



鮮度保持技術ZEROCOから考える 世界への日本食産品輸出の可能性

2025年1月23日

カフェ・カンパニー株式会社 代表取締役会長
ZEROCO株式会社 代表取締役社長
一般社団法人おいしい未来研究所 代表理事

楠本修二郎

増加する世界の人口動態

2050年、 世界人口約100億人

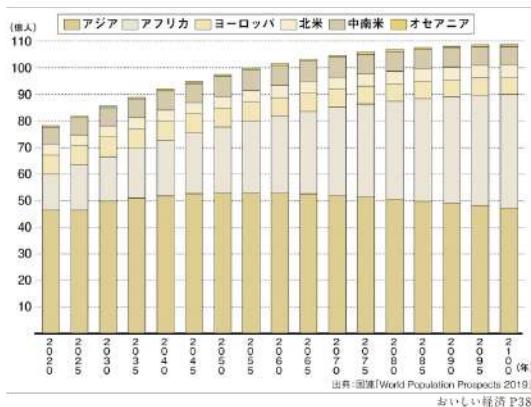
インド
16 億人

ムスリム
26 億人

アフリカ
99 % 増
2050年

人口が急増するアフリカにおいて日本の食は食糧不足や環境負荷軽減の解決策になり得る。

○世界の人口予測



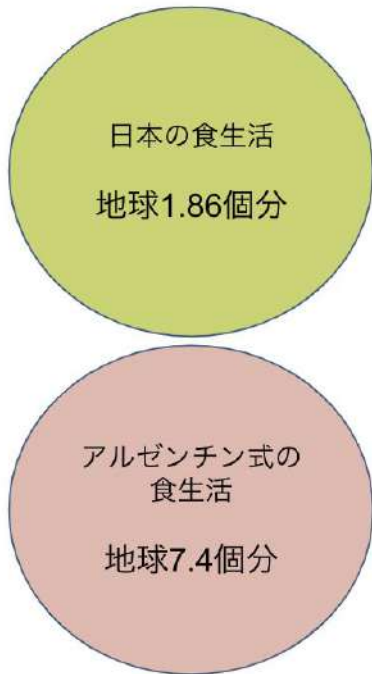
○2017年と2100年の世界の人口

2017年			2100年		
1	14億人	中国	1	10億9000万人	インド
2	13億8000万人	インド	2	7億9100万人	ナイジェリア
3	3億2500万人	米国	3	7億3200万人	中国
4	2億5800万人	インドネシア	4	3億3600万人	米国
5	2億1400万人	パキスタン	5	2億4800万人	パキスタン
6	2億1200万人	ブラジル	6	2億4600万人	コンゴ民主共和国
7	2億6000万人	ナイジェリア	7	2億2900万人	インドネシア
8	1億5700万人	バングラデシュ	8	2億2300万人	エチオピア
9	1億4600万人	ロシア	9	1億9900万人	エジプト
10	1億2800万人	日本	10	1億8600万人	タンザニア
13	1億300万人	エチオピア	13	1億6500万人	ブラジル
14	9600万人	エジプト	19	1億600万人	ロシア
18	8100万人	コンゴ民主共和国	25	8100万人	バングラデシュ
24	5400万人	タンザニア	38	6000万人	日本

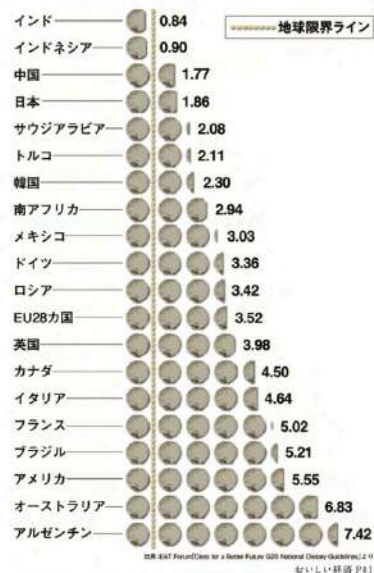
出典: The Lancet「Top ten countries by population in 2017&2100」
おいしい経済 P.38

アルゼンチン式の食生活は地球 7.4個分が必要になる

菜食中心の日本人の食生活は地球環境負荷軽減の知恵として海外でも活用できる。



○G20 各国の食料消費パターンが世界でとられた場合に必要資源



菜食中心



肉食中心



ノルウェーのNPO法人「EAT」のレポートによると、仮に世界中の人がアメリカの平均的な食事をして過剰となると、地球が5.5個分必要になる、といます。肉食の多いアルゼンチン式の食事に至ってはなんと地球7.4個分にも及びます。
([おいしい経済]p42より抜粋)

