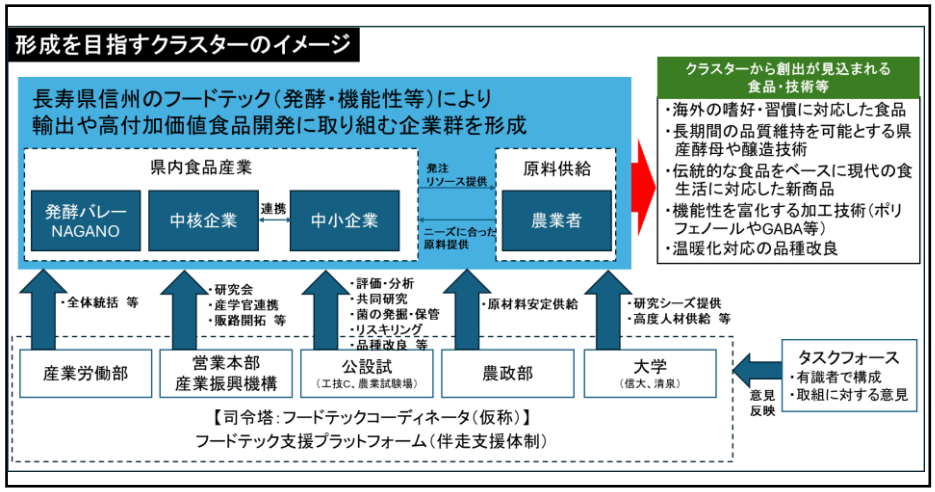
長野県　フードテック分野における先進的地域産業クラスター計画
― 農業を基礎として、発酵・乾燥・機能性創出で世界へ ― の概要

１．産業領域
フードテックを核とした食品産業領域

２．対象エリア
中核企業や研究開発・人材育成拠点※が集積する
北信・南信地域を中心としたクラスター

（※北信　企業：マルコメ㈱、㈱みすずコーポレーション
拠点：工業技術総合センター食品技術部門、信州大学工学部、清泉大学農学部
南信　企業：ハナマルキ㈱、宮坂醸造㈱、旭松食品㈱、伊那食品工業㈱
拠点：信州大学農学部、飯田短期大学、エス・バード　など）



３．目指す姿（目標）

「長寿県・長野のフードテック※（発酵・乾燥・機能性創出等）」で世界市場に挑む食品産業クラスターの形成

（※世界有数の健康長寿県を支える食品技術
①海がなく、雪に閉ざされる地域性を背景に食料を長期間保存するために発展した発酵・保存技術
②信州の農産物や伝統的な食品に含まれる健康機能）

＜目標＞5年後の2031年3月末までに
①官民設備投資額：380億円
（2030年度：80億円）
②付加価値増加額：＋587億円の増加
③産業人材育成数：1,000人
④製造品出荷額：10,069億円
⑤加工食品の輸出額：140億円
⑥センターの支援による商品化件数：100件

