

県産食材の可能性を広げる！

みえフードイノベーション

mie food innovation



みえフードイノベーションとは？

三重県の「食の魅力」を生かすため、生産者・事業者・大学・行政などが連携し、
新たな商品やサービスを生み出す取り組み、それが
「みえフードイノベーション」です。

- 特徴ある農林水産物に高度な加工技術などを組み合わせた商品・サービス
- 研究機関等で商品の特徴（抗酸化力などの機能性や鮮度など）を科学的に分析した商品など、県産食材の新しいカタチが次々と誕生しています。



バウムクーヘンシリーズ



亀山ラーメン



みえのソフトクリーム



ゆず製品

みえフードイノベーション・ネットワーク



情報提供
相談・支援
連携促進

三重県農林水産部フードイノベーション課



みえツクスキャンディ



木と遊ぶ 3Dパズル
「しまかぜ」



お茶の香「関の戸」



MIE GIFT COLLECTION



まごごろ乳液 こまめ



健康補助食品 MATURA



みえの調味料

みえジビエ推進プロジェクト

未利用資源
の活用

捕獲した鹿・猪を、地域資源として利活用していきたい！

みえジビエ登録制度

三重県では「みえジビエ品質・衛生管理マニュアル」をはじめとした、衛生管理、品質管理を順守している「解体処理施設」、「加工製造施設」、「買えるお店」、「食べられるお店」の事業者を「みえジビエ登録事業者」として登録し、安全・安心で高品質な「みえジビエ」製品の提供を実現しています。



「みえジビエ」を取り扱っているお店は、この登録証と表示看板が目印！

新商品開発プロジェクト

消費者の皆さんに鹿肉・猪肉の良さを知ってもらうために、飲食店や食品企業などが連携し合い、様々な商品を開発しています。

解体処理・流通プロジェクト

徹底した衛生管理で安全・安心・高品質な鹿肉・猪肉を提供できる施設を整備しています。



新商品

みえジビエメニュー

鹿肉の特別コース料理やメニューが
続々誕生しています。



味付鹿肉 (冷凍商品)

味付きなので
焼くだけで簡単においしく
鹿肉が食べられます。



県内販売



店頭でのPRやレストランと
連携したフェアの開催

県外情報発信



首都圏での観光交流会

首都圏での女性向けイベント

県外販売



首都圏での商談会への出展

究極の トマトプロジェクト

次世代アグリ
ビジネスへの展開

競争力のある産地づくりを
実現したい！

品質の高い「究極のトマト開発」という目標のもと、産学官のさまざまな
事業者が連携することで競争力のあるトマトの産地づくりを進めています。

最先端の技術とシステムを有する
次世代植物工場

「うれし野アグリ」

オランダ型の「太陽光利用型植物工場」と国内の先進的技術を組み合わせ、高収量・低コスト生産を目指した、国内最大級の植物工場が誕生しました。



浅井農園×辻製油×三井物産

4 つの 新しい 形

Company

農家・地域・企業が手を結ぶ新しい農業の形。

Technology

工場の廃熱・余剰蒸気を再利用する、最先端のガラス温室。コンピューターでトマトに最適な環境に管理。

Brand

年間を通じて安定供給できる高品質野菜をブランド化。

Distribution

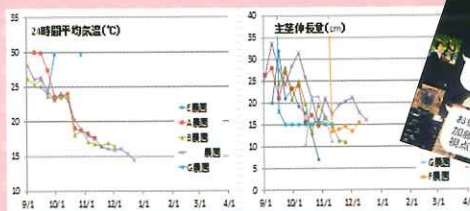
既存の流通だけに頼らない、新しい流通の形。



農業ICTを用いた

「活用できる生産情報共有モデル」の構築

若手農業者が連携した「みえ次世代ファーマーズmiel」のトマト栽培（生産者8戸）のデータを集積・比較することにより、高品質なトマトの生産のための最適条件の数値化を進めています。



