第８回目のミーティングをダイジェストで紹介

これまでのアグリビジネスカフェでの参加者間の交流が広がり、様々なビジネス連携が生まれてきている中、３月２２日（水）に、第８回目のビジネス交流会が対面で実施され、約３０人の生産者、企業等の皆様に出席いただきました。

生産者と連携した新たな取組を行っている企業等からの事例報告会と、これまでのアグリビジネスカフェで提案されたビジネスアイデアの進捗状況の報告会を行った後、参加者同士の交流会を行いました。

交流会では、報告された取組の今後の展望や、課題などの共有が行われ、参加者それぞれの立場から意見が交わされました。

～農業と連携した取組事例の紹介～

① GOOD NATURE STATION を使った『実現』を目指すトライアル企画の実例紹介　｜　株式会社ビオスタイル

（株）ビオスタイルは、GOOD NATURE STATION（四条河原町）を運営しており、施設前スペースでのマルシェ等の開催や、物販スペースでの農産物の販売、レストランでの食材利用など、施設全体として生産者と連携した取組を行っている。

事例紹介では、GOOD NATURE STATION での取組の紹介に加え、施設外で行われる生産者が行う収穫体験と連携した取組や京阪グループの他施設における物販イベントの取組など、生産者とともに実施したトライアル企画の実例紹介が行われた。また、継続的な取組を実現するには、参加する全ての主体が「無理をしない」ことが重要であること、そのためにトライアル企画実施後に、参加者と振り返りを行っていることなどが紹介された。

最後に、（株）ビオスタイルから、「当社は事業者からの相談に「No」を言わない会社であり、まずはやってみることが大切。気軽に何でも相談してほしい。」と、今回のアグリビジネスカフェの参加者に対して呼びかけられた。

②生ごみ堆肥から始まる地域循環のつくりかた　｜　株式会社夢びと

（株）夢びとは、各分野で活動を行われている企業や学生、教員などが集まるコミュニティ作りをしており、多様な主体が集まる場所から新たな価値を生み出す取組を行っている。

事例紹介では、家庭等から出る生ごみを堆肥化し、地域の農業や公園の緑化活動に活用していただく「ごみカフェ KYOTO」と、堆肥化に協力した方への御礼として還元する地域通貨「京都祭りコイン COMO」の取組が紹介された。これらの取組は、偶然、飲食店を共同経営することとなった高校生や大学生からのアイデアを形にしたものであったとのこと。

最後に、「新たな価値は、多様な方々が集まる場所から生まれるものであり、まずは語り合うことから始まる。」との発言があり、参加者に対してコミュニティへの参画等を呼びかけられた。

～これまでに提案のあったビジネスアイデアの進捗報告～

③病害虫の発生予報をお知らせする「病害虫予報 AI アプリ」　｜　株式会社ミライ菜園

（株）ミライ菜園は、天気予報のように、毎日、病害虫の発生予報を届ける AI アプリを開発し、異常気象にも対応した予報により、野菜の収量や品質の向上、高騰する農薬の削減を目指している。

現在、社会実装に向けた実証を行っており、第７回アグリビジネスカフェで、本アプリの紹介と京都市内で実証に協力いただける生産者の募集について提案を行った。

現在、京都市と愛知県の生産者を対象に実証を行っているところであり、社会実装に向けて更なる協力者の募集を行った。次年度には、発生予報に加え、近隣の病害虫の発生状況を確認できるマップ機能や、発生確率の推移を見える化できるグラフ機能の提供を予定しており、利便性の高いアプリへと更新する予定である。また、同社が開発・提供している家庭菜園向けアプリ「SAIBAI」との連携も強化していくと発表された。

～アドバイザーのＦＯＯＤＢＯＸ（株）からのコメント～

- 今後の展開を見据え、実証に参画する生産者に対して、アプリを活用することで農薬等、使用する資材が少なくなるなどの具体的なメリットを示した方が良い。
- 新たな農薬が開発されると、病害虫も耐性を獲得するなど、いたちごっこが続いたり、全ての品目に対応しようとすると、情報量も膨大になり、提供できるサービスの質も落ちるため、社会実装に向けては、ある程度品目を絞るなど、他のサービスとの差別化を検討する必要がある。

④未活用農産物・加工副産物の活用プラットフォームの構築　｜　株式会社エーエスピー

（株）エーエスピーは、全国的な課題であるフードロスの削減に向け、規格外で廃棄される農産物や加工副産物を粉末加工し、食品関連事業者へ供給したり、菓子やスープなどに使用したりするなど、新しいサプライチェーンの構築を進めているところであり、第５回アグリビジネスカフェにおいて、市内生産者と連携した規格外などの未活用農産物の活用について提案を行った。

今年度は、京都市内の複数の生産者と連携した粉末加工等や百貨店のイベントでの PR のほか、SDGs への貢献の観点から、企業と連携した取組も展開してきた。次年度以降については、加工した粉末の活用方法として、防災備蓄食やアスリート食、離乳食などに焦点を絞った展開だけでなく、大学などと連携した商品開発など様々な取組を行うことが発表された。

～アドバイザーのＦＯＯＤＢＯＸ（株）からのコメント～

- 規格外農産物の粉末は加工した後、どのように活用していくかといった「使い方」を考えることが難しい。そういった中、プラットフォームを構築して多様な用途に活用されていることや、食品として利用する中でも価格競争の激しい嚥下食を対象から外し、高価格帯でも売りやすいアスリート食や離乳食に展開されているなど、とても良い取組である。