

みえ食の産業振興ビジョン
(最終案)

平成27年6月

三重県

目次

はじめに	1
第1章 三重の食が持つポテンシャル	2
1. 三重の食のバックグラウンド～歴史、風土、文化など～	
2. 食に関連する産業の裾野の広さ	
3. 教育・研究機関	
第2章 食の産業を取り巻く環境の変化	7
1. 伸びない国内市場・生産年齢人口の減少	
2. 拡大する世界の食の市場	
3. 情報通信技術の進展	
第3章 食の産業振興の目指すべき姿	10
第4章 今後の取組の方向性	11
1. 第1次産業から第2次産業、第3次産業までが一体となった食の産業振興	
(1) 素材（農林水産物）の磨き上げ・試験研究	
(2) 商品開発支援	
(3) 販路開拓支援	
(4) 三重の食の情報発信	
(5) 新たな価値を創造する基盤の構築	
2. 食の産業振興を支える土台づくり	
(1) 食の安全・安心に向けた取組	
(2) 多様な連携（つながり）を生み出す仕組みづくり	
(3) 食関連産業の人材の確保・育成	
3. ビジョンの推進及び更新・改訂	

はじめに

三重県では、平成24年7月に策定した「みえ産業振興戦略」において、「地域の成長戦略」の一つとして定めた「サービス戦略」に基づき、現在、サービス産業における経営の高付加価値化や強力な情報発信、ものづくり企業と融合したサービス産業の創出、グローバルビジネスの振興、観光の産業化など、食関連事業者を含むサービス産業の振興に取り組んでいます。

サービス産業（第3次産業）に加え、農林水産業（第1次産業）と製造業（第2次産業）が関わる裾野の広い産業である食関連産業は、本県では、製造業全体に占める食料品製造業の事業所数の割合が第1位、従業者数の割合も第3位であるとともに、卸売・小売業に占める飲食料品を扱う事業者数の割合が約3分の1となっており、多くの県民に「働く場」を提供しています。

また、豊かな食材や多様な食文化、特徴ある企業の立地や特色ある人材の輩出など高いポテンシャルを有しており、今後の成長が期待できる産業分野となっています。

こうした背景から、今後、食関連産業の振興を通じた地域経済の活性化を図るため、平成27年1月に、『食』で拓く三重の地域活性化』をテーマにした地域再生計画を策定し、国の改正地域再生法に基づく第1号の認定を受けたところです。

今後、地域再生計画を着実に実行するとともに、食関連産業の付加価値を高め、三重の「食」を積極的に国内外に発信することで、観光誘客や海外市場の獲得につなげていくためには、食関連産業における将来に向けた取組の方向性を、関係者が共通の認識として理解し、連携の拡大・強化に結び付けていくことが必要です。

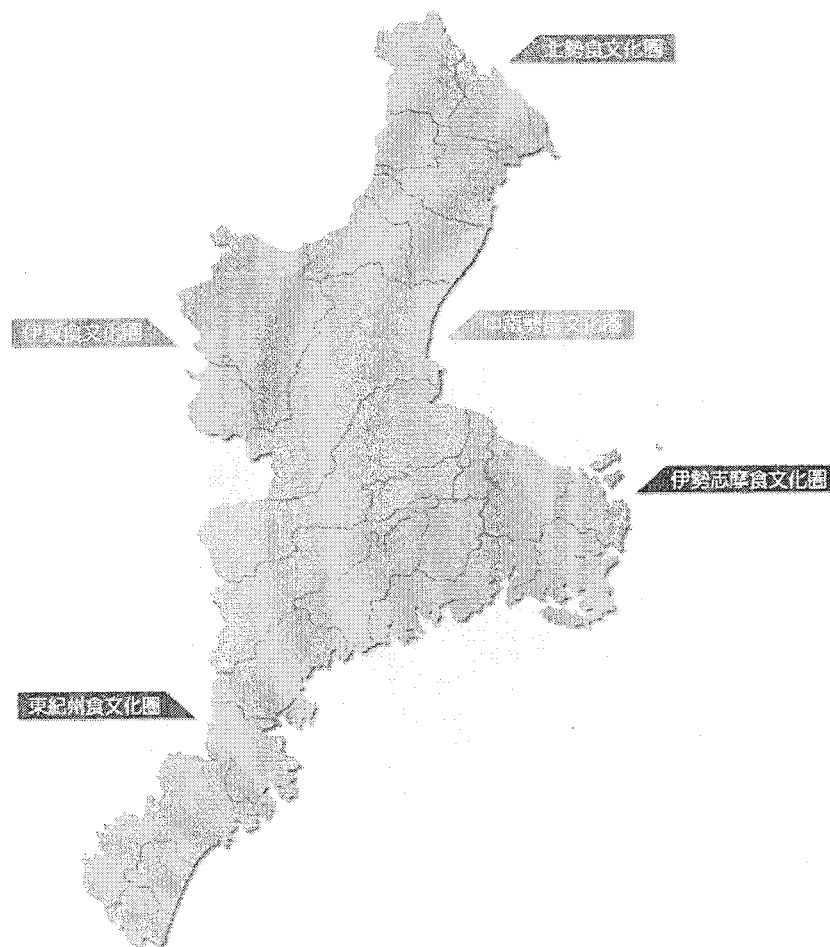
こうしたことから、本県における今後5年間の食の産業振興の方向性を定めた「みえ食の産業振興ビジョン」を策定し、このビジョンに基づいて、施策を集中的に展開していきます。

第1章 三重の食が持つポテンシャル

1. 三重の食のバックグラウンド～歴史、風土、文化など～

三重県は気候が温暖で、緑が絶えることはありません。また地形に恵まれているため、海・山・川から一年を通して、豊富な食材が供給されています。人びとは古来よりこれらを余すことなく活用し、自らを養いながら、今日まで多くの食文化を形成してきました。伊勢神宮の祭事と関連した食文化や、天皇の食料を献上する「御食国（みけつくに）」として古くからの京都との交流による食文化など、豊かな食文化を育んできています。

三重県は紀伊半島の東部に位置し、地形は南北に長く、「鷲」が羽を広げた形をしています。東側には1,000kmもの海岸線を持ち、南・西・北側は標高1,500mを越える鈴鹿山脈や大台山系をはさんで、愛知県、岐阜県、滋賀県、京都府、奈良県、和歌山県と接しています。三重県は地理的特徴や気候、風土によって大きく5つの食文化圏に分けられます。それぞれの地域では、地域の気候・風土に適した特産物が作られ、それらを生かした特徴ある郷土食が生み出されてきました。



