

フードテック支援事業について

2025年5月

四国経済産業局 地域経済部 製造産業・情報政策課

目次

1. フードテックの状況

2. 令和6年度事業における取り組み

3. 今後の取組方針について

1-(1). 四国地域における食関連産業のポテンシャル

- J-Startup WEST選定企業（四国地域）25社のうち、7社が食分野の関連企業。
- またGo-Tech事業における過去5年間の採択案件のうち、約3割が食関連の案件。

J-Startup WEST選定企業一覧（四国地域 25社）

第1次選定企業11社（令和5年度）

所在地	選定企業名	所在地	選定企業名
徳島県	株式会社SmartLaser&Plasma Systems	香川県	株式会社Raise the Flag.
徳島県	株式会社セツロテック	愛媛県	オブティウム・バイオテクノロジー株式会社
徳島県	株式会社電腦交通	愛媛県	ユナイテッドシルク株式会社
徳島県	株式会社リブル	愛媛県	株式会社わっか
香川県	株式会社XEN GROUP	高知県	合同会社シーベジタブル
香川県	株式会社未来機械		

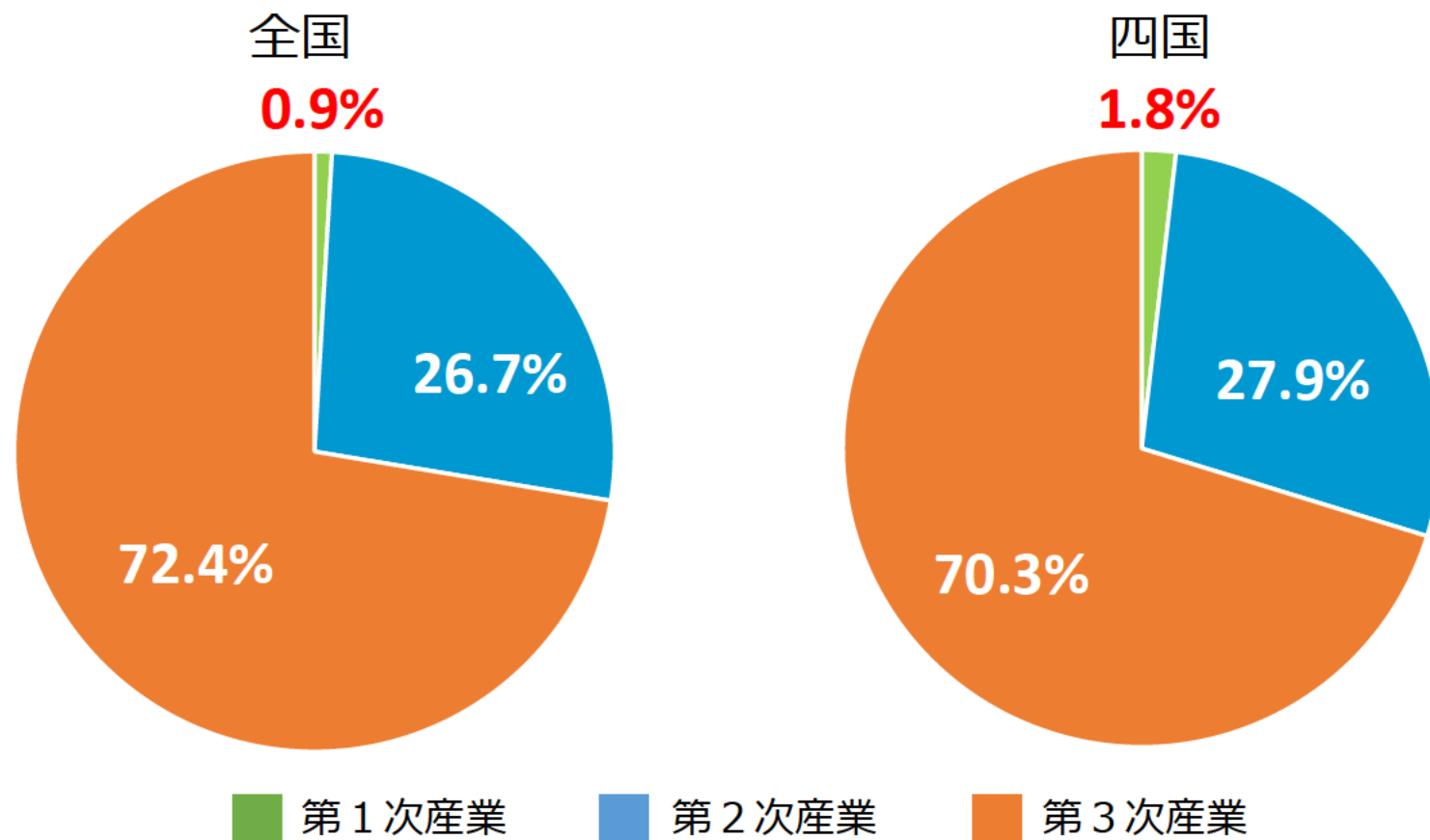
第2次選定企業14社（令和6年度）

所在地	選定企業名	所在地	選定企業名
徳島県	株式会社amidex	香川県	株式会社Soilook
徳島県	株式会社Egret・Lab	香川県	株式会社Japan Fruits
徳島県	イツモスマイル株式会社	香川県	DO・CHANGE株式会社
徳島県	株式会社クロスメディソン	香川県	日本ルースト株式会社
徳島県	株式会社サウスウッド	香川県	株式会社ミトラ
徳島県	小胞体ストレス研究所株式会社	愛媛県	株式会社WiseVine
香川県	合同会社Setolabo	高知県	株式会社サンシキ

※県別・五十音順

1-(2). 全国と四国の産業構成比

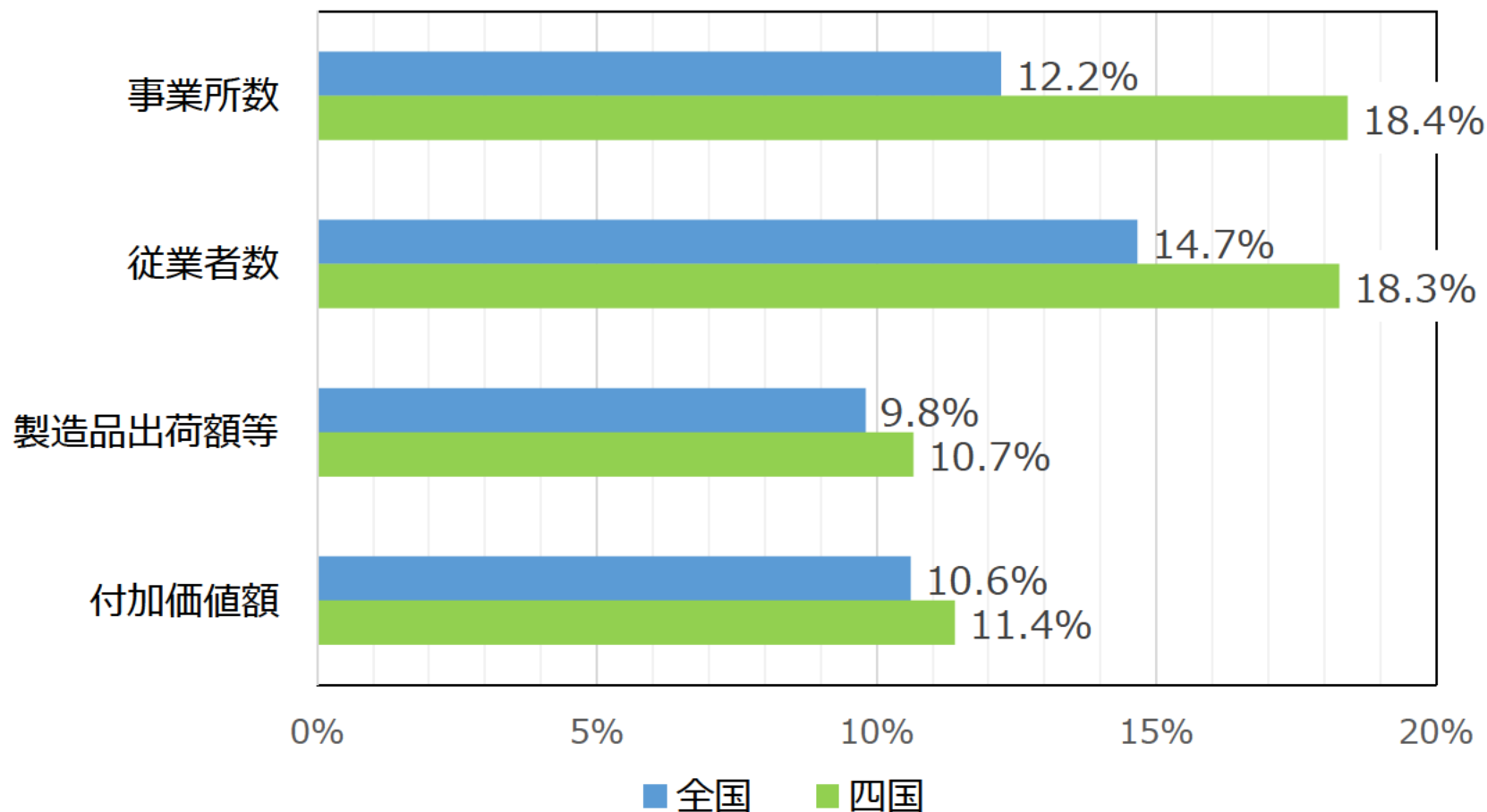
- 四国地域は第一次産業が盛んで、全国的にもシェアの高い食品や食材が数多く存在。
- 食関連のスタートアップも一定数存在。各公設試に食関連部門があり支援体制も整備。食関連の先端研究も盛ん。



