

「京の食」産業振興プラン

【担当部課】 商工労働観光部ものづくり振興課、海外経済課、観光振興課、広域観光戦略課、農林水産部経営支援・担い手育成課、流通・ブランド戦略課

問題意識

(1) 「京の食」産業は、京の食文化を土台とし、その上に

- ①伝統的な和食文化（和食の世界遺産）と
- ②新しいライフスタイルに合わせた Cool Kyoto な食文化（京野菜イタリアン、抹茶スイーツ等）

が両立している。この双方とも振興することが重要

(2) 「京の食」産業（加工食品、料理飲食）を中心に、

幅広い関連産業（京焼・清水焼等の工芸）をトータルに振興することが大切。

(3) 消費者に京の食文化を土台にしたブランド戦略を明確に伝える必要がある。

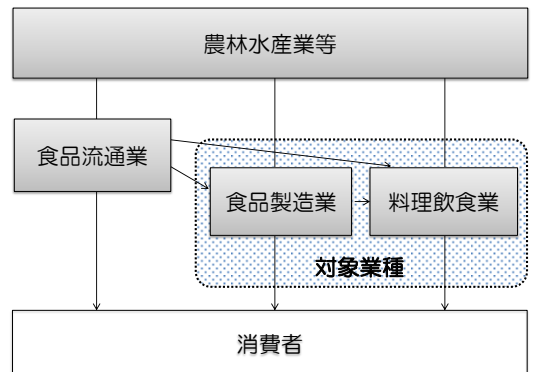
(4) 食の安心・安全への対応が重要。小規模企業が多いため、中小企業が取り組みやすい京都府独自の「きょうと信頼食品登録制度」が重要

(5) 流通改革への対応等、基盤技術への対応が重要

(6) 地域が生み出した食材とのコラボレーション、特に京都の食文化を理解し、それをコーディネートできる人材が必要

(7) 海外観光客の増加に対応したインバウンド対策と海外市場の開拓が重要

「京の食」産業の範囲



現状と課題

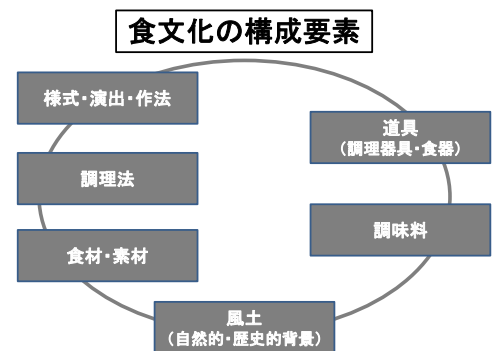
<現状>

- ◇国内食品産業（製造品出荷額等）はほぼ横ばいだが、人口減少による縮小が予想される。
- ◇京都の伝統食品 14 件が地域団体商標に登録されブランド保護がなされたが、新たな市場開拓はなかなか進んでいない。
- ◇京都の技と感性を生かした高品質な食品づくりを進める京ブランド食品（京都吟味百撰）はまだ販売促進にはつながっていない。

- ◇大手メーカーと差異化できる高付加価値化が十分にできていない。
- ◇京野菜等、地元食材の利用は大きな利点だが、商工業と農林水産業の双方に通じたコーディネーターが少ない。
- ◇京の酒や宇治茶、調味料等で輸出に取り組んでいる企業があるがまだ少数
- ◇海外市場に必要な HACCP 等、各国の安全基準をクリアすることが困難
- ◇料亭は京の食文化を集大成し情報発信する場所と位置づけられるが、減少傾向
- ◇京の食文化に触れる機会の増加が必要
- ◇料理、食品、伝統工芸、観光、農林水産業等の様々な分野の連携による食文化の普及・市場開拓がまだ十分に組み合わせていない。
- ◇一方、和食のユネスコ無形文化遺産登録を受け、和食への関心が高まっている。
- ◇平成 27 年 3 月にオール京都で和食文化を推進する京都・和食文化推進会議が設立
- ◇NPO 法人日本料理アカデミーが開催する日本料理コンペティション等、京の食文化を世界に普及する取り組みが始動
- ◇京都府立大学京都和食文化研究センターの開設等、大学における「食」の総合的な研究・教育が本格化

