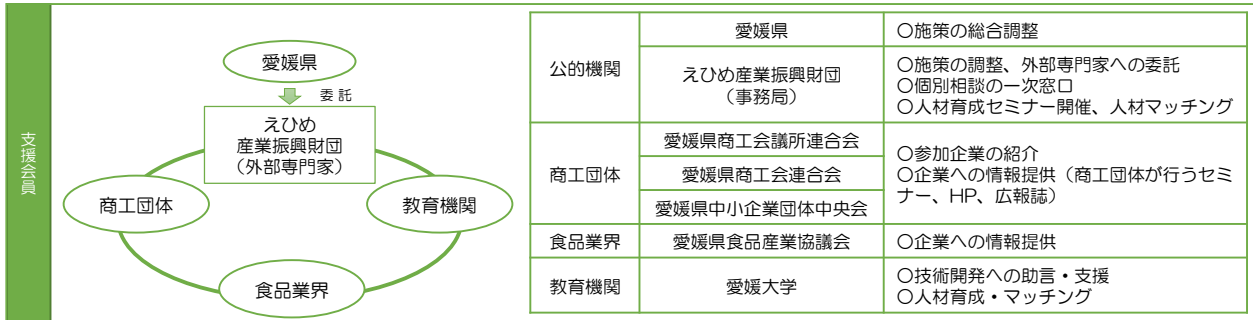


Ehime Food Innovation コンソーシアムの概要

参考資料

県内の食品関連産業について、「フードテック」や「デジタルマーケティング」を活用したイノベーション創出を図るとともに、これらに必要な人材育成・マッチングを一体的に推進する、産学官による組織です。



支援

フードテックやデジタルマーケティングを活用した商品・技術開発に取り組み民間企業及び団体（参画無料）
 →最新のフードテック事情や県内企業の取組などを紹介するセミナー開催やメルマガ配信
 →専門家による個別支援
 →行政等が行う各種支援事業のご紹介、採択支援 など

コンソーシアムの取組 (R3年度予定)

【事業全体の取組】

- ①フードテック・DX化推進実施計画の策定
本県産業構造の特徴を分析し、イノベーション創出に向けたR5年度までのプロセスを記載
- ②認知度向上に向けた普及セミナー・広報を実施
 - ・国内外の先進事例を踏まえたセミナー (個別WGで委託する外部有識者 等)
 - ・フードテック事業に取組む県内企業の講演
 - ・先行自治体による講演 (新潟市 等)

【個別WGの取組】

- | | |
|-----------------|---|
| フードテック商品開発WG | フードテック関連商品の開発等に係る取組み支援 (協業パートナーの紹介・マーケティング支援) |
| デジタルマーケティング活用WG | WEB・SNS運用のデータ分析による消費者ニーズを捉えた商品開発支援 |
| 人材育成・採用WG | 個別WG創出された新事業で必要となる人材を関係機関と連携して育成・マッチング |

実施体制

えひめ産業振興財団



連携 加速化

食品関連産業イノベーション促進事業 (フードテック・デジタルマーケティングの推進)

【支援会員】



【参画会員】



- 構成員
趣旨に賛同し、セミナーや個別WG等に参画する企業・団体・組合
※代替肉、昆虫食、機能性食品、植物工場、調理ロボット、アグリテックなど、食に関する幅広い商品・技術を有する企業が対象
- 参加条件
なし (参加費無料)
- 内容
 - ①最新のフードテック事情や県内企業の取組などを紹介するセミナー開催やメルマガ配信
 - ②専門家による個別支援
 - ③行政等が行う各種支援事業のご紹介、採択支援

【支援メンバーの取組内容】

1 EFIコンソーシアム

- (1) フードテック・DX化推進実施計画の作成
- (2) 認知度向上のためのセミナー

2 個別WG

(1) フードテック商品開発WG【外部専門家に委託】

フードテック関連商品の開発等に係る取組み支援

- ①協業パートナーの紹介・マーケティング支援
- ②既存商品も含めたマーケティング支援
- ③需要に見合う生産体制の構築助言
- ④愛媛のフードテック企業の情報発信

(2) デジタルマーケティングWG【外部専門家に委託】

- ①WEB・SNS運用診断
 - ・WEB・SNSの改善点を抽出し、運用改善。
- ②デジタルマーケティングを活用した商品開発
 - ・WEB・SNS運用で得られたデータを分析しマーケットニーズを捉えた商品開発支援

(3) 人材育成・採用WG (基本的には、財団直営)

