

みえ食の産業振興ビジョン（全体構成）

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～

2. 食に関連する産業の裾野の広さ

- (1) 1次産業（農林水産業）
 - 豊かな食材、食文化
 - 三重ブランド等、品質管理された食材 など
- (2) 2次産業（製造業）
 - 食文化に根ざした加工食品（米菓、酒、水産加工品等）
 - ダイニングを彩る製品群（陶器、織物、木材、鋳物等）
 - 日本を代表する食品企業の製造拠点や機能性食材等の研究開発型企業、食品製造の生産設備を担う企業の存在
- (3) 3次産業（サービス業）
 - 豊かな観光資源、国内有数のレジャー施設や宿泊施設
 - 優れた料理人
 - 地産地消に取り組む小売業や革新的な卸売業

3. 教育・研究機関

- 実践的な調理技術教育を行う高等学校や、地域の食の知が集積している専門学校
- 大学や県公設試験機関、国や民間の研究機関

ポテンシャルを最大限に活用

第2章 食の産業を取り巻く環境の変化

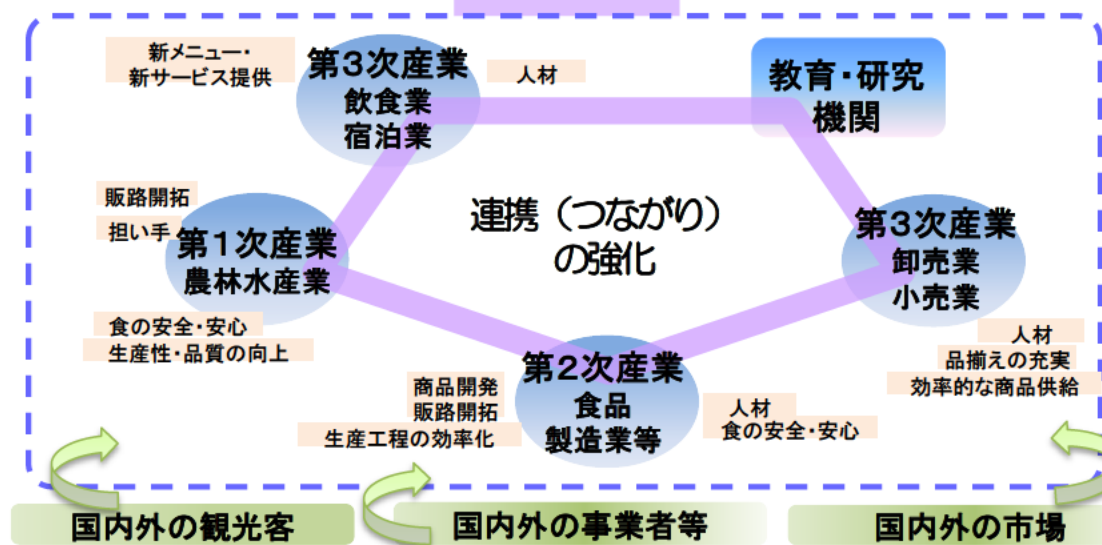
- ◆伸びない国内市場・生産年齢人口の減少
 - 人口減少、国内需要の減退等の中、消費者ニーズの変化を的確に捉える必要。
- ◆情報通信技術の進展
 - ICT・ビッグデータの発達により新しい産業分野の創出など様々な取組が展開。
- ◆拡大する世界の食の市場
 - 急速に拡大する世界の食市場を取り込み、三重県の食産業の成長を促進する必要。

第3章 食の産業振興の目指すべき姿

直面している対外的変化に的確に対応

- ◆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」
- ◆国内外の多くの人を惹きつける「三重の食関連産業」
- ◆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」

食の産業振興
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



食の産業振興を
支える土台づくり

第4章 今後の取組の方向性

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
 - マーケットニーズに対応した試験研究の促進及び開発技術等の普及による品質向上
 - 三重の素材のブランド化の推進
- (2) 商品開発支援
 - 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の促進
 - さまざまな異業種連携の促進による付加価値の高い商品開発の支援
- (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するなど、効果的な販路の開拓を促進
- (4) 情報発信
 - 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効果的に情報発信
- (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て支援
 - 食関連産業の国内外からの誘致の促進

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
 - 「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。
- (2) 多様な連携（つながり）を生み出す仕組みづくり
 - 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の構築
- (3) 食関連産業の人材の確保・育成
 - 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