【北勢食文化圏】

木曾三川の堆積作用によって豊かな平野が広がり、畑には一年中緑が見られます。冬には鈴鹿おろしと呼ばれる北西の季節風が吹き抜け、県内では比較的降雪量が多いことから、体の温まる汁物料理が工夫され、受け継がれています。鈴鹿山脈から流れ込む水量豊富な伏流水を利用して質の良い日本酒が造られています。また、木曾川を隔てて愛知県と接し、長良川、揖斐川を遡ると岐阜県に続いているため、ぼら雑炊や胡椒汁など、愛知県や岐阜県の食文化との共通性も見られます。

【中南勢食文化圏】

広大な平野に広がる穀倉地帯では、台高山脈（大台ヶ原山地）から流れる川のおかげで里山の幸に恵まれています。近畿圏の影響を受けていると考えられ、内陸部では奈良県の影響を受けています。食材を余すことなく使い切るなど、日本が育ててきた「もったいない」、「おすそわけ」等の考え方が現代でも息づいています。

【伊勢志摩食文化圏】

伊勢神宮とおかげ参りを支えた「おもてなし文化」が特徴です。「おもてなし」には、志摩地域で産する魚介類が用いられたほか、中南勢地域から米をはじめ多くの農産物がこの地域に供給されたと考えられています。伊勢神宮や斎宮などでは、京都などの食文化の影響も見られます。「おもてなし」を支える志摩地域の海岸部では入り組んだリアス式海岸が多く、木曾三川由来の栄養豊富な伊勢湾の水と黒潮が混じり合うことにより、海の幸に恵まれています。古くから海女漁や養殖技術が発達しており、海産物を生かし工夫した郷土食が受け継がれてきています。一方、平地が狭いので、わずかな畑を有効活用して野菜などが生産されています。

【伊賀食文化圏】

布引山地で中南勢地域と分断され、内陸性の気候を示しています。古琵琶湖に由来する湿地のきめ細かい泥土地帯であるため、水稻の栽培に適し、良質の米が生産されています。また、伊賀盆地を囲む産地から清冽な伏流水が湧き出すことから、品質の高い日本酒が造られています。京都府、滋賀県、奈良県と接し、昔から「みやこ」との交流が深く、餅文化など「みやこ」の文化や生活を取り込んだ食文化が息づいています。

【東紀州食文化圏】

平地が少なく、山林が豊かで、海岸の際まで険しい山が迫っています。黒潮がもたらす温暖な気候により、雨が多く、1年中みかんが収穫できます。海の幸、山の幸が上手に工夫され、食生活に生かされています。特に、さんまずしやめはりずしなどは、熊野川で接している和歌山県と食文化の共通性が見られます。

2. 食に関連する産業の裾野の広さ

食関連産業は第1次産業から第3次産業まで裾野が広く、本県では、全産業に占める「宿泊・飲食サービス業」の事業所数が第2位、従業者数が第4位となっているほか、「卸売業・小売業」における事業所数、従業者数の約1/3が飲食料品関係となっています。また、「製造業」に占める「食品製造業」の事業所数が第1位、従業者数が第3位となっており、食の関連産業の振興に取り組むことによって、大きな波及効果が期待できます。

表1 県内事業所構成比【平成24年度】 表2 県内従業者数構成比【平成24年度】

	産業大分類	構成比		産業大分類	構成比
1	卸売業、小売業	25.8%	1	製造業	26.8%
2	宿泊、飲食サービス業	12.2%	2	卸売業、小売業	18.7%
3	建設業	10.8%	3	医療、福祉	10.4%
4	製造業	10.4%	4	宿泊、飲食サービス業	9.3%
5	生活関連サービス業、娯楽業	8.9%	5	サービス業(他に分類されないもの)	7.0%

総務省統計局「経済センサス活動調査」より作成

(1) 第1次産業（農林水産業）

穏やかな気候風土に恵まれた三重県は、耕地に占める水田面積の割合が高く、コシヒカリを中心とした早場米の産地となっています。また、山麓に広がる樹園地では、全国第3位の生産量を誇る茶のほか、東紀州地域の特産品となっている柑橘などの栽培が盛んに行われています。さらに、トマトやイチゴのほか、搾油用から食用に変遷した歴史があり生産量が全国第1位のなばな、次郎柿のもととなった前川次郎柿、伊賀地域特産のぶどう、伝統野菜の伊勢芋など、さまざまな農産物の産地のもとで豊かな食文化が形成されています。

最近では、日本原産の「やまとたちばな」や近年発見された新品種で県内のみで生産されている香酸柑橘類の「新姫」といった希少種の栽培も始まっています。

畜産物については、国内外に向けて発信力が高い松阪牛や伊賀牛などのブランド牛肉に加え、みえ豚や熊野地鶏などの生産も盛んに行われて

います。

他の肉類として、これまで、ぼたん鍋や僧兵鍋などの郷土料理で使われてきた猪肉や鹿肉を、最近では、「みえジビエ」として、品質・衛生管理の徹底と販路開拓の取組が進められています。

水産業について、本県は、古来より「御食国」と呼ばれた由来どおり、あわびや伊勢えび、ふぐなどの水産資源に恵まれているほか、マダイ、牡蠣などの養殖が盛んに行われており、海面漁業の漁獲量は全国第4位（2012年）となっています。

また、海藻類の生産も多く、黒のりやひじき、あらめ、わかめ、あおさなどが出荷されています。さらに、平成26年に「鳥羽・志摩の海女による伝統的素潜り漁技術」が三重県の無形民俗文化財に指定されたこともあり、海女とその漁獲物を全国に発信していく取組が始まっています。

県では、こうした豊かな自然や伝統・文化などによって育まれた特に優れた県産品とその生産者を平成13年度から「三重ブランド」として認定し、積極的に情報発信することで、三重県の知名度向上や観光及び物産の振興などに役立て、生産者の生産意欲の喚起・向上を図っています。

(2) 第2次産業（製造業）

三重県には、豊かな食文化に根ざした加工品が多く存在します。街道に沿って発達した餅、あられなどの米菓、豊かな伏流水や高品質な酒米を用いた地酒、豊富な水産資源を用いた水産加工品など、伝統的な加工食品が事業者によって受け継がれています。

