

みえ食の産業振興ビジョン

平成29年3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	9
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	12
第4章 今後の取組の方向性	13
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) 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27年7月に、おおむね5年間の食関連産業の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、同ビジョンに基づいて、施策を体系的かつ集中的に展開してきたところです。

こうした中、平成28年5月に開催された伊勢志摩サミットでは、古（いにしえ）から脈々と受け継がれてきた食文化を背景に、県民の手で育まれてきた食材やお酒が、食器など食を彩る品々とともに、本県ゆかりの料理人により提供されました。国際メディアセンターにおける県内事業所の先端技術の紹介などとともに、「みえの食」の総合的な魅力がG7首脳をはじめ、訪れる人々を魅了しました。

また、配偶者プログラムでは、調理技術を学ぶ高校生がつくった料理や、障がい者が活躍する事業所がつくった菓子の提供が好評を博し、さらに、大規模需要に対応した食事を提供するための事業者間の連携が構築されるなど、県民の世界に通用する「みえの食」への認識が深まり、世界に向けて県民の視野が飛躍的に広がりました。

「食」の魅力を総合的にコーディネートできることが、三重県の“強み”であり、「食」に関する本県のポテンシャルの高さが、サミットという最高の舞台を通じて国内外に発信され、知名度の向上や、地域の総合力の発揮につながりました。

今後は、こうした知名度の向上と共に高まったニーズや期待を的確にとらえ、それを上回る対応で応えていくことにより、食関連産業のステージアップ（高付加価値化）につなげていくことが重要です。

このため、本ビジョンを改訂し、「ポストサミット」の視点として、「国内外におけるグローバルな市場の獲得」、「地域の総合力を生かしたローカル・ブランディングの推進」、「食関連産業を担う人材の育成」を掲げ、先駆的な施策に取り組むことで、サミットで注目された「みえの食」を、消費者や市場から選ばれる「みえの食」へと成長させ、本県の地方創生につなげていきます。

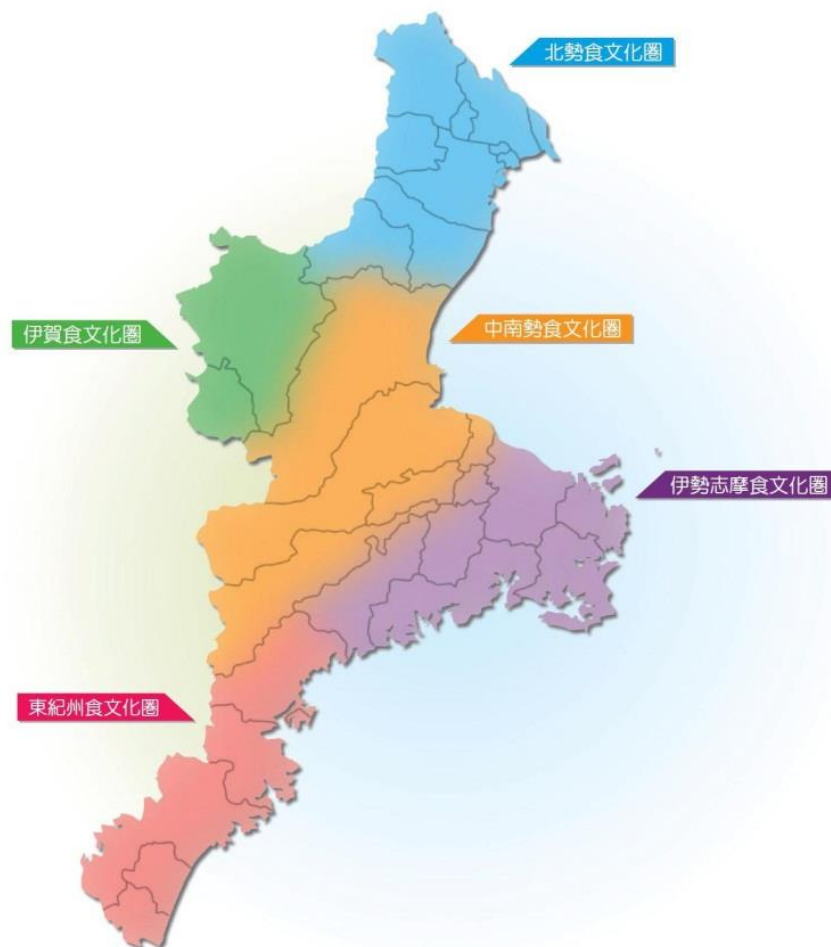
平成29年3月

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、日本が育んできた「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りアス式海岸が多く、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「食料品製造業」の事業所数が第1位、従業者数が第4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 県内事業所数構成比