個別WGで創出された新事業で必要となる人材の関係機関と連携したマッチング

フードテックの定義

食と、バイオサイエンスやIOTや人工知能（AI）をはじめとするデジタル技術などの融合で起こるイノベーションの総称。

代表的な事例は、代替肉、昆虫食、機能性食品、植物工場、調理ロボット、アグリテック技術開発などであり、食に関する幅広い商品・技術が含まれる。

【県内の主な取組事例】



代替肉



昆虫食



昆虫飼料



機能性食品



植物工場



小骨自動除去ロボット



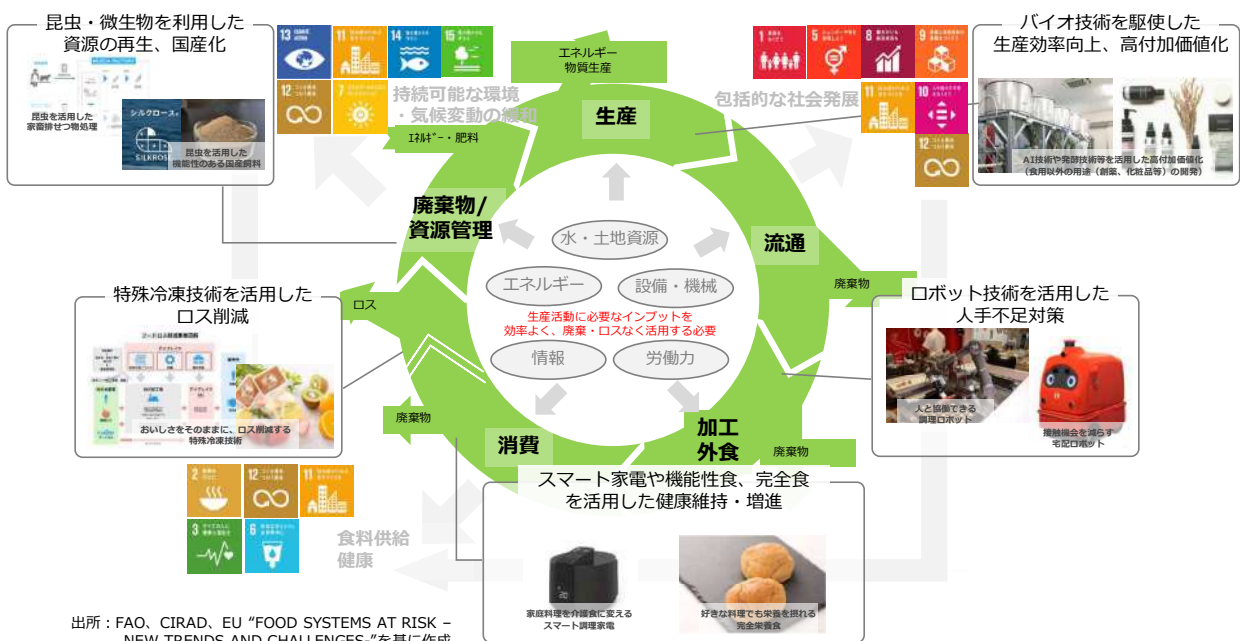
消費・賞味期限延長



自動給餌

フードテックへの関心の高まり

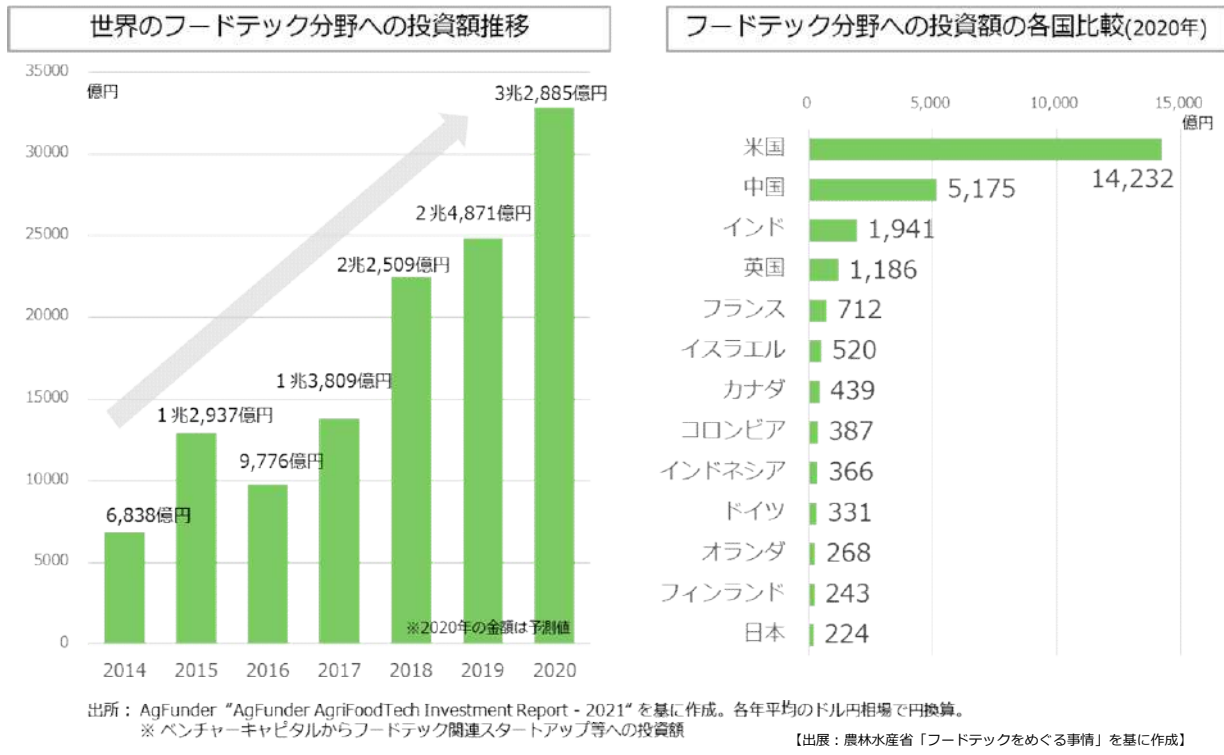
将来的な世界の人口増加に伴う食市場の拡大、SDGsや環境への関心の高まり、先端技術の発展を背景に、生産から消費、資源再生へとつながる食分野の新しい技術であるフードテックへの関心が高まっている。



【出展：農林水産省「フードテックをめぐる事情」を基に作成】

フードテック分野への世界的投資状況

フードテックへの投資は活発化しており、近年、年間3兆円程度の金額が投資されている。



日本発のフードテック〈全国の事例〉

日本発のフードテックにより、拡大する食料需要への対応と環境負荷低減の両立、農業資材の国産化による食料安価への貢献、高齢者など食の制約のある者も食を楽しめる食のバリアフリーの実現、医食同源の実現による健康増進、人手不足解消による食産業の強靱化などが期待される。

植物肉で、増大する食肉需要への対応と環境負荷の低減を実現

DAIZ株式会社