また、食器（陶器）やテーブルクロス（織物）、テーブル（木材加工）、調理器具（鋳物、陶器）など、食材とあわせて食生活を豊かに彩る製品をつくる事業者が多く存在します。

さらに、国内だけではなく、海外市場も視野に入れた日本を代表する食品企業の製造拠点が立地するほか、加工食品製造の際に必要な機能性を持った食品素材などを製造する研究開発型の企業、生産工程の効率化や食の安全・安心に寄与する生産設備を製造する企業も多数存在します。

(3) 第3次産業（サービス産業）

南北に長く、地形に恵まれ、さまざまな歴史の舞台となってきた三重県には多くの観光資源が存在するとともに、国内有数の旅館やレジャー施設、国際的にも知名度の高いホテルなどが存在します。また、そのような宿泊施設やレストランなどには、地元の豊かな食材の魅力を引き出す優れた料理人が存在します。さらに、地元食文化の発信や地域活性化の活動と連携して、ご当地グルメを提供する飲食店も数多く存在します。

小売業者には、「みえ地物一番」の取組など、地産地消の考え方に理解のある事業者がいくつも存在するほか、取り巻く環境が、近年大きく変化してきた卸売業においても、消費者ニーズをしっかりと受け止め、一次加工事業などの新たなビジネスモデルを果敢に構築している事業者も存在します。

3. 教育・研究機関

(1) 教育機関

三重県には、地域の農産物直売施設や自治体との連携による「高校生レストラン」の運営、地域の企業との連携による商品開発など、食にかかわる「現場」での実践等を通じた特色ある取組を行っている高等学校が複数存在します。

また、食の安全性を学ぶとともに、加工・流通・販売分野等の高度な知識・技術の習得や質の高い食生活の創造を目指した学科・コースを設けるなど、特色ある教育を実践し、食の人材育成を行っている高等学校もあります。

さらに、県内の料理人や菓子職人、旅館経営者などが教壇に立ち、現場の最先端の調理・製菓技術やサービスを学ぶことができる専門学校も存在し、多くの有望な人材を送り出しています。

県内にある大学や高等専門学校などからもサービス業などのさまざまな職種に人材が供給されています。

(2) 研究機関

三重県には、大学や高等専門学校、県の公設試験機関のほか、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構野菜茶業研究所や国立研究開発法人水産総合研究センター増養殖研究所など、国の研究機関も設置されています。

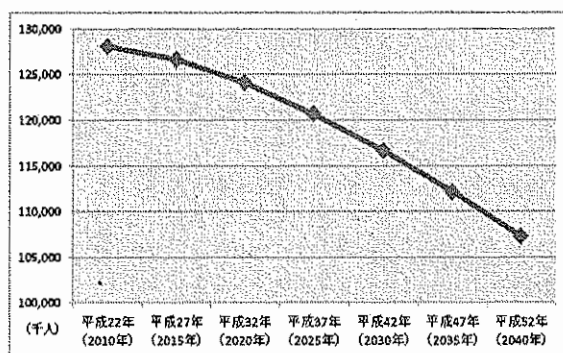
第2章 食の産業を取り巻く環境の変化

1. 伸びない国内市場・生産年齢人口の減少

人口減少社会の到来や国内需要の減退等により、国内市場の大幅な伸びは今後期待できない状況です。

そのような中においても、社会の成熟化に伴い、価値観やライフスタイルが多様化し、機能的食品をはじめ、栄養補助食、介護食、離乳食、非常食などといった健康・医療分野や防災分野など、新たに広がりつつある市場も顕在化しています。

このような消費者ニーズの変化を的確に捉え、対応していくことが求められています。



※国立社会保障・人口問題研究所：平成25（2013）年3月推計より

図1 将来推計人口

表3 介護食の市場規模

2012年	2020年予測	12年比
1,012億円	1,286億円	126.10%

株式会社富士経済ホームページ「高齢者向け食品市場の将来展望2013」概要より

また、三重県においても、生産年齢人口が、戦後から1990年代半ばまで増加を続けてきましたが、全体人口の減少に先行する形で2000年から減少に転じています。現在、地方のサービス産業を中心に、人手不足が顕著となっており、事業者においては、商品やサービスの高付加価値化、作業の効率化などを進めることで労働生産性を向上させ、賃金の改善を図ることなどが必要となっています。

農林水産業においても、これまで従事者の中心であった年代の担い手が一斉にリタイアする時期を迎えており、生産力を維持・向上させるためには、多様な担い手の確保・育成が急務となっています。

2. 拡大する世界の食の市場

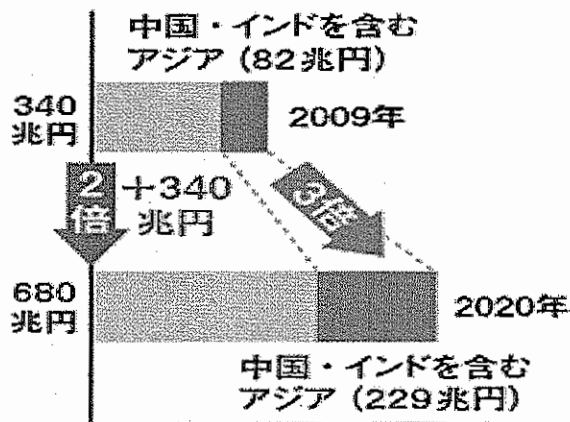
一方、海外においては、新興国が急速に経済成長を遂げており、今後、ますます購買力が拡大していくことが予想されています。

また、近年、世界では国家間・地域間の連携が進んでおり、自由貿易協定（FTA）や経済連携協定（EPA）、そして欧州連合（EU）や東南ア

アジア諸国連合（ASEAN）など、広域経済連携による経済自由化の動きが急速に進んでいます。

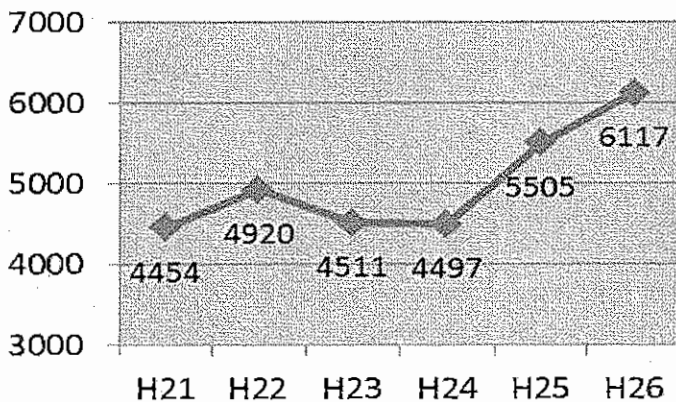
そうした中、世界の食市場は、2009年の340兆円から、2020年には680兆円と倍増し、特にアジアは82兆円から229兆円と、約3倍に拡大することが予測されています。

