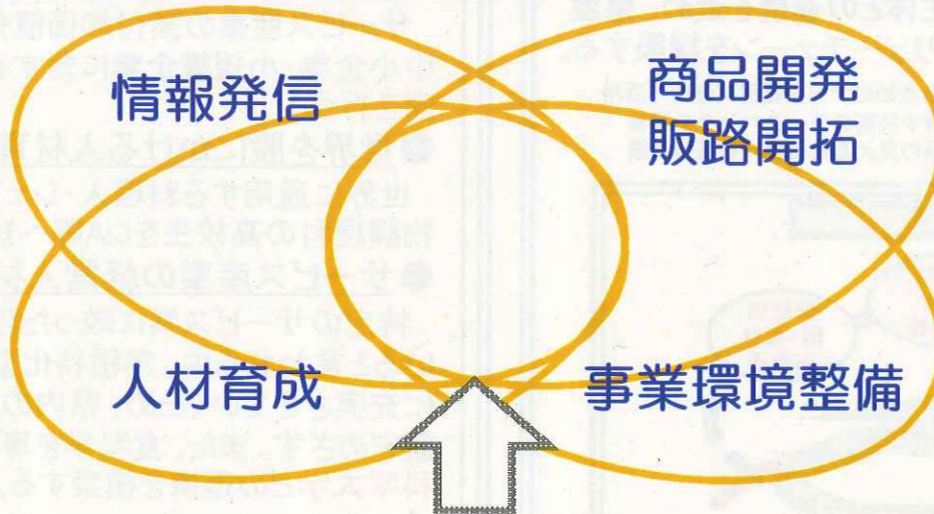


三重県が取り組む「食」の産業振興  
(イメージ図)



「食」のクラスター形成に向けて国内外から誘致

1. 情報発信

国際的なイベント等を通じた情報発信 (案)

- 2015年4月 「ワールド・オブ・フレイバー」  
料理界のハーバードといわれる料理大学カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ (CIA) が主催する国際会議への参加
- 2015年7月 「ミラノ国際博覧会」  
「食」をテーマとするミラノ国際博覧会への出展と併せて、ミラノ市内で三重県の食材や伝統工芸品等のテスト販売を実施
- 2016年 「主要国首脳会議 (G8サミット) 関係閣僚会合」  
G8が日本で開催されることに伴い、「自然」と「食」をキーワードに三重県伊勢志摩地域での関係閣僚会合の開催に向けた誘致活動を展開
- 海女の無形世界文化遺産登録への取組  
全国の海女の約半数は三重県で活動。あらゆる機会を通して、海女が獲る食材と海女文化を、ワールドワイドに発信。

国内向け情報発信

- 「みえ食の逸品フェア」  
毎年10月、伊勢神宮外宮では、自然の恵みに感謝する「神嘗祭」と、これにあわせて外宮周辺で「祭りのまつり」が開催される。その際に、県内外の食を集めて、伊勢に訪れた観光客をもてなす「みえ食の逸品フェア」を開催し、情報発信につなげる。
- 2017年4～5月「第27回全国菓子大博覧会・三重」  
「お菓子がつなぐ『おもてなし』を世界へ」をテーマとして、三重県伊勢市にて開催。県内外から60万人の来場者を見込んでいる。
- 首都圏営業拠点「三重テラス」  
首都圏の消費者に向けて三重の「食」の魅力を発信するため「三重テラス」を最大限活用。  
・ショップレストランにおける県産品の発信  
・多目的ホールにおける食の商談会  
・松阪牛など三重を代表する特産品の取扱を拡大するお中元カタログ販売の実施



お中元ギフトカタログ



尾鷲のさかな商談会

三重県農林水産物・食品輸出促進協議会

県産農林水産物等の輸出促進を図るため、「三重県農林水産物・食品輸出促進協議会」を設置して、重点国、地域と位置づける台湾、タイ、アメリカを中心に物産展国際見本市、展示会への出展やバイヤーの県内招へい等により販路拡大につなげる



北米ミッションでの伊賀牛PR

「COOL MIE」～「みえ食のサミット」の開催～

生産者、料理人、シェフなど、三重県の観光促進・海外展開などに意欲的な食業界のリーダーによる新たな「食」のプラットフォーム「Team of Mie」を結成。「Team of Mie」を中心に三重の「食」を「Cool」に発信していくため毎年、「みえ食のサミット」を開催。