技術向上のためのデータ蓄積



SNSを活用



「AZUMA FARM 三重」

「AZUMA FARM 三重」は太陽光利用型植物工場、施設内の温度や湿度などをコンピューター制御でき、一年を通じてトマトに最適な栽培環境を設定することができます。

まだまだあります！ プロジェクト例

同一梱包パッケージプロジェクト



三重の名菓「老伴」「関の戸」「平治煎餅」が一度に楽しめます。

製造元が異なる地域の名産を1つのパッケージに梱包することで、県産品の効果的な情報発信および販売促進を図ります。

- 「伊勢の食卓」
伊勢志摩地域の事業者と連携した名産品
- 「三重讃菓（みえさんか）」
県内3つの老舗和菓子屋と連携した銘菓



地域の名産「青のり」「伊勢たくあん」「牡蠣」「黒のり、ちりめん」が手軽に楽しめます。



「みえのゆめ」を独自の製法で加工し低リン米でお求めやすい低リン米の開発に成功しました。
(株)エトリス、(株)サタケ、三重県農業試験場の共同開発



そんな声にお応えするために、開発したお米です。

「年齢とともに、食事の成分には気をつけたい」
「でも、家族と一緒にのおいしいお米が食べたい」



低リン米は、腎臓病の食事療法において症状によっては摂取を制限される、リンを抑えたお米です。

医療食プロジェクト

農業研究所の機能性農産物に関する研究成果をベースに、食品メーカー、生産者、大学・研究機関、医療機関等が連携し、生活習慣病患者等にお勧めできる機能性食品を開発しています。

低リン化加工（特願 2014-68950）によるリン、カリウム含有量の低減効果
〔(一財)食品分析開発センター SUNATEC 測定〕

「みえのゆめ」を加工すると、おいしさはそのままに、リンおよびカリウムを4割以上減らせることがわかりました。



伊勢まだいプロジェクト

全国上位の生産量を誇る三重県の養殖マダイ。全国各地のみなさんにおいしく食べていただけるよう、三重県を代表する特産品を与え大切に育てました。「おいしいマダイ」を作り、届けています。

三重オリジナルの高品質なブランド鯛「伊勢まだい」が誕生！
三重県産「海藻」、「かんきつ」、「茶葉」の粉末をブレンドしたエサを投与し、脂分が少なくなり（ヘルシーな身質）、身の締まり度合いや鮮度が長く保てるようになりました。



1 「みえフードイノベーション・ネットワーク」に入会

「みえフードイノベーション・ネットワーク登録申込書」に必要事項をご記入のうえ、みえフードイノベーション・ネットワーク事務局（三重県農林水産部フードイノベーション課）まで、FAXまたはEメールでお申し込みください。

◎登録申込書は、みえフードイノベーションホームページからもダウンロードできます。
◎ご登録いただくと、プロジェクトの推進に必要となる情報や、国・県の支援制度に関する情報などをメールマガジンで配信します。

2 プロジェクトの提案、設置

会員や事務局からの提案、素材や技術に関する現場見学会・研修会をきっかけに、商品開発や技術の実用化に向けたプロジェクトを立ち上げます。

活用したい（活用してほしい）素材や技術、プロジェクトプランがありましたら、事務局までご連絡ください。



現場見学会、研修会のようす

3 プロジェクト参加者（連携者）募集

プロジェクト設置後、メールマガジンやホームページを通じて、ネットワーク会員の中から参加者を募集します。

4 プロジェクト実施（商品開発等）

プロジェクトメンバー決定後、商品化・実用化に向けて取り組んでいきます。



企画会議・研究機関での分析のようす

5 プロジェクト商品等の販売

プロジェクトから生まれた商品・サービスは、県がさまざまな機会を通じ情報発信します。



発売記念セレモニーのようす

三重県農林水産部フードイノベーション課

TEL059-224-2391 / FAX059-224-2521

E-mail f-innov@pref.mie.jp

ホームページもぜひご覧ください！

みえフードイノベーション

検索

<http://www.pref.mie.lg.jp/CHISANM/HP/foodinnovation/>