国は、農林水産物・食品の輸出額を2013年の約5,500億円から2020年には約1兆円とする目標を掲げており、本県としても急速に拡大する世界の食市場を取り込み、三重県の食の産業の成長を促進していく必要があります。



※農林水産省ホームページ「特集1 農林水産物と食品の輸出、最前線レポートニッポンの“おいしい”をもっと世界へ(1)」より引用。
ATカーニー社の推計を基に農林水産省作成。

図2 世界の食の市場規模予測



2014年(平成26年)の農林水産物・食品の輸出額が6,117億円となり、1955年に統計を取り始めて以来初めて6,000億円を突破。

※農林水産省平成27年2月10日発表
「平成26年農林水産物・食品の輸出実績について」
添付資料「農林水産物・食品の輸出額の推移」より作成。

図3 日本の農林水産物・食品の輸出額推移

3. 情報通信技術の進展

インターネットやスマートフォンなどによるICT（情報通信技術）の発達は、新しい産業分野の創出や既存産業に刺激を与えることにより、さまざまな産業の成長に寄与しています。

農林水産業では、インターネットを活用した農林水産物の販売や食の安全・安心に資するトレーサビリティシステム（生産履歴管理）、コンピュータを用いた栽培環境制御を行う植物工場など、ICT活用によるさまざまな取組が始まってきています。

また、近年、ビッグデータを産業活性化に活用する動きが進展しつつあり、三重県においても、県あるいは県内自治体がフィールドを提供し、ビッグデータ・ICT技術を活用した新たなビジネスモデルを構築するため、「みえICTを活用した産業活性化推進協議会」を平成25年度に設立し、産官学が連携して取組を行っているところです。

第3章 食の産業振興の目指すべき姿

食の産業振興を進めていくにあたっては、三重の食が持つポテンシャルを最大限に活用し、食関連産業が直面している対外的変化に的確に対応していく必要があります。本ビジョンで示す三重の食の産業振興のおおむね5年後の目指すべき姿は以下のとおりです。

◆県内の雇用を創出し、地方創生の鍵となる「三重の食関連産業」

経営力のある農林漁業者が増えるとともに、企画力や技術力のある食品製造事業者、魅力的な飲食店や宿泊施設が三重県に多く集積することで、産業の裾野の広い食関連産業に多くの雇用が生まれ、本県の社会減を食い止め、地方創生につながっている。

◆国内外の多くの人を惹きつける「三重の食関連産業」

国内をはじめ、海外にも三重の食や食文化の魅力が伝わり、大企業や中堅企業だけではなく、県内の食に関わる中小企業・小規模企業が海外市場の獲得を目指すようになるとともに、三重の食を求めて国内外から多くの観光客が三重県を訪れ、食の消費拡大につながっている。

◆県民の安全・安心、健康づくりに寄与する「三重の食関連産業」

三重の食の安全・安心が確保され、県民の健康づくりに寄与するとともに、県民自身が三重の食や食文化に親しみをもち、その魅力や価値の理解につながっている。

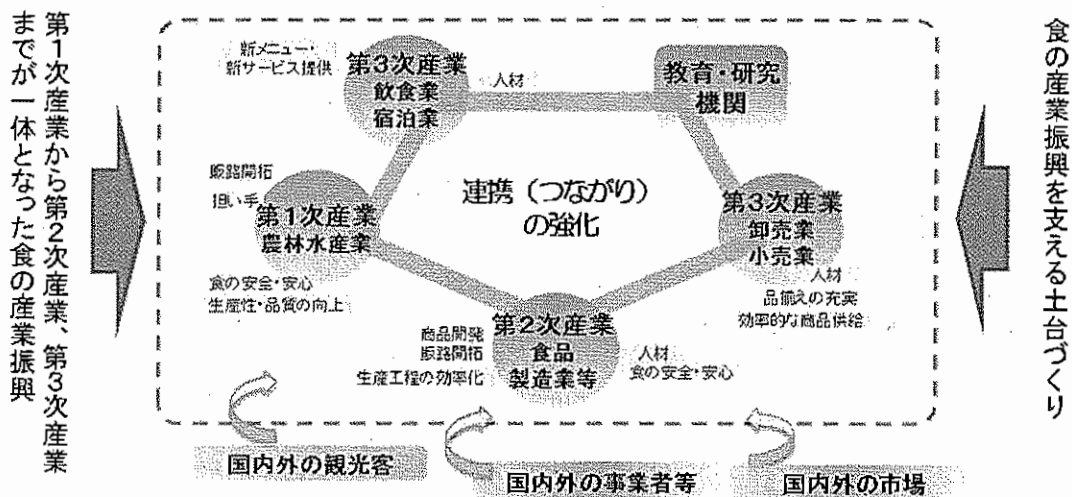


図4 食の産業振興の目指すべき姿のイメージ

第4章 今後の取組の方向性

三重の食の産業振興のおおむね5年後の目指すべき姿を実現するため、体系的に食の産業振興に関わる政策を推進します。

第一に、第1次産業から第2次産業、第3次産業までが一体となった食の産業振興に取り組みます。具体的には、関連事業者が一体となって素材（農林水産物）の磨き上げ・試験研究、商品開発支援、販路開拓支援、情報発信に効果的に取り組んでいきます。

第二に、こうした食の産業振興を支える土台づくりに取り組みます。具体的には、食の安全・安心に向けた取組をベースとして、多様な連携（つながり）を生み出す仕組みづくり、食関連産業の人材の確保・育成にも取り組んでいきます。

こうした取組を通じて、第1次産業から第2次産業、第3次産業までが様々な形で互いに連携・補完しながら新たな価値の創出を後押しするとともに、三重の食や食文化に対する県民の理解を醸成する施策などを展開していきます。