	産業大分類	構成比
1	卸売業、小売業	24.6%
2	宿泊、飲食サービス業	11.9%
3	建設業	10.0%
4	製造業	9.7%
5	生活関連サービス業、娯楽業	8.7%

表2 県内従業者数構成比

	産業大分類	構成比
1	製造業	24.1%
2	卸売業、小売業	17.1%
3	医療、福祉	12.5%
4	宿泊、飲食サービス業	8.6%
5	その他のサービス業	6.6%

総務省統計局「平成26年経済センサス基礎調査」より作成

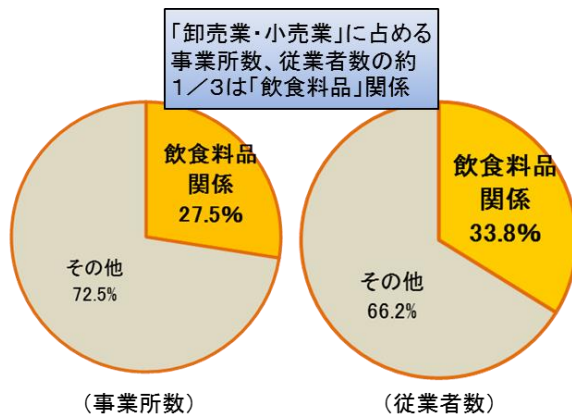


図1 「卸売業・小売業」における「飲食料品」関係の割合

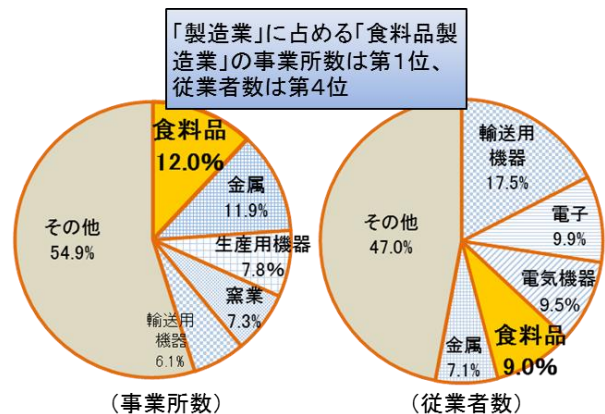


図2 「製造業」における「食料品製造業」の割合

(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、多気町で発見された次郎柿の品種のひとつである前川次郎、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、伊勢うまし豚などの生産も盛んなほか、県南部地域では熊野地鶏の生産も行われています。

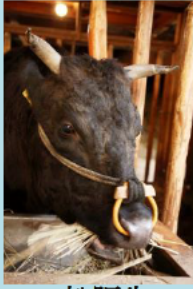
他の肉類として、これまで、ぼたん鍋や僧兵鍋などの郷土料理で使われてきた猪肉や鹿肉を、最近では、「みえジビエ」として、品質・衛生管理の徹底と販路開拓の取組が進められています。

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6位（2015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、あおさのり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。

三重ブランド認定品（食関連）



松阪牛



伊賀牛



南紀みかん



伊勢茶



熊野地鶏



あのりふぐ



伊勢えび



的矢かき



岩がき



あわび



ひじき



桑名のはまぐり



伊勢たくあん

(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。



みえ地物一番シンボルマーク



県内スーパーでの「みえ地物一番の日」のキャンペーン

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。



高校生レストラン



高校と地元企業が三重県の食材
を使い共同開発した「ほん酢」

(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花き研究部門や国立研究開発法人水産研究・教育機構増養殖研究所など、国の研究機関も設置されています。

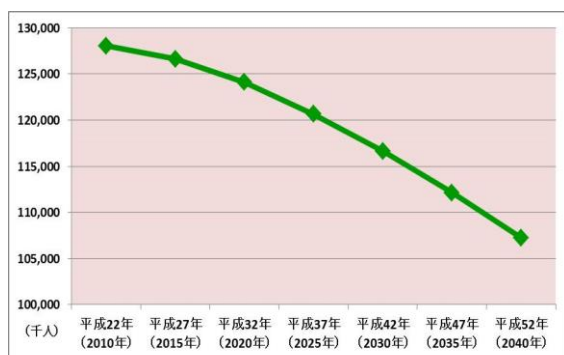
第2章 食の産業を取り巻く環境の変化

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とらえ、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3 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。

