

食品産業振興に向けた論点整理

産業労働局

令和元年12月26日

食品産業全般に関する課題や今後の方向性

- 食品製造業者の減少は、高齢化も一つの要因であるが、将来の展望を描ける魅力がないことが大きな原因。魅力があれば後継者も自ずと出てくる。
- 中小・零細の売り場が減少している。近年は、流通事業者の規模が拡大し、例えばコンビニなどでは最小の出荷ロットでも数万規模となるため、中小・零細事業者では対応できない。
- 東京は、商品を作って発信する力が不足。消費者へのアピールが十分にできていない。地場で良い商品があるのに、知られていないものがある。東京は、モノが溢れているため埋没してしまう。都がPRに関連した支援を行えることがあるのではないか。
- 中小食品事業者に対する支援にあたり、何がポイントか、どの部分に光をあてると事業者に響くのか、という感覚・見極めが大事
- どのような支援が求められているのか、事業者のニーズを把握することが重要
- 事業者数が大きく減少している中、出荷額の減少が小幅であるのは、廃業した事業者の業務を中規模以上の事業者が吸収していることが要因と考えられるが、現在残っている小零細企業が何とか踏みとどまっている今のうちに手を打つことが必要
- 研究機関として、試験研究が重要である一方で、現場における技術指導も大切だが、現行の体制(食品技術センターの研究員10名)ではマンパワーが不足。
- 指導員やコーディネーターとして、外部の専門的な知識を有する人材の活用や、試験研究と技術指導を切り分けるなど柔軟な実施手法も有効

⇒速やかに食品産業への支援の方向性を取りまとめ、支援の充実・強化を図る必要

多様化する消費者ニーズへの対応

- 健康志向の増大などによる消費者ニーズの多様化や、共働き世帯、高齢者単身世帯の増加に伴う調理食品への需要の高まりに対応した商品開発は成功に繋がる可能性が高く、社会構造の変化に対応した試験研究が必要
 - 人口減少の中でも健康志向の人は増加しており、その要素を取り入れた商品開発が必要
 - 機能性食品は、マーケットは大きいですが、競争がし烈。エビデンスに経費や時間もかかるため、行政的なバックアップが必要
 - 安全性の確保に関連したHACCPや食品成分表示に係る法令等への対応は、中小・零細事業者にとって大きな負担であるため、サポートする体制が必要
- ⇒社会構造の変化や消費者のニーズに迅速かつ柔軟に対応した支援が必要

マーケティングの視点を取り入れた支援

- 東京の地場産商品は、良いものがあっても、あまり知られていないものがある。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
- マーケティング調査結果のみから「売れるもの」を作る(マーケットイン)と薄っぺらな商品になってしまうことがある。
- 地場産や伝統的など、既に存在するストーリー性のある商品を発掘し、良いものをどのように売っていくか(プロダクトアウト)の仕組みづくりを考えていくことが必要
- 海外への商品販売・販路開拓にあたっては、まずは、地場で良質なもの、美味しい商品を作り、グローバルに売り出していくのも有効。良いものはどこへ出していっても評価される。
- ネット販売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、ネット販売に対応する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。

⇒開発した商品の販売促進にあたって、中小企業振興公社と有機的に連携した支援が必要

商品開発に対する支援

- 中小のメーカーにとっては、新しい素材や技術を使った画期的な商品開発よりも、ある程度認知度のある商品を進化させた開発(例:生どら焼き、イチゴ大福など)の方が、効果的な場合もある。
- 中小企業が自力で特許を取得することは困難なため、都が開発・取得し、中小・零細事業者にライセンスフィーを払ってもらって提供(使用許諾)する手法も効果的。
- OEM製造を行っている中小企業は、BtoB向けに高い技術をもつこともある。そういった企業の技術を洗い出せれば、マッチング等で活用できる。
- 従業員の少ない企業でも、やる気やアイデアがあれば、公共の試験場などと連携しながら、新しい製品開発等で成功するチャンスがある。
- 地域の農産物等を活用した商品は少なく、6次産業化がまだまだ弱い。生産者と製造業者が結び付くような支援などが必要
- 魅力ある商品開発のためには、学生のアイデアの活用や、大学・JAとのコラボなど、他機関と連携することも効果的

⇒都の支援機関と様々な機関との連携体制を構築し、中小零細企業が様々なオープンイノベーションに取り組めるような支援が必要

製造加工に対する支援

- 効率化や生産性を高めることは非常に大切。一方で、中小・零細事業者においては、現時点で、一気に機械化し、効率化が必要という状態ではない。
- 機械生産も良いが「手作り」であることにも価値がある。「手作り」のものに対する支援は、機械化とは分けて考える必要がある。
- 機能性安全性の評価系の技術はどこの研究機関でも充実してきているが、製造・加工技術が若干おろそかになっている。切る、混ぜる、加熱、抽出などの従前の単位操作だけでなく、工学系の技術を取入れて、食品加工製造の中心的な技術を伸ばすことが大切。従って、食品技術センターを中心に、外部の大学や産業技術研究センター等の公的機関との連携・交流が大事
- 食品製造機械等に関する新しい情報を発信してもらえるだけで、中小企業にとっては非常に役立つ支援となる。

⇒外部の機関との連携・交流を深め、IoT技術の高度化に向けて幅広い支援が必要

将来性の期待できる技術

- 中小・零細事業者は、バイオと言っても具体的にイメージできない。企業などとの橋渡しをしてもらえれば、試作品づくりなど商品化ができる。
- 中小企業にとって、バイオ技術等の新しい技術は、何をどう活用できるかがわからないため、活用できる技術や連携が出来る企業の情報提供やマッチング支援が必要
- 中小企業がいきなり先端バイオ技術を商品に結びつけるのは時間がかかるため、まずは伝統的な発酵技術を活かす方がやりやすい。

⇒将来性の期待できる技術の活用にあたり、様々な支援機関や企業等と連携した支援が必要