1. 第1次産業から第2次産業、第3次産業までが一体となった食の産業振興

(1) 素材（農林水産物）の磨き上げ・試験研究

三重県には、豊かな自然のもと、たくさんの魅力あふれる食材があります。こうした食材、素材の付加価値を高めていくためには、その磨き上げに取り組む必要があります。このため、マーケットニーズに対応した試験研究を進めるとともに、開発した技術などを普及することで、品質向上につなげていきます。また、三重の素材のブランド化を推進します。

- ・農林水産物の高付加価値化や生産コストの低減、病虫害リスクの管理など、農林水産業にかかる技術課題について、試験研究を行います。
- ・海外マーケットのニーズ等に即した栽培技術を確立するとともに、農業者による農業生産工程管理（GAP）認証取得を促進します。

<平成27年度の主な関連事業>

輸出対応型産地育成支援事業 11,246千円

輸出にも対応できるリーディング園芸産地を育成するため、海外マーケットのニーズ等に即した栽培技術を確立するとともに、JGAPの認証取得の促進など、海外販路開拓に必要な環境整備を支援します。

「元気な海女さん」による里海創生モデル構築事業 936 千円

海女の漁獲物を登録商標「海女もん」の活用によりブランド化し、付加価値向上につなげるなど、海女の所得向上につながる取組を支援し、海女漁業の活性化と漁業経営の安定化を図ります。

農業技術高度化研究開発推進事業 152,193 千円

国等から交付される競争的研究資金を活用し、他の公設試験研究機関等と連携しながら、県内農業の振興に生かすことができる高度な技術課題を解決するための研究開発に取り組めます。

畜産業技術高度化研究開発推進事業 2,182 千円

国等から交付される競争的研究資金を活用し、他の公設試験研究機関等と連携しながら、県内畜産業の振興に生かすことができる高度な技術課題を解決するための研究開発に取り組めます。

三重の畜産成長産業化促進事業 62,863 千円

未利用資源や飼料米等を活用した生産方式や流通支援システム等の特色を生かした畜産物の生産販売システムの研究を進めるとともに、関係機関と連携して生産や流通の段階への技術移転を進めます。

植物工場実証パイロット事業 8,411 千円

農業研究所内に整備した太陽光利用型植物工場において、県内生産額の多いトマト・イチゴについて、低コスト化、周年栽培の栽培実証を行うとともに、実証技術を普及・拡大させるための人材を育成します。

みえの養殖水産物計画生産体制構築事業 5,241 千円

本県の養殖魚の大半を占めるマダイと他の魚種を組み合わせる養殖する三重県型の「複合養殖」モデルの確立をめざします。さらに、餌料コストの削減や魚病リスクの低減のための試験を実施し、技術の高度化を図ります。

(2) 商品開発支援

現代社会のニーズに対応した売れる商品の開発が求められていることから、食味や機能性など県産農林水産物が有する特徴を生かした高付加価値な素材の生産を促すとともに、さまざまな異業種との連携を促進します。

- ・ 農林水産資源を活用し、産学官連携により新商品等を生み出していく、「みえフードイノベーション」を推進します。
- ・ 県民の健康づくり、健康寿命の延伸につながるような医療食や介護食、機能性食品、機能性の高い農林水産物の創出を支援します。
- ・ 産学官で組織する「みえ“食発イノベーション”創造拠点」を通じ、大学や研究機関が持つ機能を連携させながら、食に関する事業者の研究開発・技術支援等に取り組むとともに、国内大都市圏や海外で売れる食品の開発を支援します。

- ・伝統産業・地場産業における、デザイナー等との連携による商品開発や販路拡大等を進めます。

＜平成27年度の主な関連事業＞

みえフードイノベーション総合推進事業 215,204千円

農林水産資源を活用して、産学官連携による新商品等を革新的に生み出す「みえフードイノベーション」を推進します。

みえライフイノベーション総合特区食バリューチェーン推進事業 8,088千円

介護食や医療食など高付加価値の機能性食品・作物を創出するため、大学や病院等と連携し、食に関する機能性評価が容易に実施できる体制を構築します。

地域資源活用型医薬品等開発促進事業 7,870千円(一部)

県内地域資源を活用した付加価値の高い医薬品、医薬部外品、化粧品および健康増進・維持につながる付加価値食品等の製品化を進める事業者に対して、研究開発、試作品の製作、さらにそのブラッシュアップ等、製品化に向けた支援を行います。

食発・地域イノベーション創出展開事業 3,066千円

「みえ“食発・地域イノベーション”創造拠点」の試験・研究機器を活用し、企業の新商品開発・製造法改善等につながる研究成果を得るとともに、技術支援等を通じて研究成果の展開を図ります。

海外・大都市圏等を目指すグローバル食品の開発促進事業 1,131千円

海外や国内の大都市圏において販売可能な県産食品を開発するために研究会や共同研究等を行い、広域流通を踏まえた技術開発や試作品づくりを行います。

伝統産業・地場産業新たな市場開拓促進事業 11,346千円

伝統産業・地場産業において、県内外で活躍するデザイナー等との連携を通じて、新商品の開発を行うとともに、開発・改良から流通までの一貫したデザイン戦略を活用した支援を行い、大都市圏及び海外を視野に入れた販路拡大等の取組を推進します。

(3) 販路開拓支援

特に中小企業・小規模企業、農林水産事業者においては、ネットワークや販売ノウハウが乏しく、自力での販路開拓がなかなか難しい状況であるため、官民一体となって販路開拓に取り組んでいきます。

- ・国内外で行う情報発信等を契機に、大都市圏や海外のバイヤーやシェフ等とネットワークを構築するほか、流通面や海外での個別営業活動支援など、新たな販路が確立されるよう、きめ細かな支援を行います。
- ・グリーンツーリズム（農山村滞在型余暇活動）やブルーツーリズム（漁村滞在型余暇活動）、スポーツと食を組み合わせた健康増進に資する体験ツアーなど、地域の食文化の体験を通じて、国内外から三重県に人を呼び込む取組を推進します。

- ・県内量販店等において、県内農林水産物の旬の魅力や安全性などを消費者に伝えるキャンペーンを展開することで、購買意欲を高め、地産地消による地域内流通を活発にしていきます。