全国と四国の産業構成比

1-(3). 全国と四国における食料品製造業の状況

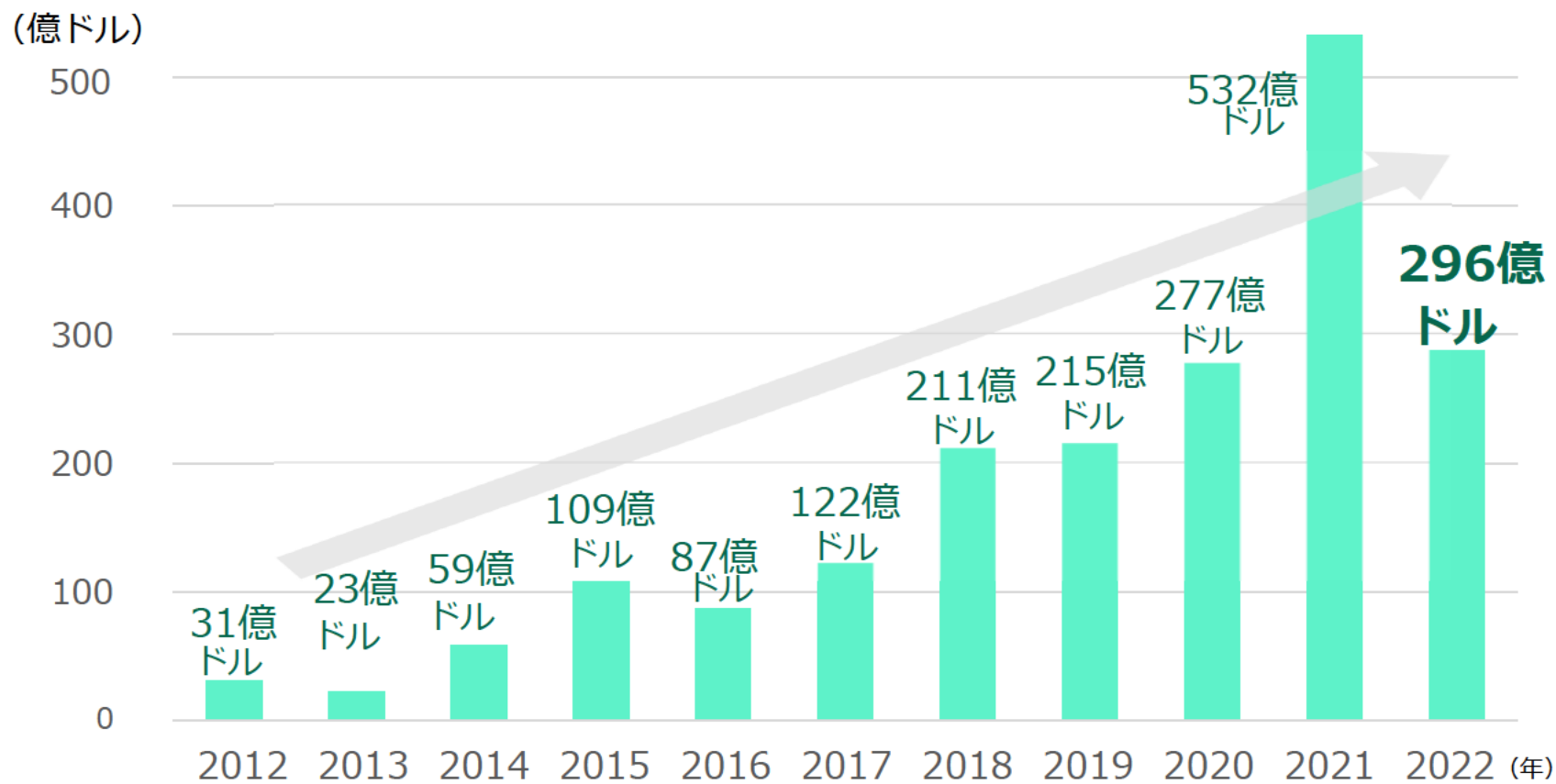
- 事業所数、従業員数における「食料品製造業」が占める割合は高い。
- 一方、生産、加工段階等での更なる付加価値創出にも期待。



