

## 第1回食品産業振興に向けた支援方針策定に係る専門家会議議事要旨

- 1 開催日時 令和元年11月26日（火） 14:50~16:40
- 2 開催場所 新宿NSビル3階3-F会議室
- 3 出席委員 春見委員（座長）、黒川委員、松岡委員  
※座長の選任については、会議冒頭で事務局が推薦、出席委員の同意により決定
- 4 議事 (1) 配布資料説明（事務局）  
(2) 意見交換  
テーマ：都内食品産業（中小企業）の課題及び現状分析

### 5 概要

事務局より配布資料についての説明を行い、テーマに基づき委員による意見交換を行った。

### 6 主な委員意見

#### ○食品産業の課題及び現状分析について

- ・大企業と中小零細企業はそれぞれ分けて統計データをとることで、それぞれの実態・課題が明確になる（特に中小零細は事業規模別にデータがあると良い）。
- ・製造業は「製造・直売型」と「製造・直売・（小売店等への）卸し型」に経営が大別される。それぞれ状況・課題が異なることから支援策も分けて考えるべき。また、業種ごとに抱えている課題も異なる。
- ・食品製造会社の減少は、高齢化は原因の一つではあるが、事業としてどれだけ魅力的か、後継者が認識していないことも大きな原因と思われる。事業自体に魅力があるとの認識が高まれば、後継者が自ずと出てくる。
- ・近年は流通事業者の規模が拡大している。例えばコンビニなどでは最小の出荷ロットでも数万ケース規模となるため、中小製造企業では対応できない。中小の売り場が減少してきているのが実状である。
- ・ネット直販にチャレンジする中小企業もあるが、初期投資がかかる他、ネット販売専門の従業員を確保する必要がある等課題も多く、長続きしないケースが多い。
- ・海外に商品を売り出していくとき、まずは地場や国内で美味しいと評価される商品を作る努力が大切である。良いものはどこへ持っていっても評価され、海外の人もおいしいと感じてくれる。
- ・中小企業の中では、製造工場でワケアリ品や詰め放題などの直売イベントを行っており、成果が出ているものもある。
- ・東京は消費することは得意であるが、商品を作って発信する力が不足している。地方は業界が一体となって商品を売るなど、販売・PRを関係者が連携してやりやすい環境にあるが、東京はそれぞれが個別対応であるほか、モノがあふれているため埋没してしまう。地場で良いものがあるのに知られていない場合もある。元気のある事業者の事例があれば参考になる。
- ・マーケティング調査結果から「売れるもの」を作る（マーケット・イン）と薄っぺらい商品になってしまうことがある。「地場産」、「伝統」など、すでに存在する

ストーリー性のある商品を発掘した上で、その商品をどの様に売っていくか（プロダクト・アウト）、仕組み作りを考えることが重要ではないか。

- ・大量生産により利益を上げることは限界となっている。良品を少量・丁寧に製造・販売していくことで生き残っている企業が多い。  
「手作り」であることが価値のあるものもある。生産性の向上（機械化）支援もあるが、「手作り」のものに対しての支援は分けて考える必要がある。
- ・食品に係る東京の輸出の状況がわかるとよい。
- ・人口は減っているが、健康志向や高齢者、単身世帯など、構造の変化や増加している要素をとらえて、ターゲットを絞って開発を行うと成功する可能性は高い。
- ・中小のメーカーが考える研究とは、画期的な商品開発ではなく、ある程度認知度のある商品を進化させた商品開発（例：生どら焼き、イチゴ大福）である。メーカーは宣伝ができないため、研究成果が分かり易いものの方が普及しやすい。  
例えば健康嗜好や高齢化等の、社会構造の変化に合わせた研究をお願いしたい。

## ○行政による支援が必要な分野について

- ・地場産や伝統的など、東京の特徴的な商品に対する支援（PR など）  
東京には良い商品が沢山あるが、一般消費者にあまり知られていないものもあり、どうしたら売れるかを考えていくことは、食品産業を振興させる一つのポイントである。
- ・機能性食品開発  
マーケットはあるが大手が強く、競争が激しい。経費も時間もかかるため、行政のバックアップが必要である。
- ・知的財産  
中小企業が自力で特許を取得することは難しいため、都が特許取得して都内業者に使用許諾するなどの手法も効果的である。
- ・BtoBの実態把握  
OEM 製造を行っている中小企業は高い技術を持っていることもある。そういったメーカーが持っている技術を洗い出せるとマッチング等で活用できる。
- ・バイオ技術  
中小企業はバイオにどんな素材があるかなどの情報を手に入れにくいいため、どう活用していいかも発想のしようがない。バイオに関する技術や企業の情報を収集し、橋渡しをしてもらえれば、試作品づくりなどもできる。  
先端のバイオ技術導入や活用は時間がかかるため、食品に関しては醸造技術や伝統的な発酵技術（オールドバイオ）を活かしていった方がやりやすい。
- ・HACCP など食品に関する法令への対応  
食品に関する法令への対応は、中小企業にとっては負担が大きく、困っている。  
食品現場の負担増をサポートする体制整備が必要である。