

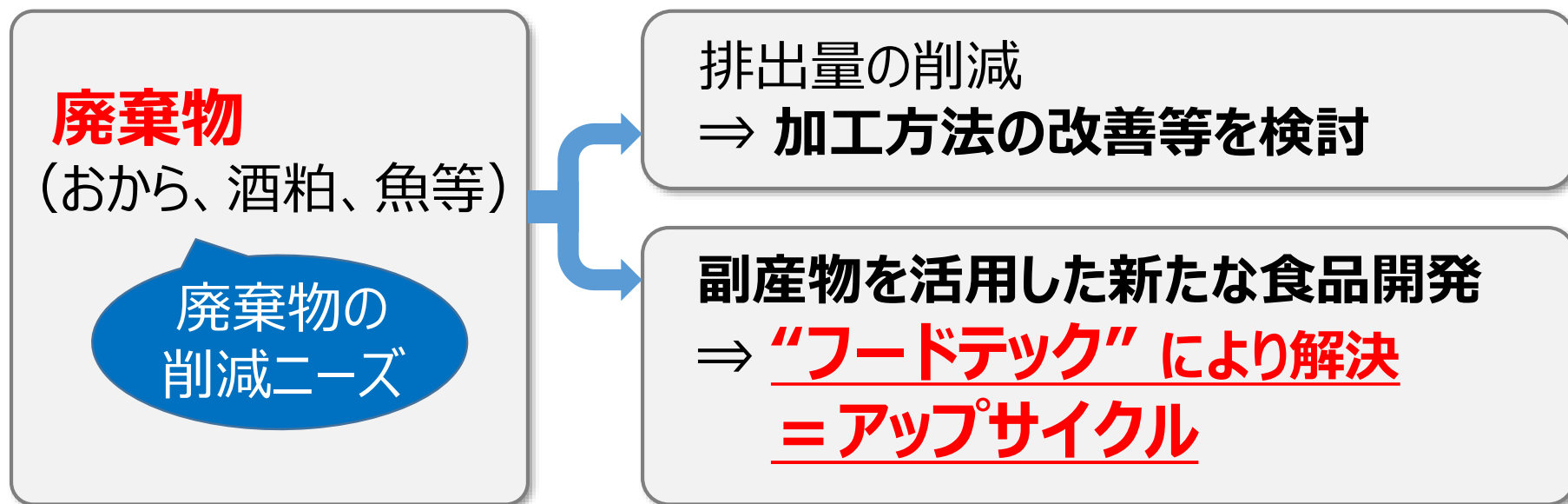
A white plastic fork and spoon are positioned vertically on a wooden surface. The fork is on the left and the spoon is on the right. The text is overlaid on the right side of the image.

# ～フードテック活用研究会～

鳥取県商工労働部  
産業未来創造課

# 食品加工業の現状

- ☑ SDGs目標を背景に、廃棄物削減、食品ロス削減が急務。
- ☑ 一部は再利用（肥料、飼料等）されているが、ほとんどが廃棄。  
廃棄費用の負担大。
- ☑ 廃棄物の削減には、廃棄物を活用した新たな食品開発が有効。  
しかし、取組が進んでいない。



# フードテックとは

- ☑ 「**Food (フード)**」と「**Technology (テクノロジー)**」を組み合わせた言葉。
- ☑ 最新の**科学技術等を活用**して、従来にはない**新しい食品材料や調理方法等**を生み出す食の先端技術。  
(様々な食の問題を解決し、食の可能性を広げる技術)

## 【フードテックの事例】



植物性代替肉 (大豆ミート)



魚肉加工 (カニかま)

# 鳥取県内で発生量が多い未利用資源例

【おから】



【酒粕】



【魚残渣】



## 【現在の処理方法】

- ✓ 農業用の肥料
- ✓ 養殖用の飼料・餌
- ✓ 地域で無償提供
- ✓ 廃棄 等

## 【アップサイクルの可能性】

- ✓ 高タンパク質食品
- ✓ アレルギー対応食品
- ✓ ベジタリアン、ヴィーガン、ハラール対応食品 等

**県内で取組が進んでいない**

# 「フードテック活用研究会」の立ち上げ

- ☑ フードテック活用研究会を立ち上げ、本県の資源・技術等を活用したフードテックの取組を進める。

## 《研究会の活動内容》

- 県内で排出される食品副産物の把握と可能性調査
- フードテックに関する勉強会、セミナー等の開催（年2回程度）
- 開発テーマごとのワーキンググループによる開発検討（随時）
  - ※（例）ヴィーガン、ハラール、ベジタリアン等の対応フードの検討
  - ※（例）アレルギー対応フード、高齢者向け・介護向けフードの検討
- 情報共有、ネットワーキング、連携プロジェクトの検討
- 販路開拓、展示会出展

### 【メンバー】

食品製造業、飲食店、卸  
食品コンサルタント、専門家等

開 発：産業技術センター

事務局：産業未来創造課