- 大豆の発芽技術を活用することで「おいしい植物肉」を開発。大豆の風味や食感を食肉に近づけることのできる唯一無二の技術で、世界から注目を集める。
- 食肉の生産で発生する温室効果ガス・窒素汚染などの環境負荷のないクリーンな食品。世界で増大するタンパク質需要に対応。



特許技術による発芽プロセス



発芽大豆素材を用いたタコス

昆虫テクノロジーで飼料の国産化・環境負荷の低減を実現

株式会社ムスカ

- イェバ工の卵と家畜糞尿を混ぜることによって、1週間で家畜糞尿をイェバ工が分解し、肥料と飼料を生成。
- 廃棄物を有効活用し、環境負荷を低減するとともに、輸入に頼る飼料の国産化を実現。



AI調理ロボットで人手不足を解消

TechMagic株式会社

- 自動で食材を用意して調理、盛り付け、洗浄まで行うAIロボを開発。
- 外食産業では人件費がコストの3割を占めるなか、人手不足が飲食店の経営をさらに圧迫。ロボットで飲食店の経営を改善。



バスタ調理ロボット

3Dフードプリンターで介護食革命

山形大学

- 柔らかい食材をきれいに積み上げていく3Dフードプリンターを開発。
- 高齢者個人の体調などに応じた味や食感の食事を自宅で簡単に用意できるよう、実用化を進める。



実と皮を別々のノズルから抽出し、カボチャを造形

「AI食」で欲しい健康を獲得

株式会社ウエルナス

- 食と体の関係を解析し、健康を実現するため個人に最適化した食事「AI食」を設計する技術を開発。
- 個人のライフスタイル・嗜好に合わせた、満足度が高く、結果に結びつく「AI食」を提供。



AI食による健康実現PDCAサイクル



血圧改善AI食事例

【出展：農林水産省「フードテックをめぐる事情」を基に作成】