

第2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12月18日（火） 15:55～17:40
- 2 開催場所 東京都産業労働局秋葉原庁舎 1階小会議室
- 3 出席委員 春見委員（座長）、榎本委員、黒川委員、松岡委員
- 4 議事
 - （1）東京農業の今後の展開について（榎本委員）
 - （2）配布資料説明（事務局）
 - （3）意見交換
 - テーマ①：都内中小食品製造業者が抱える課題及び振興に向けた取組に当たって着目すべきポイント
 - テーマ②：中小食品製造業の振興に向けた都による支援の方向性及び実効性

5 概要

榎本委員から、「東京農業の今後の展開」について、取組の紹介、説明が行われた。また、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

○農業・農産物について

- ・他県は野菜などを売るために必死でPRを行っているが、東京は消費者が多く、PRをしなくとも作ればすぐ売れてしまうため、PR等の売り方の工夫、外へ向けた発信力が不足している。
- ・個々の事業者は頑張っているが、6次産業化も含め、全体としてまだまだ弱い。
- ・東京は業界の数が多く、他業種とコラボするのが難しい。他の業界とマッチングできるように東京都で対応していただけるとありがたい。
- ・東京の都市農業の担い手は若い人も多く、後継者は育ってきている。
- ・農業を継ぐ人は、大学で農業を学ぶことなどを通じて、親の代のやり方や手法を変えようとしている。
- ・農業では、学生のアイデアや大学との連携によって、農業課題の解決に向けた取組をしている。商品開発などは簡単ではないが、事例はある。

○都内食品産業の課題や振興に向けた対策等

- ・商品開発や6次産業化する場合にロットの問題が大きい。最低数千ロットが必要。
- ・ロットが少量である場合の問題を回避するのは中小・零細を使うしかない。大手のラインは大量製造向けで、少量生産の場合、掃除や設定でコストが割高になってしまうためである。
- ・地産地消として、地域のもを活用することについて、飲食業においては取り組みやすいが、製造業においては、例えば菓子業界では一部にとどまっている。
- ・事業者数が減少する一方、出荷額がそれほど減っていないことについては、廃業した小・零細企業の仕事を中規模以上の企業が吸収していることが要因と考えら

れる。

- ・そもそもの事業者数が減っていることが問題であり、何らかの方策が必要である。
- ・老舗の事業者などは地域の核となる存在でもあり、地域振興の上でも中小企業を残していく何らかの方策をとっていく必要がある。
- ・事業経営者が事業自体に魅力や自信を持たず子供に継がせないため、現時点で保護しないと中小・零細企業は10年後にはなくなってしまう。
- ・このような会議を通じて、中小企業ができること、やれることが議論され、次の世代も希望が持てるようになると良い。
- ・中小企業の後継者不足については、経営者が事業の未来を描けないのが一番の問題であり、次の世代にバトンタッチができない。一方で、孫の世代が後継者となる事例もみられており、新たな発想で経営を引き継いでいる。
- ・農業も同様である。孫が後継者となり、経営転換をする事例がある。
- ・世代と時代の価値観、伝統や匠の技に対する若年層の価値観が変化してきている。様々な可能性を追求することで後継者を確保することが大事である。

○優良な中小企業の取組

- ・資料の事例にあるように、従業員が少ないところでも、やる気やアイデアがあれば十分にチャンスはある。
- ・ちょっとしたヒントがあれば、小規模な事業者でもできることがある。技術的な面については、大学や公共の試験場を活用しながら共同で行えば、事例にあるようなこともできると思われる。東京都においても、こうした優良事例が増えていくようになると良い。

○都による支援の方向性等

- ・支援内容は、難しくしても中小企業はなかなか活用できない。
- ・支援するにあたって、どこがポイントか、どこに光を当てると企業に響くのか、という感覚・見極めが大事。これが結果として中小・零細企業の支援に繋がる。
- ・支援に対する業界のニーズを把握することが大事である。
- ・食品技術センターに設置されている数多くの機械を工夫し、有効に活用していく必要がある。
- ・都が支援している、試験研究、現場での技術指導はいずれも大事である。職員を増やすことが難しいのであれば、専門の技術・知識を持つ方に指導員・コーディネーターとして指導をしてもらうやり方もある。試験研究と技術指導を切り分けて実施していく必要もあるのではないか。
- ・食品の評価技術については、どの研究機関でも十分行われているが、製造・加工技術については対応が必ずしも十分でないと感じる。
- ・食品加工技術は、単位操作（裁断、混ぜる、加熱、抽出など）以外の技術（例えば、触媒やバイオ技術など）を取り入れたり、強化していくことで、今後の食品製造・加工技術をより高度化していくことが重要である。
- ・今後、新しい技術の開発研究や中小食品企業の振興支援に当たって、現行の食品技術センターの体制の中で完結しようとせず、外部の大学、公的機関との連携、都言えば産業技術研究センターの持つ IOT やバイオなどの技術交流を行っていくと新しいものが生まれていくのではないか。
- ・中小企業に対しては、技術支援だけでなく、流通支援も必要である。

- 食品技術センターを中心に、幅広く他の分野との連携し、先端的な部分と伝統的な部分とを織り交ぜながら支援を実施していく。
- 試験研究と現場での技術指導については、技術と人数も含めた支援の充実が大事である。