

【アプローチ1】 フードビジネスプロジェクトを中心とした全県的な取組

- 重点的に取り組む県産品の販路や生産の拡大、海外展開、企業立地・参入促進など
- 各プロジェクト毎に総合的・広域的な取組を関係機関、企業、関係市町村、庁内各部署が連携して検討・実行

3つのプロジェクト

1 拡大

➢宮崎の食肉

- 「宮崎の食肉」のブランド力強化と国内外販路拡大
- 高付加価値の商品づくりや観光産業との連携強化
- 県産牛・豚の県内と畜・食肉加工割合の向上

➢加工・業務用農水産物

- 県産農水産物(野菜・果実、水産物等)を使用した加工製品の販路拡大と開発促進
- 加工ニーズに対応できる原料産地育成
- 農水産物加工工場誘致促進に向けた部局横断的企業立地チーム設置

➢焼酎

- 国内外販路・消費拡大原料用加工米、甘藷を安定供給できる産地の拡大
- 焼酎メーカー技術や本県が有する酵母を活用した新たな商品の開発

2 挑戦

➢連携と参入による

産地力の強化

- JAやJA出資法人、農業法人等を核とする産地力強化
- 他産業の農業参入誘致促進のための部局横断的チーム設置

➢フードビジネスを

広げる加工製造

- オープンラボを活用した商品開発力強化、衛生管理向上
- 病院・福祉向け加工食品参入など新たな加工製造の拡大支援
- 食品製造業立地に向けた部局横断的企業立地チーム設置
- 食品関連機械の製造拡大

➢効率的な物流や多様な販売ルート、海外輸出拡大

- 混載や小口対応等効率的な物流構築
- 特定企業の既存商取引を活用した他企業の商流開拓
- ネットビジネスの推進
- 海外事務所を中心とした販路拡大と海外プロモーションの充実

➢「食」による誘客と

地産地消の拡大

- 「食の魅力」アップと誘客拡大
- 生産・加工現場を活用した誘客
- 多彩な「食べ方」の開発による地産地消の拡大

3 イノベーション

➢食の安全・安心・健康

「日本一」みやざきづくり

- 県内分析技術高度化と分析・研究機能の集約・ネットワーク化
- 県産農水産物の健康機能を生かした商品開発や新事業創出
- 機能性成分や加工技術を生かした高齢者食の開発・普及

➢「日本一」キャビア

産地づくり

- 稚魚供給力と飼育管理技術による安定した養殖生産システムの確立
- キャビア製造技術を活用した宮崎ブランド確立
- 県内企業と連携した商品開発による新たな観光資源の創出や需要の拡大

➢新技術による

先進的な生産・製造

- ICTを活用した農業生産・経営支援システムの構築・生産性向上
- 新エネルギーを利用した低コストで環境にやさしい農業生産・食品製造システムの確立

【アプローチ2】 地域を起点としたフードビジネスの育成・拡大の取組

- 地域資源を生かした商品開発、販路開拓、地域づくり、人材育成など各地域における取組
- 地域の個別課題について市町村や関係団体、県で連携し、地域内の情報の共有やマッチングをサポートするとともに、全県的な取組への拡大を支援

1 地域フードビジネスの育成・拡大支援

➢市町村・地域等における特産品・商品開発の支援

- 専門家によるアドバイス等外部人材の紹介、商談会の機会の提供、県外情報、マーケティング情報の提供や地域情報の地域外への発信

➢ご当地グルメの活用など地域における交流人口の拡大

- 食を生かした魅力開発や観光推進のための外部人材の紹介、各種地域情報の効果的発信

2 地域フードビジネスを支えるシステムづくり

➢ネットワークの形成及び地域人材の育成支援

- 地域ネットワーク会議の設置・運営等ネットワークづくり
- ネットビジネスの推進等地域フードビジネス人材の育成
- 大学と連携した地域資源の発掘と人材育成