＜平成27年度の主な関連事業＞

フードコミュニケーションプロジェクト推進事業 12,378千円（一部）

優れた県産品を「みえセレクション」として選定し、事業者の営業活動を通じた販路拡大を支援します。

地域食材魅力再発見事業 7,521千円

大都市圏等のバイヤーやシェフ等とのネットワークを構築し、みえの食材等の持つ魅力の認知度向上及び県内事業者とのマッチングを図るとともに、専門的な視点での評価・助言を行うことで、商品のブラッシュアップを促進します。

地域資源活用型医薬品等開発促進事業 7,870千円（一部）

製品化された県内地域資源を活用した付加価値の高い医薬品、医薬部外品、化粧品および健康増進・維持につながる付加価値食品等について、その販路開拓に向けた支援を行います。

魅力あるみえの水産物輸出戦略構築事業 4,822千円

県産水産物の輸出を促進するため、海外市場調査の結果を踏まえた輸出対象国における販売促進や生産加工施設のHACCP認証対応支援、JETRO及び県輸出促進協議会と連携した研修会や相談会などに取り組みます。

農林水産物・食品輸出イノベーション事業 5,779千円

台湾やASEAN諸国での物産展の開催や食品見本市等への出展、海外に販路を持つバイヤーの招聘等により、県産品の輸出拡大を図ります。

農林水産物・食品海外販路開拓チャレンジ事業 26,042千円

台湾とタイに現地アドバイザーを設置し、事業者の営業活動を支援します。

沖縄国際物流ハブを活用した三重県産品輸出支援事業 15,543千円

沖縄国際物流ハブ機能を活用し、アジア市場に販路ネットワークを有する沖縄県と連携することで、三重県産品のアジア市場への展開を促進します。

みえの獣肉等流通促進事業 5,692千円

獣肉等の需要を拡大するため、獣肉の品質及び量の確保や施設整備支援、商品開発や首都圏での販売促進、ジビエ料理フェア開催等を通じた「みえジビエ」取扱店舗の拡大、みえジビエ登録制度の普及啓発など、獣肉の処理・供給体制の整備を進めます。

(4) 三重の食の情報発信

海外での三重の食の販路開拓や、国内外からの観光客による食の消費拡大につながるよう三重の食材や食文化を積極的に情報発信していきます。

(海外への情報発信)

- ・海外において、三重県フェアの開催など、三重県の認知度向上を目指した情報発信等の取組を進めることで、県産品のブランド力向上や観光・ビジネス目的のインバウンド（訪日外国人旅行者）の増加、企業の海外展開などにつなげます。
- ・これまで重点的に情報発信を行ってきたアジアに加え、今後はさらに米国・欧州の2つの先進国市場において、県産ブランド和牛をはじめ、県産食料品や三重の和食など、本県の食の本格的な販路開拓を目指して情報発信を進めます。

<平成27年度の主な関連事業>

地域の魅力発信・販路拡大支援（三重県フェア）事業 26,513千円

国内外で食を中心とする三重の魅力を発信する三重県フェアを開催するとともに、県内事業者のテストマーケティングによる現地ニーズの把握や、商談会等の参加による販路確保・拡大を支援します。

食の産業情報発信支援事業 16,509千円

県内の食品関連事業者が国内外での展示会等へ出展する際の効果的な出展方法や、出展後のフォローアップなど、専門家による支援等に取り組みます。

食の産業振興事業 5,001千円（一部）

米国の料理大学CIA（カリナリー インスティテュート オブ アメリカ）で開催される世界の食の産業関係者が集まるWOF（ワールド オブ フレーバー）に参加し、三重の多様な食材や食文化等について情報発信を行います。

ミラノ国際博覧会出展事業 63,435千円

ミラノ国際博覧会に出展することにより三重の食や食文化等多様な魅力について情報発信し、ヨーロッパ等からのインバウンドの拡大や海外への販路拡大につなげます。併せてミラノ市内において、食に関する業界関係者や消費者に対して販路拡大につながる取組を行います。

みえの食輸出促進事業 6,851千円

輸出への取組意欲がある事業者の県産品を活用し、三重県らしさや機能性を表現した「日本食」を提案し、見本市や商談会等を通じて世界に発信することで、輸出拡大につなげます。

みえの県産品輸出拡大レシピ創作事業 3,370千円

料理研究家等により、県産品を活用した日本食レシピを創作し、海外の調理人等に魅力ある日本食素材と活用方法等を伝えることで県産品の売り込みにつなげます。

海外市場向け三重県産ブランド牛肉輸出モデル事業 21,403 千円

肉牛生産者団体等が行う輸出促進に向けた主体的な取組を支援するとともに、海外のメディアや料理人等を対象とした情報発信等に取り組みます。

G8サミット関連事業 100,000 千円

2016年に日本で開催予定の主要国首脳会議（サミット）の本県での開催に向け、本県の知名度向上や地域の受入体制整備、開催気運を盛り上げるため、PRや関連イベントを行います。

海外誘客推進プロジェクト事業 115,777 千円

海外旅行会社へのPRに加え、外国人旅行者に対するプロモーションや口コミサイト等での情報発信を強化し三重県の認知度向上を図ります。また、無料公衆無線LANの充実や消費税免税店の拡大など、受入環境の整備を促進します。

(国内への情報発信)

- ・首都圏営業拠点「三重テラス」を通じた三重の食の魅力発信のほか、さまざまなネットワークの活用、大都市圏での三重県フェアの開催、県民や観光客に対する食のイベントの開催など、さまざまな手法を組み合わせることで三重の食が消費者や食の関連事業者の心に残り、ブランド力向上につながるよう、戦略的な情報発信に取り組みます。

<平成27年度の主な関連事業>

全国菓子大博覧会・三重開催支援事業 32,653 千円

平成29年4月から5月にかけて伊勢市で開催される第27回全国菓子大博覧会に向けて設立される実行委員会に参画し、テーマである「お菓子がつなく「おもてなしを」世界へ」をコンセプトに、三重県の食の産業振興につなげていきます。

戦略的営業活動展開推進事業 11,826 千円

三重テラスを中心に、日本橋エリアの関係団体や他県アンテナショップ等の企画やイベント等と連携し、首都圏でのさらなるネットワークの強化と拡大を図るとともに、食を軸として国内のみならず海外も視野に入れた情報発信を行います。