<課題>

- ◇和食への注目を生かし、和食文化の源流である京の食文化を生かした「京の食」のブランド化、高付加価値化を進めること
- ◇食文化は料理だけでなく、食材や器・しつらえ、伝統行事等で構成された総体であるから、農業をはじめ京焼・清水焼等伝統工芸などとのコラボレーションを進め、地域資源、文化、技術等のさまざまな組み合わせを促進すること
- ◇生み出された「京の食」ブランドを打ち出すため、販売促進を強化すること
- ◇いち早く海外で京の食文化を紹介すること
- ◇コラボレーションを進めるため、中小企業や農業の支援員同士も交流を進めること
- ◇「京の食」産業の基盤となる人材・技能・技術の向上、京の食文化に触れる機会の増大、食の安心・安全の推進を強化すること



新規施策で達成したい具体的な目標

京の食文化を生かした「京の食」産業の活性化

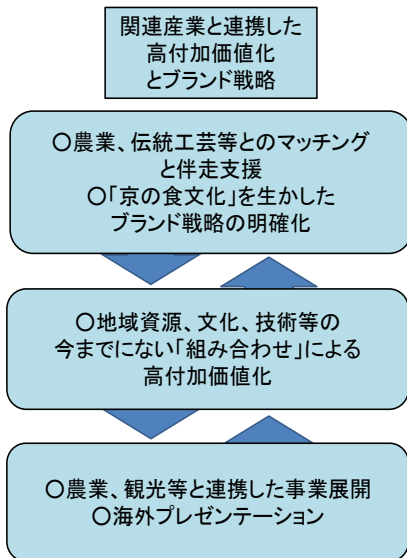
新規施策のスキーム

1 京の食文化を生かした販売促進の強化

(1) 関連産業と連携した高付加価値化とブランド戦略

①地元の食材を使う、新しい調理方を導入する、パッケージを変える、畑から食卓までの「ストーリー」を伝える、新しい「食べ方」「楽しみ方」を提案する等、京の食文化を土台にしつつ、食材や食べ方、器・しつらえ、伝統行事、調理の技・技術等の今までにない「組み合わせ」により高付加価値化を図る。

このため、次世代を担う若手経営者を発掘して、京都府立大学和食文化研究センター等の和食文化を研究する大学をはじめ、さまざまな業種の一流経営者等（メンター）とのワーキングにより今までにない「組み合わせ」を創出。その新製品・新サービス開発、販路開拓等を具体化する研究会（プロジェクトチーム）づくりを進める。



■研究会の例

- 若手工芸職人と京料理店、大学による料理に良く合う食器創作研究会
 - 企業連携によるギフト開発研究会
 - 瞬間冷凍技術を使ったおせち料理輸出研究会
- また、中小企業応援隊が高付加価値化の経験を共有するため、エコノミックガーデニング推進センターに食品部会を設置する。

②研究会の成果の具体化を促進するため、「京の食」産業を対象にした新製品開発や販路開拓の助成制度を創設。

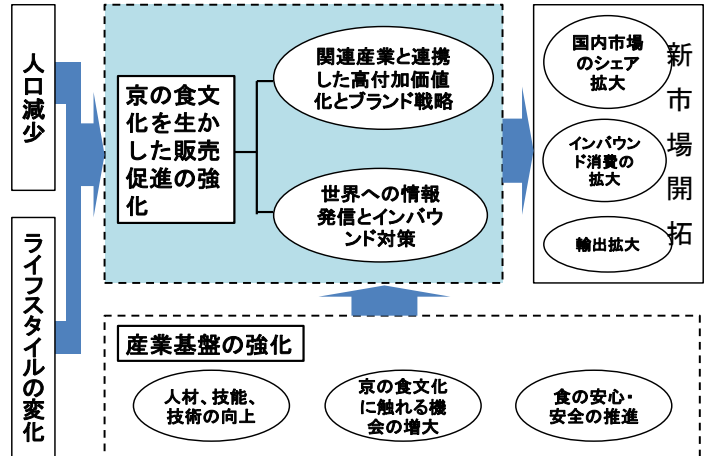
賞味期限の長期化、輸送で傷まない包装、小ロット生産に対応する生産管理システム導入等、食の安心・安全に通じる取り組みについても支援することにより、食の安心・安全の向上を図る。