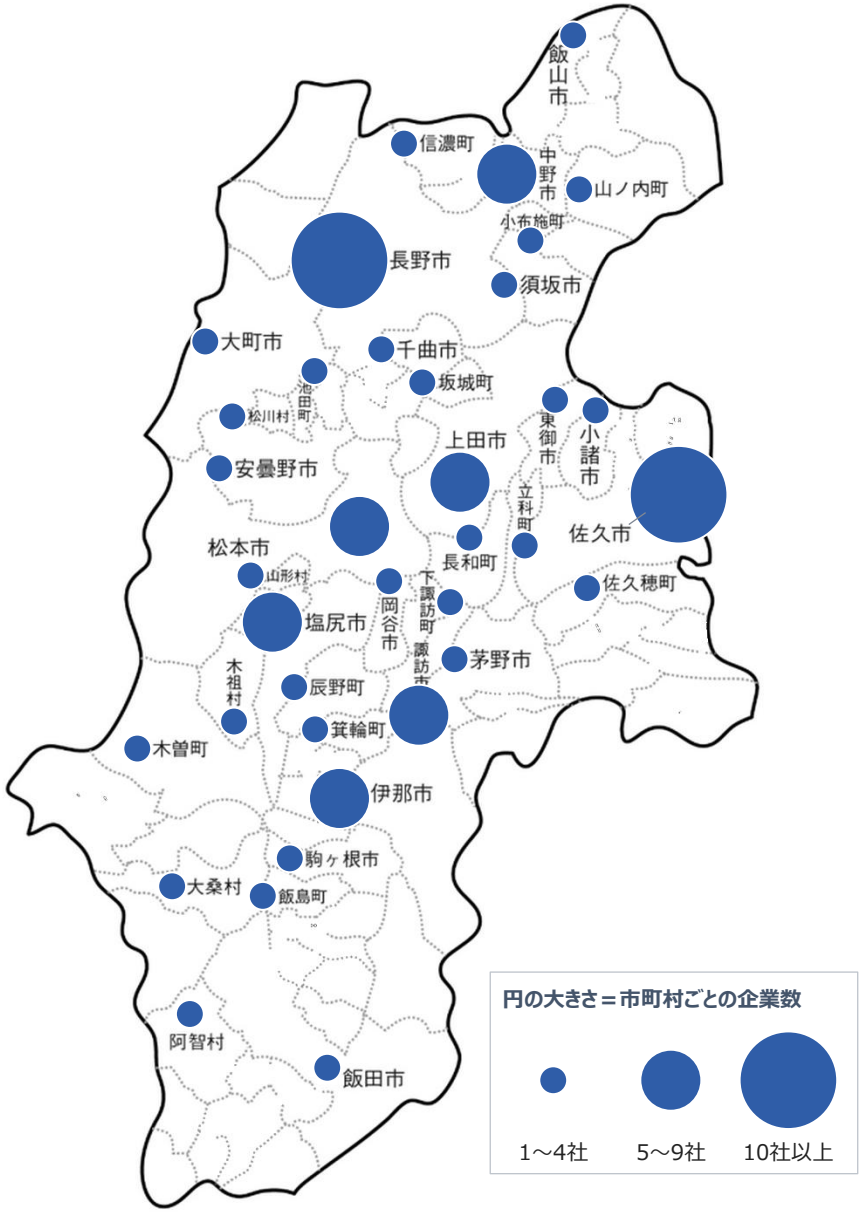
４．勝ち筋

① 世界市場に対応した食の研究開発（発酵・冷凍・乾燥技術を進化させ、流通と長期保存による優位性の創出。健康志向や和食ブームを起点した長野ブランドの価値向上を発信）
② 食品の機能性の見える化や食生活の変化への対応による高付加価値化と、それらを支える共通技術である醸造・加工・保存技術の高度化
③ 温暖化対応の品種改良や企業の農業参入を促進など県内原材料を支える農業の改革

５．政策手段

- 中核となる県の食と農の試験研究機関のバージョンアップ
  食品の成分分析機能の大幅向上
  共同研究による発酵・加工・保存技術の高度化
  施設整備による商品開発支援機能の強化
  品種改良機能の向上
- 世界各地のバイヤー招へいによる販路拡大等により輸出促進
- 清泉大学農学部や信州大学と連携した人材育成
- 原材料の安定供給のための食品産業と農業の連携強化と持続可能な農業構造への転換　など

長野県　フードテック分野における先進的地域産業クラスター計画の概要



核となる事業者

マルコメ株式会社
株式会社みすずコーポレーション
ハナマルキ株式会社
宮坂醸造株式会社
旭松食品株式会社
伊那食品工業株式会社　　ほか　計133者

フードテック（発酵・乾燥・機能性創出）で生まれる食品のイメージ

○ 発酵を生かした食品


信州味噌

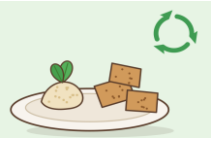

日本酒


麹・発酵調味料

○ 新たな乾燥・加工技術を生かした食品


フリーズドライ食品


冷凍・乾燥食品


アップサイクル食品



宇宙食・非常食

○ 機能性を生かした食品


豆腐由来の代替食品


寒天加工食品


低塩・高栄養食品