関西圏営業基盤構築事業 7,617 千円

関西圏において、消費者やメディア、食の関連事業者等にみえの食の魅力を情報発信し、ネットワークの充実強化を図り、関西圏からの観光誘客や関西圏での販路開拓につなげます。

地域の魅力発信・販路拡大支援（三重県フェア）事業 26,513 千円【再掲】

国内外で食を中心とする三重の魅力を発信する三重県フェアを開催するとともに、県内事業者のテストマーケティングによる現地ニーズの把握や、商談会等の参加による販路確保・拡大を支援します。

食の産業情報発信支援事業 16,509千円【再掲】

県内の食品関連事業者が国内外での展示会等へ出展する際の効果的な出展方法や、出展後のフォローアップなど、専門家による支援等に取り組みます。

戦略的ブランド化推進事業 5,524千円

特に優れた県産品を三重ブランドとして認定するほか、新たな三重ブランド育成のため、事業者に対しブランド化に向けた支援を行います。

三重の「米力」発揮支援事業 10,500千円

県産米の新たな販路の確立と消費拡大を図るため、米の流通事業者等と連携し、県内各地の米の強み(米力)を生かしたブランド化戦略を策定するとともに、ファンづくりに向け、メディアを活用したPR活動等を進めます。

みえの魚食普及推進事業 2,551千円

魚に関する基本的な知識や魚の特性に合わせた簡単かつおいしく食べる方法を普及する人材を育成するとともに、育成した人材による魚食普及の取組により、魚の調理離れの解消につなげていきます。

三重県観光キャンペーン推進協議会負担金 162,700千円

官民一体の協議会により、首都圏をはじめ、大都市圏において、首都圏営業拠点「三重テラス」や関西事務所等と連携して、三重の食をはじめ、三重の魅力情報を発信します。

(5) 新たな価値を創造する基盤の構築

食関連事業者の経営力の強化に向けた支援や食関連産業の国内外からの誘致など、新たな価値を創造する基盤づくりを進めます。

(個々の事業者の経営力の強化)

- ・三重県版経営向上計画制度などを活用し、個々の事業者毎に経営状態や様々な支援施策などを把握した上で、最も適切な支援施策や事業者間連携の提案など、事業者と対話しながら経営面での支援を行います。

(食関連産業の誘致や教育機関の立地促進)

- ・食品加工分野やサービス産業等を含めた食関連産業の新規投資の促進に向け、県外、海外からの誘致活動を進め、食の産業の集積を図ります。
- ・食関連の大学の創設に向けた検討を進めます。

<平成27年度の主な関連事業>

みえの雇用経済を支える県内投資促進事業 1,603,677千円(一部)

雇用や地域経済への波及効果の高い施設をターゲットにサービス産業の誘致に取り組むほか、地域への経済波及効果の高い集客交流関連産業などにおける投資を促進します。

県内中小企業海外展開促進事業 27,589千円

中国及びASEAN地域を対象にした海外展開支援拠点を活用するとともに、産学官金が一体となって設置したみえ国際展開推進連合協議会を核として、本県がネットワークを有する国・地域との連携・交流の機会を創出し、県内中小企業・小規模企業の海外展開を促進します。

2. 食の産業振興を支える土台づくり

(1) 食の安全・安心に向けた取組

食の安全・安心は、県民が豊かな食生活を通じて健康に暮らしていくための基本であるとともに、三重の食のブランド化を図るうえでも重要です。このため、「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」に基づき、関係者が協力して食の安全・安心確保に向けた取組を推進します。

- ・危機管理を強化した体制のもと、食の安全安心の確保に向けた施策を総合的に推進するとともに、米トレーサビリティ法に基づく米穀等流通の監視・指導や事業者のコンプライアンス意識の醸成などに取り組みます。
- ・国産の加工・業務用野菜の需要増加に対応するため、トレーサビリティの構築など安全性の確保に向けた体制を構築し、実需者等から選ばれる産地の育成に取り組みます。
- ・県民の健康づくり、健康寿命の延伸につながるような医療食や介護食、機能性食品、機能性の高い農林水産物を創出する仕組みを構築します。

<平成27年度の主な関連事業>

食の安全・安心確保推進事業 1,724千円

「食の安全・安心が確保された三重県」を実現するため、危機管理を強化した体制のもと、条例及び基本方針に基づく施策を総合的に推進するとともに、米トレーサビリティ法に基づく米穀等流通の監視・指導や事業者のコンプライアンス意識の醸成などに取り組みます。

食の安全総合監視指導事業 16,379千円

食品の安全・安心の確保を図るため、食品の製造から消費に至る一貫した監視指導体制を整えるとともに、食品事業者における自主衛生管理の導入を促進します。

加工・業務用に対応するみえの園芸産品生産流通体制整備事業 9,475千円

国産の加工・業務用野菜の需要増加に対応するため、安全性の確保に向けた体制を構築し、実需者等から選ばれる加工・業務用野菜の産地を育成します。

みえライフイノベーション総合特区食バリューチェーン推進事業 8,088千円
【再掲】

介護食や医療食など高付加価値の機能性食品・作物を創出するため、大学や病院等と連携し、食に関する機能性評価が容易に実施できる体制を構築します。

(2) 多様な連携（つながり）を生み出す仕組みづくり

第1次産業から第2次産業、第3次産業までの食関連産業が、さまざまな形で連携し、互いに補完しながら、新たな価値を創出していくことが求められています。そのため、多様な連携（つながり）を生み出し、それを関係機関とともに支援する仕組みを構築します。

(ICTを活用したネットワークづくり)

- ・ICT等を活用し、生産、加工、流通、販売に至る事業者間の連携を強化するとともに、ビッグデータを活用できる環境の整備や人材の育成に取り組めます。また、ICTなどの活用で先行する国内外の都市などと連携し、農業の生産性向上や人材育成の分野におけるICTの活用に取り組めます。
- ・三重の食が一元的に把握できる消費者目線の情報発信の仕組みの構築を検討します。

(多様な業種の顔の見える関係づくり)

- ・食の産業に携わる関係者が一堂に会し、商品開発や連携プロジェクトといった新たな取組について情報を共有したり交流を深めたりする場を設けます。
- ・従業員も含めた事業者間での勉強会や連携プロジェクトの構築につながるネットワークを形成するために、専門家等によるコーディネート組織の形成について検討していきます。
- ・県内の食関連産業で構成される組織体制の強化を図り、個別商品ごとではなく、三重の食全体の産業振興を推進する仕組みを構築します。