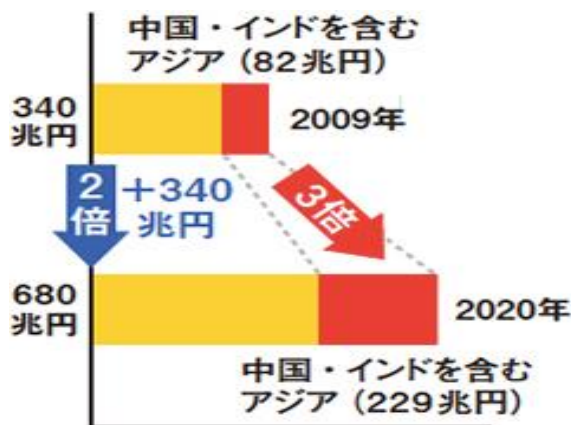
農林水産業においても、これまで従事者の中心であった年代の担い手が一斉にリタイアする時期を迎えており、生産力を維持・向上させるためには、多様な担い手の確保・育成が急務となっています。

2. 拡大する世界の食の市場

一方、海外においては、新興国・途上国経済は持続的な成長を遂げてきており、今後も購買力の拡大が予想されます。加えて、自由貿易協定(FTA)や経済連携協定(EPA)等のルールに基づく多角的貿易体制が進むことにより、開かれた市場における貿易の拡大が期待されています。

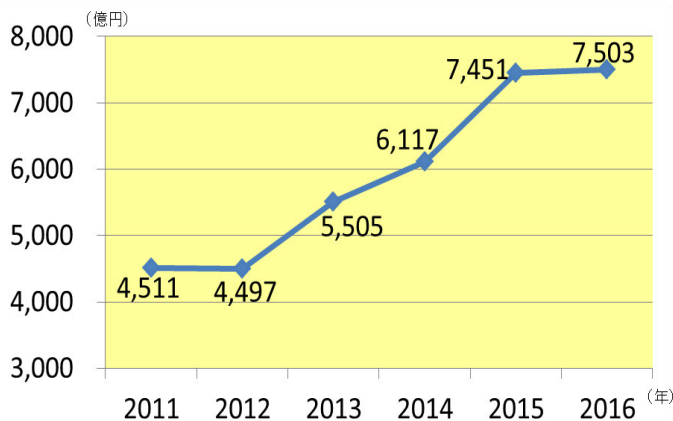
そうした中、世界の食市場は、2009年の340兆円から、2020年には680兆円と倍増し、特にアジアは82兆円から229兆円と、約3倍に拡大することが予測されています。

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1兆円にする目標を掲げていたところ、輸出が急増し、2015年には中間目標の7,000億円に到達したことから、1兆円到達目標を1年前倒して、2019年としました。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。
(A Tカーニー社の推計を基に 農林水産省作成)

図4 世界の食の市場規模予測



※農林水産省平成29年2月10日発表
「平成28年の農林水産物・食品の輸出実績(速報値)」より作成。

図5 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

I C T（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、I C T活用によるさまざまな取組が始まってきています。

国は、「日本再興戦略 2016」において、I o T、ビッグデータ、人工知能、ロボット、センサーの技術的ブレークスルーを活用する第4次産業革命の実現を官民戦略プロジェクトの第1番目に掲げるなど、我が国の持続的な成長を実現していくうえで、I C Tの活用は、極めて重要な位置付けとなっています。

三重県においても、2013年に「みえI C Tを活用した産業活性化推進協議会」を設立し、産学官の連携を深めてきたところです。2016年7月には、同協議会の取組を継承しながら、「三重県I o T推進ラボ」を設立し、県内のさまざまな産業分野の中小企業等が、よりいっそうI C Tを活用した事業活動の革新や生産性の向上に取り組むことを推進しています。

また、2017年3月には、I C Tを活用した販路開拓、製造プロセスの改善、データ活用の促進、企業連携の促進、人材育成などの取組を促進するため、「三重県I C Tによる産業活性化推進方針」を策定しました。