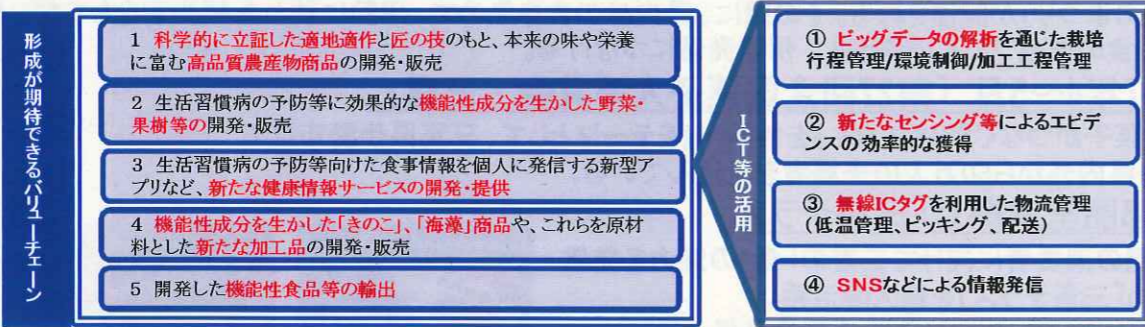
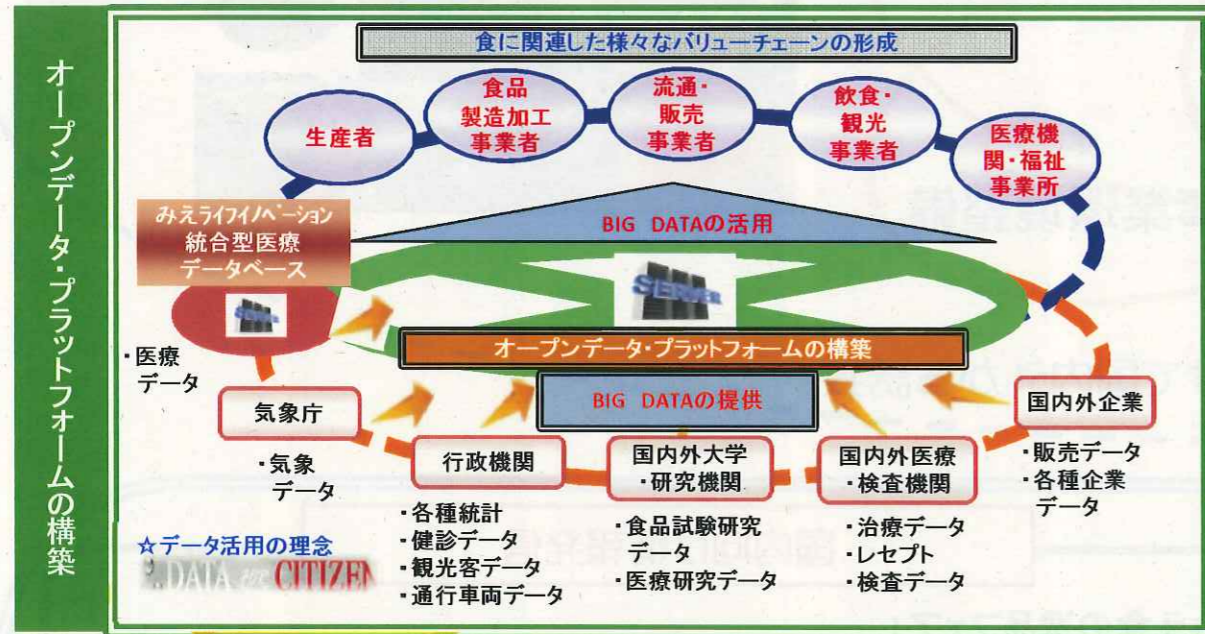