製造業のうち食料品製造業が占める割合

1-(4). 世界の投資額の推移

- 将来的な食料不足の懸念、食料自給率の低下、カーボンニュートラル等環境意識の高まり、人手不足。
- フードテック分野への投資が活発化しており、**投資額は過去10年間で約10倍に増加**している。



目次

1. フードテックの状況

2. 令和6年度事業における取り組み

3. 今後の取組方針について

2-(1). フードテックに係る基礎調査及び事例集作成

- 四国内でフードテックに取り組む企業を調査し、23社に対しヒアリングを実施。
- うち20社の取り組みを「四国4県 フードテック事例集」として取りまとめ。

	会社名	取組事例	分類
徳島	①株式会社セツロテック	さまざまな生物でのゲノム編集	生産／次世代食品(ゲノム編集)
	②株式会社ふじや	たかきびを使用したプラントベースフードの開発	生産／次世代食品(代替タンパク質)
	③株式会社マルハ物産	水蒸気技術で大豆臭を大幅低減した植物由来の代替肉、大豆ミート	生産／次世代食品(代替タンパク質)
	④株式会社リプル	「最高品質の種苗の提供」と「牡蠣のスマート養殖化」	生産／スマート農業・水産業(自動化、センシング)
香川	⑤大倉工業株式会社	未利用資源からの加圧熱水抽出法特異的機能性成分抽出	廃棄／再資源化・ロス削減(アップサイクル)
	⑥株式会社四国総合研究所	国産ライチのスマート栽培技術の開発と社会実装に向けた活動	生産／スマート農業・水産業(自動化、センシング)
	⑦株式会社レアスウィート	希少糖を使った商品開発の推進	消費／ヘルスケア(機能性食品)
愛媛	⑧株式会社愛翔	うちめき水を使用した植物工場の取り組み	生産／スマート農業・水産業(植物工場)
	⑨株式会社愛南リベラシオ	養殖魚の免疫の維持を確保する機能性物質「シルクロース」の開発	生産／次世代食品(昆虫飼料、高付加価値飼料)
	⑩伊方サービス株式会社	柑橘を利用した機能性食材の創出	消費、廃棄／ヘルスケア(機能性食品)、再資源化・ロス削減(アップサイクル)
	⑪株式会社wead	紙・生分解性プラスチックを分解促進させる資材「greenvy」	廃棄／再資源化・ロス削減(アップサイクル)
	⑫株式会社宇和島プロジェクト	みかん魚開発プロジェクト	生産、廃棄／次世代食品(高付加価値飼料)、再資源化・ロス削減(アップサイクル)
	⑬株式会社JABURO	0(ゼロ)魚粉飼料真鯛(マダイ)	生産／スマート農業・水産業(自動化、センシング)
	⑭仙味エキス株式会社	酵素分解技術による商品開発	消費、廃棄／ヘルスケア(機能性食品)、再資源化・ロス削減(アップサイクル)
	⑮株式会社中温	SDGs目標の達成を目指した「雪温冷蔵ショーケース」	保存／保存技術(鮮度保持)
高知	⑯ユニテッドシルク株式会社	国産シルクの一気に通気生産・加工体制構築による多用途展開ビジネス	生産、消費／次世代食品(代替たんぱく質)、ヘルスケア(機能性食品)
	⑰兼松エンジニアリング株式会社	未利用バイオマスの有効活用を実現するマイクロ波加熱応用技術	廃棄／再資源化・ロス削減(アップサイクル)
	⑱合同会社シーベジタブル	海藻の陸上栽培および海面栽培の取り組み	生産／スマート農業・水産業(陸上栽培、海面栽培)
	⑲株式会社サンシキ	海藻「カゲケノリ」でメタンの削減に挑む	生産／スマート農業・水産業(陸上養殖)、次世代食品(高付加価値飼料)
関東	⑳株式会社東京バル	栄養と美味しさの両立を実現するアップサイクル&プラントベース食品	廃棄／再資源化・ロス削減(アップサイクル)