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（平成27年策定時から）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、若い人材が育成され、地方創生にもつながっている。

◆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。

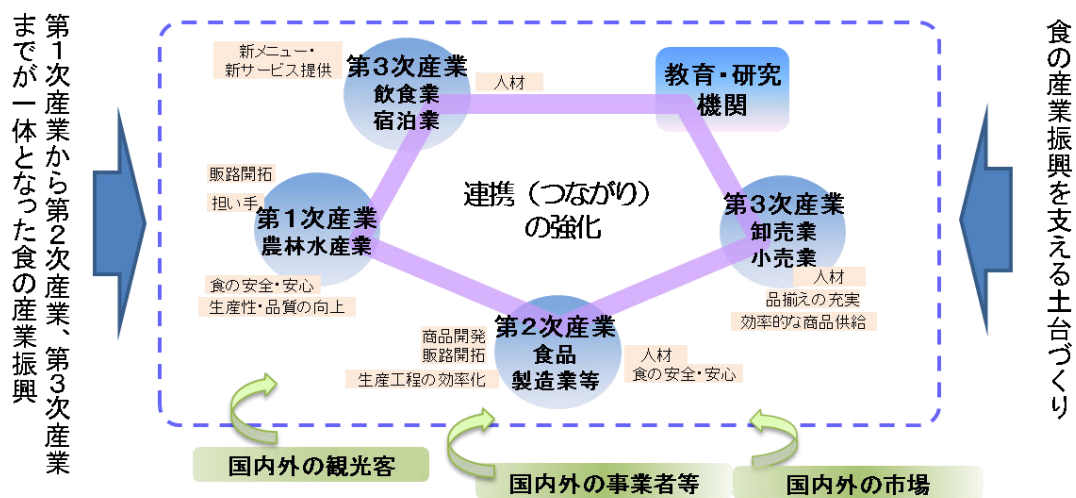


図6 食の産業振興の目指すべき姿のイメージ

第4章 今後の取組の方向性 ～ポストサミットの視点での取組を推進～

平成28年5月に開催された伊勢志摩サミットの成果を食関連産業のステージアップ（高付加価値化）につなげていくには、知名度の向上と共に高まったニーズや期待を的確にとらえ、それを上回る対応で応えていくことが重要です。

このため、次の三つの視点を重視し、取組を推進していきます。

一つ目の視点は、国内外における「みえの食」のグローバルな市場の獲得です。海外に向けては、JETRO（日本貿易振興機構）などの関係機関と連携して、アジア地域の富裕層をターゲットにした輸出を推進するなど、高付加価値化につながる海外への販路拡大を促進していきます。国内においても、首都圏等への販路拡大に向け、県産品の魅力発信に取り組むほか、食関連事業者の商品戦略や企画力の向上を支援していきます。

二つ目の視点は、地域の総合力を生かしたローカル・ブランディングの推進です。

伊勢志摩サミットを契機に強化された地域のネットワークや、おもてなし力の向上などの成果を生かして、県産品の販路拡大に向けた地域が一体となった取組を推進するとともに、県内企業が持つ食に関する先端技術を生かし、第1次産業、第2次産業、第3次産業までが互いに連携・補完する食関連産業の振興に繋げていきます。

また、地域の総合力が、平成29年4月に開催される全国菓子大博覧会（お伊勢さん菓子博2017）で生かされ、さらに発展するよう、県内外の事業者や関係機関などとの連携を深めていきます。

三つ目の視点は、食関連産業の将来を担う人材の育成です。

高校生をはじめ、世界を視野に入れて活躍する人材を応援する、新たな仕組みの構築をめざし、教育機関や事業者、関係機関などとの連携を強化していきます。

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。

- ・東京オリンピック・パラリンピックで求められる食材等調達基準やその後の海外展開に向けた国際的な取引等を見据え、農業生産工程管理（GAP）などの認証を取得した三重県ならではの農林水産物の供給体制の整備や認知度向上のためのプロモーションなどに取り組みます。
- ・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。



植物工場（ミニトマト）施設内の様子



三重県産の海藻、かんきつ、茶葉の粉末をブレンドしたエサを与え育てた「伊勢まだい」

(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。

- ・先端的な製造技術や保存技術等を活用することにより、競争力の高い新商品・新サービスの創出が期待できることから、当該事業者の商品開発はもとより、他の事業者の持つ商品の付加価値向上にもつなげられないか、検討していきます。
- ・東京オリンピック・パラリンピックに向け、食品メーカー等に対して県産食材を活用した加工食品等の開発について提案を行います。
- ・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。
- ・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。

