

【課題3】食品産業における生産性向上に資する スマート化（自動化）技術の開発

政策課題

本トピックでは、食品産業の**労働力不足の解消や省力化・自動化の推進**のため、**食品工場や外食等で適用されるスマート技術**を募集します！

【課題背景】

- 食品産業においては、**労働力不足の解消と省力化・自動化の推進が最重要課題**となっています。将来を見据えれば、食品製造、外食、流通分野で、国民への食品提供に支障が生じることも懸念されており、食品工場や外食等に適用される生産性向上に資するスマート技術が不可欠です。

【課題の現状】

- 他産業に比べても、食品工場の自動化は遅れており、多くの人員が必要となっているが、最近の人手不足で、工場の操業にも影響を及ぼしている。
- 一方、輸入原材料の価格の高止まりや国際的な購買力の低下など、食品産業においては原材料の調達リスクが大きな課題。
- このような情勢に対応するためには、産地と食品企業の連携強化、食品工場等の省力化・自動化に資するスマート技術が求められている。

【課題3】食品産業における生産性向上に資する スマート化（自動化）技術の開発

研究開発内容

※なお、収穫、選果等の農業関係技術は対象外

食品企業の国産原材料の利用拡大や**産地と食品企業の連携強化**に必要な技術、**食品製造業・外食・中食産業**を対象する技術を募集します（あくまで例示です）。

①の例

【食品企業の国産原材料の利用拡大】

- 高品質の原材料を中小の食品企業に供給するため、
- ・食品製造業が求める多様な重量に対応できる原料小分けの自動化技術の開発（①）
 - ・高度ビジョンAIを用いた原料検査装置の開発（②）



②の例

【産地と食品企業の連携強化】

- ①ブロッコリーの花蕾の自動分解と石・虫などの異物除去、②定置網や旋網漁業で水揚げされた魚種の自動判別・選別等、により国産原材料への転換に必要な前処理

【食品製造業・外食・中食産業】

- ・触覚センサを活用した食材、食品の堅さ、弾力性、テクスチャなどの品質検査
- ・弁当・惣菜シュリンクの自動化 等



【課題3】食品産業における生産性向上に資する スマート化（自動化）技術の開発

公募対象

✓ スタートアップの皆様（NEDOから公募）



ご応募よろしくお願いたします。