2-(2). フードテックセミナー・展示会の開催、技術マッチング支援

<セミナー・展示会>

- 令和7年1月にフードテックの普及啓発セミナーを開催。フードテックに係る分野でご活躍の専門家や企業の方にご登壇いただき、フードテックに関わる動向や取り組みについて紹介。
- 四国地域の企業の先進的な取り組みを展示する「四国フードテック展示会」を同時開催。

<技術マッチング>

- 事業化や販路拡大を目指す企業に対し、専門家を活用した技術マッチングを実施。
- 農業協同組合からの試験依頼や、大手香辛料メーカーとの業務提携に向けた動き等が生まれた。



セミナー会場風景



展示会 会場風景

四国フードテック普及啓発セミナー ～四国産 食品・食材 × フードテック～

四国地域が有するブランド力や技術力を最大限に活かし、知財・販路開拓戦略に基づいたバーション創出を促進するため、フードテックに係る分野でご活躍の専門家や企業の方にご登壇いただき、フードテックに関わる動向や取り組みについてご紹介いたします。四国地域における企業の先進的な取り組みを展示する「四国フードテック展示会」を同時開催します。フードテックへの新たな取り組みにご関心をお持ちの皆様は、ぜひご参加ください。ご案内申し上げます。

2025 1/15 WED START 13:00～

定員 100名（事前申込制）

I. 基調講演

「食の進化の最前線～フードテックのインパクトと日本の可能性～」

株式会社UnilocX
代表取締役CEO 田中 宏隆 氏

パナソニック、マクドナルド、シグマックス等を経て、食のテーマに特化した新会社「UnilocX(アンロックス)」を起業。食×テクノロジー＆サイエンスをテーマとしたイベント「ISKS JAPAN」の立ち上げや、国内外での多数の講演、メディアを通じた情報発信にも積極的に取り組む。「フードテック革命」(日経BP)刊登。
一般社団法人 SPACE FOODS(スペースフーズ)代表取締役・一般社団法人 Next Prime Food(ネクストプライムフード)代表理事

II. 特別講演

「特許から見たフードテック分野の技術トレンドと注目企業」

株式会社イーパテント
代表取締役社長/知財情報コンサルタント 野崎 雄志 氏

日本技術貿易(株)IP総研、ランドンIPを経て、「知財情報を組織の力」をキーワードにイーパテントを設立し、特許情報をベースとした知財情報分析およびコンサルティング業務に従事。
2019年3月 特許情報普及活動功労表彰特許行政官賞受賞。

III. 取り組み事例紹介

- ① 伝統技術と新技術の融合を促す公設試の取り組み
高知県工業技術センター 食品開発課 課長 森山 洋香 氏
- ② 国産ライチのスマート栽培技術の開発と社会実装に向けた活動
株式会社四国総合研究所 電子アグリ技術部 副部長(研究主幹)兼 アグリバイオグループ長 工藤 りか 氏
- ③ 「バスケットで育てる牡蠣養殖×スマート水産業」
株式会社リブル 代表取締役・CTO 岩本 健輔 氏

会場
サンポートホール高松
第2小ホール
(香川県高松市サンポート2-1)

主催
経済産業省 四国経済産業局

協力
四国地域産業技術連携推進会議
四国地域イノベーション創出協議会

後援
四国健康支援食品普及促進協議会

申込方法
下記のアドレス宛に、以下情報をご送付願います。
1.貴社・団体名 2.住所 3.電話/FAX 4.E-mail 5.所属・役職 6.氏名
foodtech@sustainable.go.jp