③研究会の成果を発信するため、農業、観光等と連携した販売促進キャンペーンを展開

■キャンペーンの例

- ◇和食に関するセミナー、講演会や郷土食やおばんざいの販促、飲食店での特別メニュー提供、食品の手作り教室等を集中する総合キャンペーン
- ◇「京ブランド食品」の新作発表、消費者との交流、試食販売、コンテスト等を行う食品フェア
- ◇幅広い分野で京都の食文化に触れてもらうため、京都企業の社員食堂からホテル、駅ビルまで

新規施策のスキーム(イメージ図)



の様々な場所で京の食文化に係るミニ・キャンペーンを展開
また、キャンペーン、補助金、研究会づくりを行う支援センターを設置

(2) 世界への情報発信とインバウンド対策

- ①海外市場開拓とインバウンド消費の拡大を図るため、幅広い業種の中小企業（料理飲食、加工食品、京焼・清水焼等）のグループづくりを進め、精進料理、懐石料理、行事食ではおせち料理等、京の食文化の真髄をいち早く海外（米国、EU、東南アジア等）で紹介
- ②外国の輸入基準に適合を図るための検査や認証取得等に要する経費を助成する制度を創設。
また、京都府独自の「きょうと信頼食品登録制度」最高レベルの「きょうと信頼食品登録制度3つ星クラス」をHACCP 認証レベルに設定してレベルアップを促進
- ③インバウンドに対応するため、外国語表記の推進や料理店でのハラール対応等の相談、専門家派遣、設備投資が必要な場合の助成等の支援を充実

2 「京の食」産業の基盤強化

(1) 食文化を生かす人材、技能の継承と基盤技術の向上

- ①京都府立大学和食文化研究センター等が参画して新製品開発等をめざす企業研究会（前掲）を通じて、実践的に和食文化をビジネスに生かせる人材を育成
- ②飲食店や食品メーカー従業員が京の食文化を大学講師陣から学ぶ研究会の開催
- ③食品づくりの匠の技を持つ「味の匠 京のフードマイスター」の活躍の場を拡大

(2) 京の食文化に触れる機会の増大

府内各地ではぐくまれてきた独自の伝統食や食文化（「暮らしの食」）の継承、地元食材の特産品づくりなどを府民自ら地域カビジネスを創出して継続できるよう、発掘及びプロモーションを支援

(3) 食の安心・安全の推進

食品表示法の施行（平成27年4月1日）に伴い始まった新しい食品表示制度や京都府独自の「きょうと信頼食品登録制度」の普及等を進めるため、食品製造業者向けの相談体制や専門家派遣を強化

工程表

施 策		28 年度	29 年度	30 年度
1 販 売 促 進 の 強 化	(1) 関連産業と連携した高付加価値化とブランド戦略			
	①高付加価値化を図る研究会づくり	→		
	②新製品・新サービス開発や販売促進に対する助成制度の創設	→		
	③農業、観光等と連携した販売促進キャンペーンの実施	→		
	(2) 世界への情報発信とインバウンド対策			
	①グループによる海外での食文化情報発信	→		
②外国の輸入基準への適合対策を支援	→			
③外国語表記やハラール対応等のための専門家派遣等	→			
2 産 業 基 盤 の 強 化	(1) 食文化を生かす人材、技能の継承と基盤技術の向上			
	①飲食店や食品メーカー従業員向け研究会	→		
	②「味の匠 京のフードマイスター」の活躍の場を拡大	→		
	(2) 京の食文化に触れる機会の増大 「暮らしの食」の発掘・支援	→		
	(3) 食の安心・安全の推進 食品表示制度等に対する相談や専門家派遣制度の強化	→		

その他関連情報

政策検討会議 委員名簿（五十音順、敬称略）

氏 名	役 職
石本 和治	1031 ビジネスコンサルティング代表
上山 賢司	(株)リーフ・パブリケーションズ編集制作局編集制作部編集長
岡村 充泰	(株)ウエダ本社代表取締役
齋藤 三映子	(有)エスアールフードプロデュース代表取締役
高橋 拓児	京都料理芽生会会長
伏木 亨	龍谷大学農学部教授
山崎 英恵	龍谷大学農学部准教授
山本 隆英	一般社団法人京都府食品産業協会会長

検討経過

- 第1回 平成27年7月27日
 - ・事務局からの説明と意見交換
- 第2回 平成27年8月17日
 - ・具体的な施策提案について
- 第3回 平成27年11月12日
 - ・パブリックコメントの意見について
 - ・プラン（案）について