

## 食関連産業を取り巻く現状

- 日本の食料消費の将来推計(2019年版)(農林水産省)
  - ・1人当たりの食料支出は、加工食品の支出割合の増加等により拡大
  - ・一方、人口減少が進むことにより、1人当たりの食料支出の伸びを相殺
  - ・食料支出総額は当面ほぼ横ばい、長期的にはやや縮小
- 食の外部化の進展
  - ・食料支出の構成割合が生鮮食品から付加価値の高い加工食品にシフト
- 拡大する世界の食市場
  - ・世界の人口増加、新興国の経済成長、貿易協定の拡大等により、貿易が拡大
  - ・日本の農林水産物・食品輸出額は、2021年に1兆円を突破。2030年5兆円目標
- 三重の食関連産業
  - ・豊富な農林水産物、地域で育まれた食文化、特産物など総合的に食のポテンシャルが高い。
  - ・食関連産業は、1次産業から3次産業まで裾野が広い。
  - ・「製造業」に占める「食料品製造業」の事業所数が2位(食料品製造業の割合11.4%)

### 1 国内外への販路開拓

国内外への販路開拓や情報発信に取り組み、選ばれる三重へ

### 2 商品開発

社会の変化や消費者のニーズに対応した商品開発

### 3 人材育成

新たな食の魅力を創造し発信するため、食に携わる人材育成

# 1 国内外への販路開拓

## ●国内販路の拡大

### ○三重県フェアの開催

- ・イオンや近鉄百貨店など包括連携協定を締結した企業等と連携
- ・「ジブリパーク」などの集客施設や首都圏の交通拠点を活用

### ○商談機会の創出

- ・県内外に商流を持つバイヤーを招聘した「食の大商談会」
- ・大規模な食品見本市への出展

### ○商談力向上支援

- ・事前研修・実践(商談会)・検証・改善を繰り返し実践する連続講座

【食の大商談会】



## ●海外販路の拡大

### ○「三重県農林水産物・食品輸出促進協議会」の設置(H26.3)

- ・農林水産生産者、食品関連事業者、関係団体等、会員114事業者(R5.3末)
- ・「みえの食レップ」(輸出相談窓口)の設置
- 海外バイヤー等との商談機会の創出や貿易実務をサポート(個社支援)
- ・地域商社の商流やネットワークを活用した一括商談・一括輸送(面的支援)

### ○三重県フェアの開催

- ・集客力のある商業施設等

### ○商談機会の創出

- ・海外に商流を持つバイヤーを招聘した商談会
- ・テストマーケティングを通じ、海外ニーズの把握及び商品のブラッシュアップ

【三重県フェア(台湾)】



## 2 商品開発

### ●「みえの食セレクション」選定

#### ○制度概要

- ・食品、農林水産物、酒類等の商品から特徴ある優れた商品を選定  
(H24～129事業者、189商品)

#### ○販売促進支援

- ・バイヤー等への情報発信、首都圏の食品見本市や百貨店でのフェア
- ・第3土曜日「みえの食セレクションの日」と定め三重テラスで試食販売

【三重テラス試食販売】



### ●異業種連携による商品の高付加価値化

#### ○オール三重プロジェクト

- ・食関連事業者や伝統産業・地場産業事業者等が業種を越えて連携
- ・コラボ商品やアレンジレシピを開発するワークショップ実施(全5回)
- ・エシカル消費に対応した商品開発
- ・県内や首都圏のショップ等で開発商品の展示販売
- ・メディアを活用した国内外への情報発信

【エシカル商品(ホエイピザ)】



【無印良品銀座イベント】



## 3 人材育成

### ●「みえ食の“人財”育成プラットフォーム」

○「みえ食の“人財”育成プラットフォーム」の運営

- ・食関連事業者、教育機関、行政が枠組みを超えて連携した組織(R2.3設立)  
(会員数106)
- ・出前教室、コラボ商品開発、インターンシップ等、産学が連携し若い世代を育成
- ・主に食品事業者を対象とした研修等を実施  
食品衛生研修、ISO-HACCP研修、新技術(フードテック)研修など

【コラボ商品開発】



### ●料理人交流(ガストロノミーの推進)

○料理人交流(R1~)

- ・サン・セバスティアンのトップシェフと若手料理人・学生との交流
- ・調理技術の交流、コラボ料理を創作

○三重のガストロノミー推進

- ・ガストロノミー講座の開催
- ・ガストロノミーの基礎知識を習得
- ・食や食文化による地域の魅力づくりのノウハウを学ぶ
- ・食を目的とするガストロノミーツーリズムの振興

【トップシェフとの交流】