参加費 無料

■お問い合わせ先 〒760-0033 香川県高松市丸の内2番5号
一般財団法人 四国産業・技術振興センター 産業振興部 三原 池田
TEL:087-851-7025(代) E-mail:foodtech@sustainable.go.jp

申込締切 1/8(水)

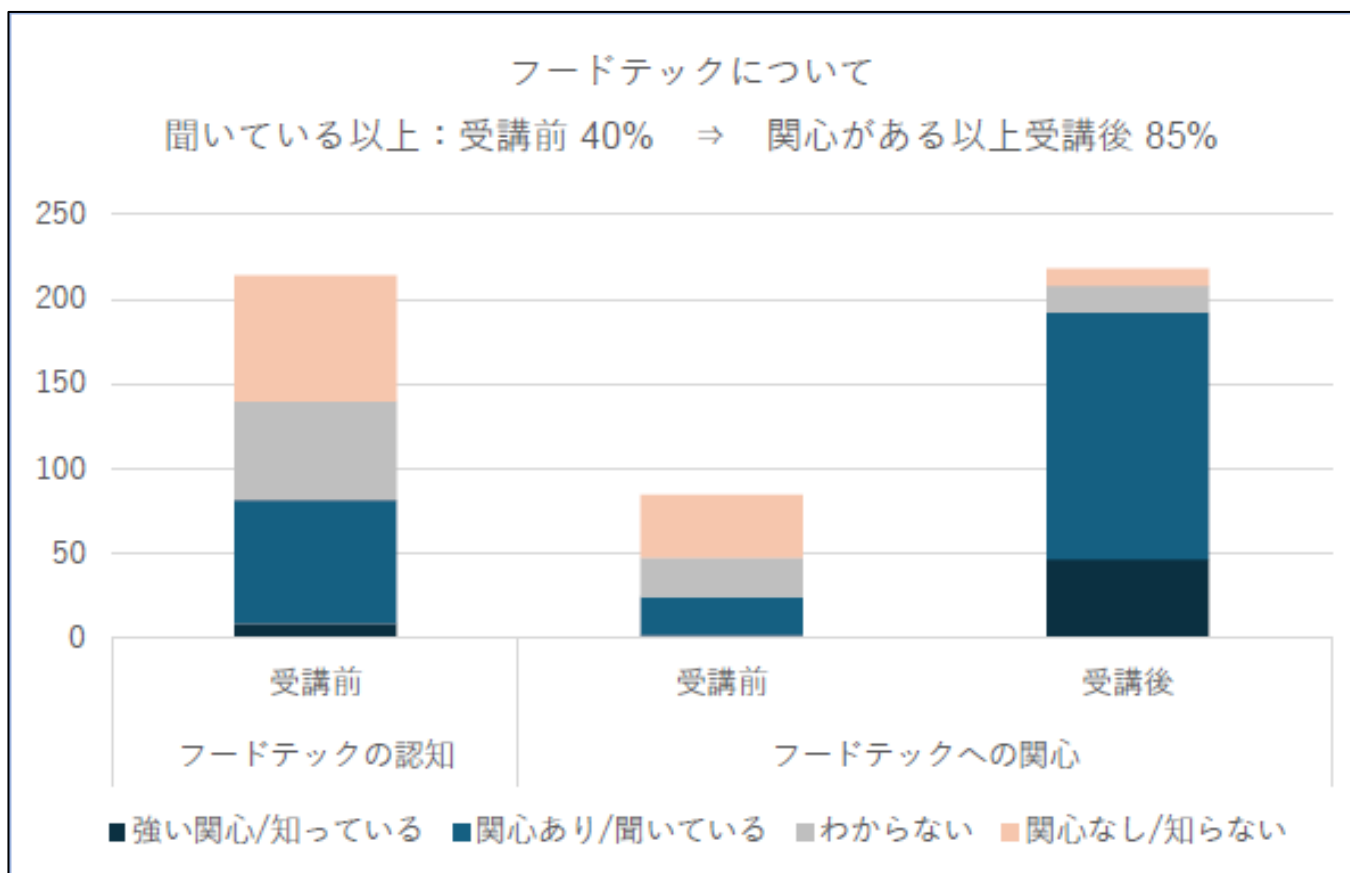
2-(3). フードテックの社会受容性向上に向けた活動

- 環境問題やフードロス、SDGs等の社会課題に高い関心を持つ若年層（大学生）に対し意識調査を実施。
- 四国内企業の先端技術や取組を大学生等へ周知することで、フードテックへの意識高揚や、地元企業の優れた技術を知る機会となり、将来的に四国内で就職する若者の創出につなげることを目指す。

