

2015年5月29日  
会津若松市  
東京農業大学  
イオンリテール株式会社

## 産官学連携による次世代型食品生産トライアル事業をスタート 会津若松市、東京農業大学、イオンリテールが 高付加価値農産物の生産に向けて連携

会津若松市（市長：室井照平）、東京農業大学（学長：高野克己）、イオンリテール株式会社（代表取締役社長：岡崎双一）は、それぞれが有する資産と知見を生かし地方創生のモデル事業の確立を目指す次世代型食品生産トライアル事業（以下：本事業）を本年より5ヶ年計画でスタートします。

本事業は、食品産業の基盤のひとつであり生産波及効果の高い農産物において、産官学が協業し新たな手法で活性化を図り、会津若松の農産物のブランド化を促進し地域所得の向上、雇用創出を目的にしています。会津若松市の基幹産業のひとつである農業において、従来に比べて栄養価の高い野菜や高繊維質などの機能性の高い野菜の開発に向けて、会津若松市の農産物の生産ノウハウと東京農業大学の高い知見、イオンリテール店舗における消費者の声やニーズなどのマーケティング活動を有機的に結合させ、持続性のある農業生産システムの構築を目指します。

本事業では、生産から流通過程、店舗での販売までをICTを活用し圃場地の土壌状態や気象情報、流通過程での温度や配送時間など各種データを一貫して収集分析を行います。得た各種データを活用しながら3者で協業し農産物の機能性向上や鮮度維持など新しい生産技術の確立を目指します。

農産物の生産においては、スマートフォンを活用し生産過程の蓄積と各圃場の状態に応じた作業を指示することで、経験の浅い就農者でも短期間で生産技術が習得できる仕組みを構築していきます。また、流通過程においては、収穫から店頭までの運送過程と店舗の陳列什器に環境測定センサーを設置し鮮度や栄養成分に与える影響を調査し、収穫後から店頭までの鮮度維持方法の確立を目指します。

第一段階として、トマト、ミニトマト、きゅうり、スナップエンドウ、ロマネスコの5品目で実証実験をスタートします。この5品目において、土壌づくりから生産性向上、鮮度保持、消費者の評価やニーズを検証します。将来的には、こうした取り組みによって生産された機能性の高い農産物を清酒や味噌などの加工食品の原料として活用する他、海外への輸出も視野に入れ栄養成分や食味などを客観的なデータで裏付けした農産物の格付け研究まで拡げていく計画です。

会津若松市、東京農業大学、イオンリテールの3者は、本事業で得たノウハウが全国各地の農業生産の関わる方々にもお役立ていただけるよう総力を結集して取り組んでまいります。

【平成 27 年度事業内容】

◎品目

トマト、ミニトマト、キュウリ、スナップエンドウ、ロマネスコを試験的に生産。

◎取り組み

試験的な生産販売を行い、通常会津で生産される農業生産の各種データを収集・解析する。

機能性の高い農産物を生産するうえで、何が課題なのかをデータにより明確にする。

そのうえで、来季以降、学術的かつデータに基づく本格的な新技術等の実証を図る。

1、土壌分析調査及び土づくり（堆肥含む）の試験研究会

（高機能化、連作障害解消、生産期間の延長、標高・日照・地温など自然の課題解消等）

土壌データの取得

①標高・日照・地温・湿度・水分量・肥料濃度・pH・天気等のデータ蓄積

②各種生育状況のデータ蓄積

③養分分析

2、生産技術の向上にむけた検証

①生産データ取得（標高・日照・地温・湿度・水分量・肥料濃度・天気等を蓄積）

②技術の検証（これまでの農業技術と学術的かつデータに基づく技術の融合を目指す）

③新技術導入に向けたセミナー等

3、鮮度保持（収穫時間帯や収穫後の温度管理など）のための研究会

※機能性、鮮度などをブランド化するために見える化を図る

①収穫、流通データ取得

（収穫時の標高・日照・地温・湿度・水分量・天気等を蓄積、また、収穫後の補完の時間、温度、湿度、トラック内の流通時間・温度などのデータ取得）

②収穫から売り場まで商品タグをつけて、変化（温度、時間、水分量等）を解析。

4、売り場にてお客さまの評価や取り組みの方向性を調査

※イオンの店舗（埼玉県：浦和美園店、東京都：板橋店）でお客さまの意見を蓄積・分析

①1～3までの変化を実証（通常生産流通と今回挑戦する生産流通）

②消費動向調査（購買目的、品質評価、地域性、その日の天候、温度、湿度など）

以上