商品開発の支援例



リンの摂取制限が必要な透析患者等を対象にした食材「低リン米」の開発



医療現場ニーズを反映した高齢者向け介護・栄養食品「高カロリー豆腐」

(3) 販路開拓支援

伊勢志摩サミットによる「みえの食」の知名度向上などを生かし、事業者や関係機関などと連携し、効果的な販路の開拓につなげていきます。

- ・全国菓子大博覧会や三重プロモーションなど、国内外で行う情報発信事業などを契機に、大都市圏や海外の大手企業やバイヤー、料理人など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。
- ・先駆的に輸出に取り組んでいる県内事業者と連携し、当該事業者の取引先との共同商談会や当該事業者の商流を活用した県産品の輸出促進など、オール三重の体制で輸出促進に取り組みます。
- ・県内各地の多様な地域性を生かした付加価値向上を目指し、地域商社機能の自立化など、新たな販路開拓の仕組みの構築を進めます。
- ・先端的な製造技術や保存技術等を生かした新商品、新サービスの販路開拓や技術そのものの売り込みの方策について検討していきます。
- ・東京オリンピック・パラリンピックを契機として、首都圏をはじめ国内外における県内産農林水産物の販路拡大につなげるため、官民が一体となった協議会を立ち上げ、農林水産事業者の機運醸成を図ります。

- ・県内量販店等において、県内産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。
- ・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。



タイの百貨店で
県産品をアピール



首都圏での展示商談会で賑わう
三重県ブース

（４）情報発信

伊勢志摩サミットによる「みえの食」の知名度向上などを生かし、国内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などの効果的な情報発信に努めます。

（海外への情報発信）

- ・県が「みえの食国際大使」として委嘱した国際的に知名度の高い料理人によるPR活動や、三重県フェアの開催など、三重県の知名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。
- ・伊勢志摩サミットを契機として関係を強化したベトナム等において、効果的な情報発信や商談会などを実施します。
- ・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、農林水産物や食品、料理や菓子など、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。



海外スーパーマーケットでの
三重県フェアの様子



米国の料理大学で開催された
食関連産業の国際会議への参加

(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、全国菓子大博覧会を始めとした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めます。
- ・全国菓子大博覧会の開催を契機に、県内産の食材を使って新たに商品化された菓子などを、「みえの食」の新たな魅力として広く発信します。



三重テラスにおける首都圏での
情報発信



三重県フェアの様子

(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。

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、トレーサビリティなど安全性の確保に向けた体制の構築を促進し、実需者等から選ばれる産地の育成に取り組みます。

(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みます。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の活用に取り組みます。
- 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。

(3) 食関連産業の人材の確保・育成

食材などの魅力を消費者に的確にPRするとともに消費者が求める食を安定供給できる農林水産事業者や、競争力の高い商品売り出せる製造・流通事業者、三重県を訪れていただく方に期待以上の料理とサービスを提供できる料理人など、産業界や教育機関などと連携し、食関連産業でイノベーションを起こせる人材の確保、育成に取り組みます。

(農林水産業における人材育成と担い手確保)

- ・食材などの魅力を消費者に的確にPRするとともに、そのニーズを生産者に伝え、商品開発に結び付ける能力を持つ県産品エキスパート人材の育成に取り組みます。
- ・企業、新規就農希望者及び障がい者などの意欲ある多様な農業者の育成を進めます。
- ・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、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。
- ・アレルギー物質を含む食品に関する表示やイスラム圏におけるハラルなどの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。

(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ルなどの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施策を展開します。

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「みえ食の産業振興推進会議」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、食関連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、職員一人ひとりが幅広い関係者と向き合い、思いを共有し、積極的に関係を構築していきます。

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「みえ食の産業振興推進会議」で議論を行うなど、時代の変化に対応できる専門性と、現場を重視し、関係者とともに新たな取組を進めることのできるスキルを身に付け、現場に根ざした政策創造に努めていきます。

みえ食の産業振興ビジョン

平成27年7月 策定

平成29年3月 改訂

三重県雇用経済部

三重県農林水産部

〒514-8570

三重県津市広明町13番地

TEL 059-224-2458

FAX 059-224-2078