団体名	活動内容
香川大学学生ESD プロジェクトSteeep (ステップ)	地球温暖化や環境問題、食品ロス問題について取り組んでいる学生のプロジェクトチーム。 全世代の方を対象に、さまざまなイベントを主催・共催・協力している。

2-(3). フードテックの社会受容性向上に向けた活動

- 学生がフードテック分野に対し体系的な知識を有していないことが考えられたため、基礎的知識醸成のための講義を行い、講義前後での意識変化をアンケートにより測定するとともに、フードテック食品の試食及び購買意識の調査を実施。
- フードテック取組企業を訪問し、学生が主体的に取り組み状況の聞き取りを行った。



講義前後のアンケート調査

目次

1. フードテックの状況
2. 令和6年度事業における取り組み
3. 今後の取組方針について

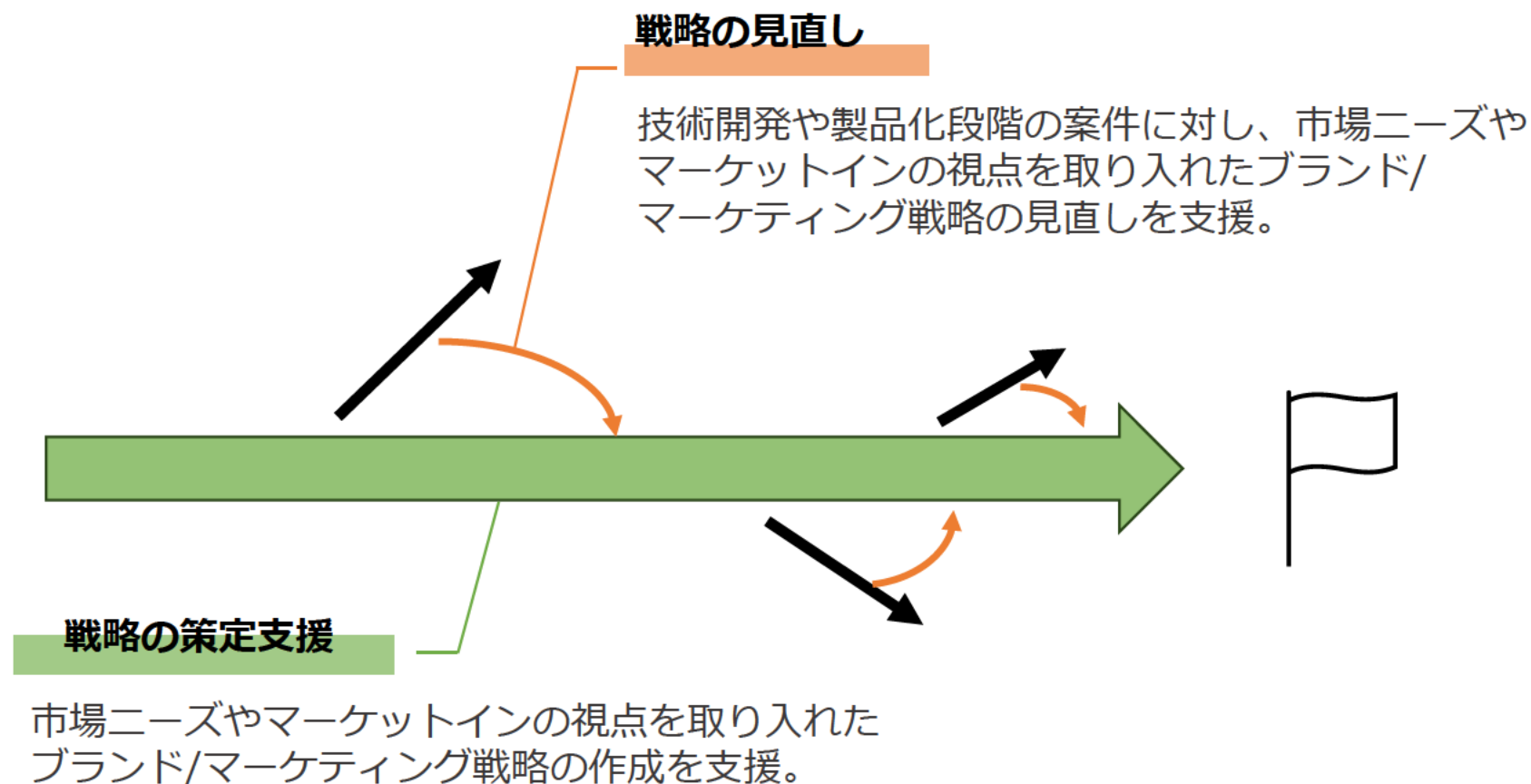
3-(1). マーケティング戦略の策定・見直し支援

<課題①>

プロダクトアウトな開発アイデアが多く、作りたいものと売れるものの間にズレが発生することがある

<今後の支援方針>

今後は市場ニーズやマーケットインの視点を取り入れた戦略の作成・見直しを支援



3-(2). 事業成長の加速化に向けた支援

<課題②>

基礎研究や新技術を社会実装させるにあたり、事業化まで結びつけることが困難であるとともに長い時間を要する

<今後の支援方針>

出口となる販路先を確保することで事業化を実現しやすくするとともに、事業成長の加速化を目指す



事業の加速化

基礎研究や新技術を社会実装させる上での、

- ・ 研究結果が製品開発に結びつかない（魔の川）
- ・ 製品開発から事業化までに時間がかかる（死の谷）
- ・ 事業化した製品の市場への定着が困難（ダーウィンの海）