<平成27年度の主な関連事業>

みえの食のバリューチェーン構築事業 25,008千円

美味しさや鮮度、健康や機能性などの消費者ニーズに的確に対応した付加価値の高い三重の食の提供を通じ、食に関わる産業の発展につなげるため、生産から加工、流通、販売に至る事業者間の連携の強化・拡大を図り、本県での食産業の集積を促すための事業環境整備と併せ、ICTやビッグデータの活用、国内外の都市との連携に取り組めます。

地産地消を支える地域内流通拡大事業 6,265 千円

県産農林水産物を、産地と消費地で効率的に流通させるためのモデル事業の実証を行い、地域内流通の拡大を図ります。

食の産業振興事業 5,001 千円（一部）

食の産業に携わる関係者が一堂に会するシンポジウムの開催などを通じて、関係者間の情報共有や交流を深め、さらなる食の産業振興につなげます。

(3) 食関連産業の人材の確保・育成

消費者が求める食を安定供給し、産業として持続的に発展していけるよう、食を担う人材の育成・確保に取り組みます。

(農林水産業における人材育成と担い手確保)

- ・農産物の付加価値向上と販路拡大に向け、農業者のマーケティングスキルの体系的な習得を支援します。
- ・企業等の参入促進や意欲ある多様な農業者の育成のほか、新規就農希望者や障がい者などの就労支援、技術指導などを進めます。
- ・漁業への新規就業を促進するため、新規就業者の初期投資費用の軽減や障がい者の就労支援に取り組みます。
- ・農林水産業の労働生産性を向上させるため、農林水産物の付加価値販売の促進と合わせ、作業の省力化や効率化、農林水産業機械の有効利用に向けた支援のほか、農地や漁港など生産基盤の整備に取り組みます。

(食品製造業における人材育成)

- ・食品製造事業者の経営発展に向け、商品の差別化に向けた取組や、事業活動の信頼性、営業力の向上を支援します。

(飲食業・宿泊業などサービス産業における人材育成)

- ・サービス産業に従事する人材のマーケティングスキルの向上やおもてなし経営手法の体系的な習得を支援します。
- ・イスラム圏におけるハラールなど、世界各地での食に関する慣習や制度などの啓発等に努めます。
- ・県内高等学校の食に関わる専門教育の充実や世界に通用する料理人の輩出を視野に入れた米国の料理大学との連携、日本の高等教育で不足しているサービス経営学プログラムの県内大学への導入を図ります。また、海外の食の総合大学との連携について検討していきます。

(県民の親しみ・理解の醸成)

- ・県民に三重の食や食文化への親しみや理解が深まるような新たな施策を検討します。

＜平成27年度の主な関連事業＞

三重のリーディング産品を支える人材育成事業 1,315千円

「儲かる農業」を実践できる農業者を育成するため、農業大学校において講座と演習を組み合わせた講座制の研修を実施し、農業者のマーケティングスキルの向上を図ります。

新規就農者総合支援事業 279,887千円

就農希望者や新規就農者に給付金を給付することで、就農意欲の喚起と就農後の定着を図ります。

農福連携・障がい者雇用推進事業 4,233千円

福祉事業所の農業参入や農作業委託、農業経営体への障がい者の就労を促進するため、福祉事業所への技術・経営支援、農業と福祉をつなぐ人材育成、農業者への意識啓発、障がい者が担える農業・農作業の検証等に取り組みます。

U I J ターン就農者受入・支援体制緊急強化事業 45,042千円

U I J ターンにより新規就農を志す人に本県を就農地として選んでもらうため、関係者の連携により農業大学校における農業人材育成機能の充実を図るとともに生産者組織等による受入環境整備を支援します。

農業版就職支援事業 1,215千円

農業分野における若年者の就労の場を拡大するため、市町や関係団体等と連携し、「みえの就農サポートリーダー制度」の推進を図るとともに、就農サポートリーダーの育成を行う市町に対して助成を行います。

植物工場実証パイロット事業 8,411千円【再掲】

農業研究所内に整備した太陽光利用型植物工場において、県内生産額の多いトマト・イチゴについて、低コスト化、周年栽培の栽培実証を行うとともに、実証技術を普及・拡大させるための人材を育成します。

みえの企業等の農業参入による地方創生モデル事業 26,112千円

企業及び農協出資型法人の農業参入等を支援することにより、新規雇用の創出と遊休農地解消を図ります。

新規漁業就業者定着支援事業 3,803千円

就業直後の初期投資費用軽減を目的として、漁協が新規就業者に漁船等をリースする経費や漁協が新規就業者を雇用する経費を補助します。あわせて水産分野における障がい者の就労を促進します。

フードコミュニケーションプロジェクト推進事業 12,378千円（一部）

大都市圏等への販路拡大をめざす事業者の商品力及び営業力の改善を促すための研修会を実施します。

食・観光産業におけるホスピタリティ人材の育成・確保事業 13,846千円

食、観光産業のサービス産業等の従事者を対象に、ホスピタリティ人材の育成・確保を図るため、「おもてなし経営」を学ぶ連続講座及びO J T研修等を実施します。

3. ビジョンの推進及び更新・改訂

(1) 部局横断型の推進体制の整備

庁内に「みえ食の産業推進会議」を設置し、ビジョンに掲げる施策を関係各課が相互に連携し、個別施策の着実な実施や、次年度以降の施策を構築するための協議調整等を行います。

(2) 産業界や関係機関との継続的な意見交換

本ビジョンを着実に推進するためには、産業界、教育機関や商工・農林水産団体をはじめとする関係機関、市町等との連携を密に取り、一体となって取り組む必要があります。また、食の産業を取り巻く環境変化にも速やかに対応して行く必要があります。

このため、これらの関係者や外部有識者等によるアドバイザリーボード等を設置し、取組状況の検証結果や施策の展開方向について、専門的な立場から助言や提言をいただき、個別施策への反映や、ビジョンの更新、改訂を行っていきます。

また、県内事業者や関係者の訪問等を継続的に実施し、現場の変化を職員自らが的確に把握し、アドバイザリーボード等に情報提供するほか、庁内に設置する「みえ食の産業推進会議」で議論を行うなど、現場からの政策創造の実現に努めていきます。