## 2. 事業環境整備

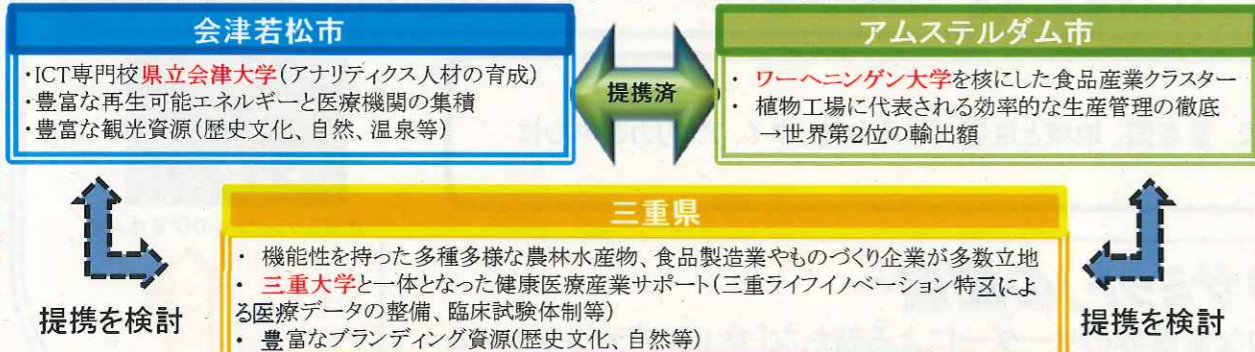
### ICT・ビッグデータを活用した三重の食バリューチェーンの形成促進

●ICT・ビッグデータを活用し、海外や国内の都市など様々な主体との連携を進め、県産農林水産物を生かした食に関する新たな価値を提供するバリューチェーンを構築する。

- ・**匠の技**で生産してきた付加価値の高い農産物をノウハウ化して、効率的に生産するためのデータ蓄積・分析・活用
- ・**機能性食品、予防食、医療食**などへの展開を促進するため、企業が活用可能な素材や技術のデータバンクを構築
- ・消費者に視点を置いた生産・加工・流通における**安全管理・保存管理**、生産者の顔の見える化に資する基盤整備



### 先進地である会津若松市、アムステルダムとの提携促進



## 3. 人材育成

### ●「おもてなし」によるサービス産業の高付加価値化

サービス産業の高付加価値化に向けた取組として、食に関わる中小企業・小規模企業に対する「おもてなし」をテーマとした連続講座を行う。

### ●世界を股にかける人材育成(CIA等への留学生派遣)

世界に通用する料理人・シェフへとつなげていくため、相可高校食物調理科の高校生をCIA等へ短期留学。

### ●サービス産業の経営人材育成(大学教育の強化)

特定のサービス業に絞った経営プログラムが日本には不足していると言われる中、業種特化型の経営プログラムを国内で先行的に充実させていくため、県内の大学において、**サービス経営学**の設置をめざす。また、食科学を専門とする世界初の大学、**イタリア食科学大学**との連携を模索する。

食のスペシャリスト育成  
県立相可高校食物調理科



・高度な技術の習得をめざして資格取得や各種コンクールに挑戦。  
・「高校生国際料理コンクール」では平成21年度から5年連続金メダル。

## 4. 商品開発・販路開拓

### ●様々な食のバリューチェーン形成に向けた関係事業者によるワーキングの促進

県内の有望な農林水産資源を検索し、ICT・ビッグデータを活用して、より高品質、高機能な商品に仕立て、消費者に提供していくバリューチェーンの形成に向け、**生鮮食品と加工食品に分け、関係する事業者によるワーキングを促進**する。

### ●みえフードイノベーション・プロジェクトの展開

県内の農林漁業者や独自技術を持つ県内企業などの事業者間のマッチングを進めるため「**みえフードイノベーションネットワーク**」を設置することで、様々な商品開発プロジェクトの創設を促進し、新たな商品・サービスの開発を支援する。

### ●「食」と伝統工芸品等をあわせた和食文化のプロモーション

「食」とあわせて、器・道具などをプロモーションすることで、**県内伝統産品等の新たな販路拡大**を図る。首都圏や海外に通用する可能性がある伝統工芸品等を掘り起こし、磨きあげるために、デザイナー等との連携による商品開発を進める。

## 5. 「食」のクラスター形成に向けた取組

### ●戦略的な誘致活動による「食」のクラスター形成

三重県が持つ「食」のポテンシャル、本県の置かれている現状や海外も含めた周辺環境、地域が抱える課題等を的確に把握し、三重県にとってめざすべきクラスターの在り方とそれを実現するための方策等について調査を行う。

そのうえで、「企業の食品製造拠点及び研究所、企業博物館」、「ホテルや旅館」、「レストラン等飲食店」、「一次産品生産拠点」、「食文化研究」、「サービス産業の人材育成機関」、「食に関するテーマパーク」、「高等教育機関」等について、**戦略的な誘致活動**を進め、既存の県内各機関と相互連携による「食」のクラスター形成をめざす。