といった障壁を乗り越えるため、事業計画の作成・見直しを支援するとともに、ビジネスマッチングを推進。

3-(3). イノベーション創出のきっかけづくりに向けた支援

- フードテック分野で活躍している域内企業について、既に一定以上の売上をあげているだけでなく、社会課題解決や地域経済への還元等を目指し、新しい事業展開に取り組む企業も見受けられた。
- このような企業に対しては、その実現に必要な知見獲得やネットワークの形成を支援する。



イノベーション創出のきっかけづくり

事業単体としての成功だけでなく、新市場への進出や社会貢献活動などの更なるイノベーションの創出を目指す企業に対し、その実現に必要な知見獲得やネットワーク形成を支援。



3-(4). イノベーション創出における企業成長の指針

- 企業の成長水準の指標として、以下の5項目を設定。
- 企業毎に分析を行い、現状把握及び各項目の指数向上を目指すことで、事業成長の加速化、戦略水準の底上げに繋げる。
- また、設定項目において高水準に達する企業について、イノベーション創出のきっかけづくりを行い、四国の経済成長を牽引する企業の創出を目指す。

イノベーション創出における企業成長の指針

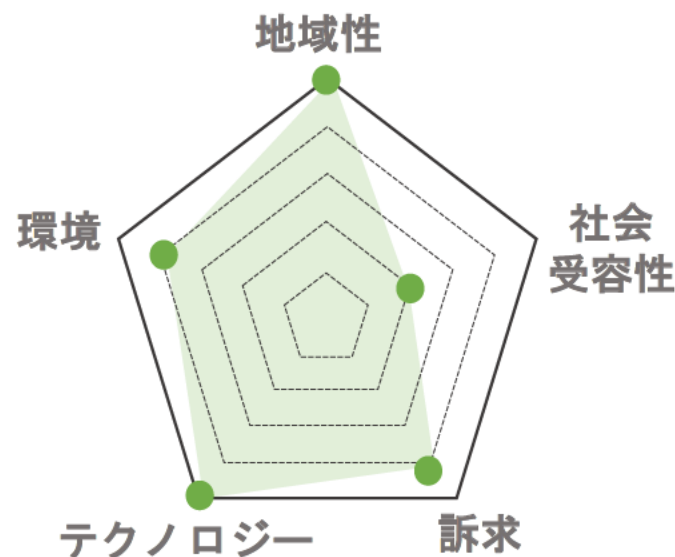
テクノロジー：技術力・高付加価値化

訴求：効果的な消費者分析とブランディング

社会受容性：味・見た目など消費者の評価

地域性：地域への経済効果・雇用の創出

環境：環境への配慮・環境問題への貢献



3-(5). フードテックコミュニティの形成

- 企業、自治体、大学、産業支援機関、金融機関、有識者等のフードテックに関心のある関係者が継続的に集まる場を設ける。
- また、他社や異業種間の協働を生み出す場とし、新しいビジネスの創出につながるコミュニティを形成する。