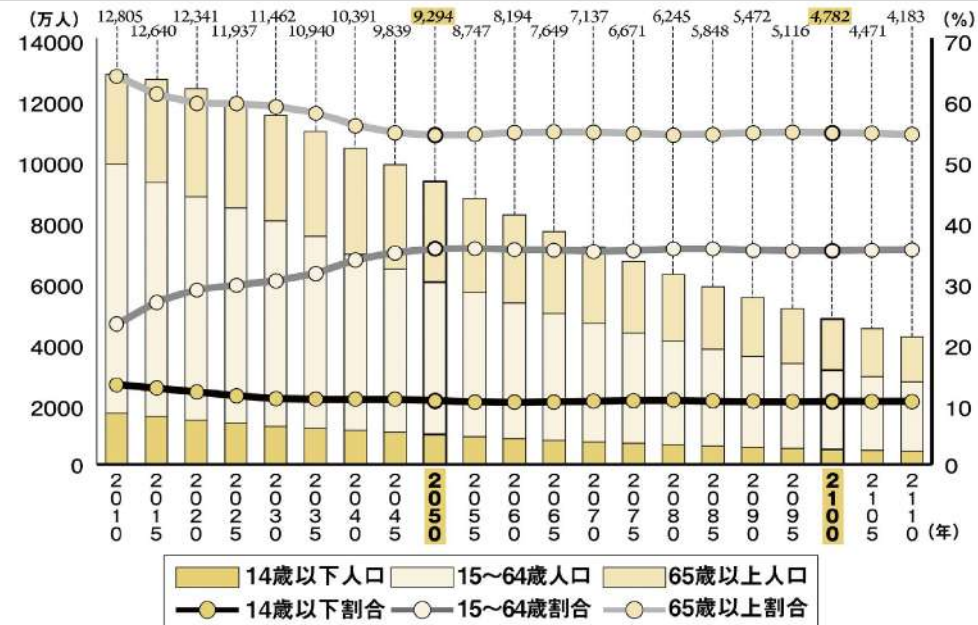
減少する日本の人口

2022年
人口 1億2,544万人

2050年
人口 9,300万人
(▲3000万人)

2100年
人口 4,800万人
(▲4500万人)

○日本の人口推移予測



出典: 国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口(平成24年1月推計)」(出生率死亡率一定推計)による
 ※各年10月1日現在人口.平成22(2010)年は,総務省統計局「平成22年国勢調査による基準人口」(国籍・年齢「不詳人口」を
 あん分補正した人口)による

おいしい経済 P30

多様な働き方が可能な条件がそろった街

人口減少社会とは 1人あたりの国土倍増社会。

2100年、
日本の人口:4800万人。

TOP10と1880年の都道府県人口ランキングの比較

2021年 「多様な働き方が可能な条件が揃う都市」		1880年 「都道府県人口ランキング」	
順位	都市	順位	都道府県
1	石川県小松市	1	石川県
2	鳥取市	2	新潟県
3	富山県高岡市	3	愛媛県
4	愛媛県西条氏	4	兵庫県
5	長野県飯田市	5	愛知県
6	青森市	6	鹿児島県
7	金沢市	7	広島県
	福井市	8	長崎県
9	新潟県上越市	9	高知県
	滋賀県彦根市	10	千葉県
	福島県会津若松市	11	福岡県

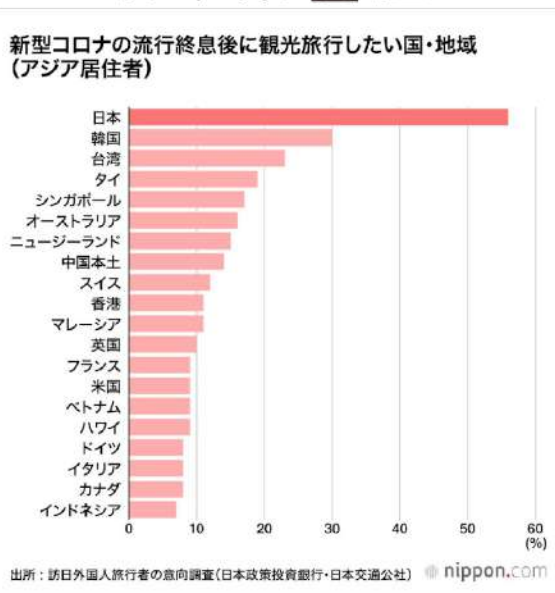
左表の出典：日本経済新聞社・東京大学越塚研究室 共同研究「アータから日本の地域を考える」より。

右図の出典：「第1回日本帝国統計年鑑 1882年」より。

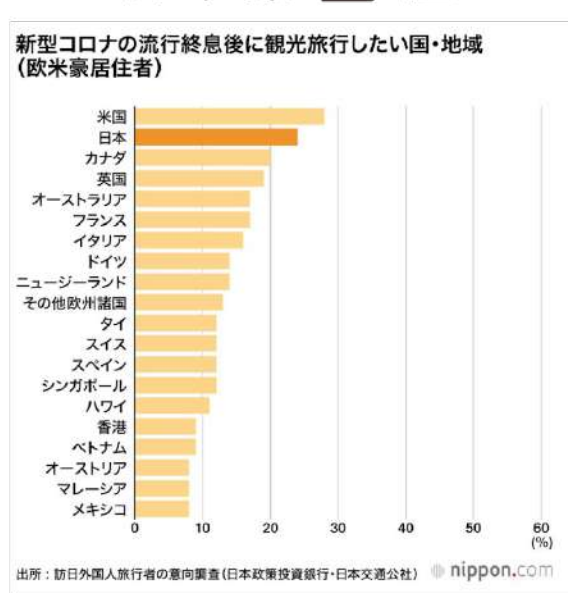
観光から見た日本のグローバル

日本はコロナ禍が収束した後に行きたい国ランキングで軒並みトップクラス。

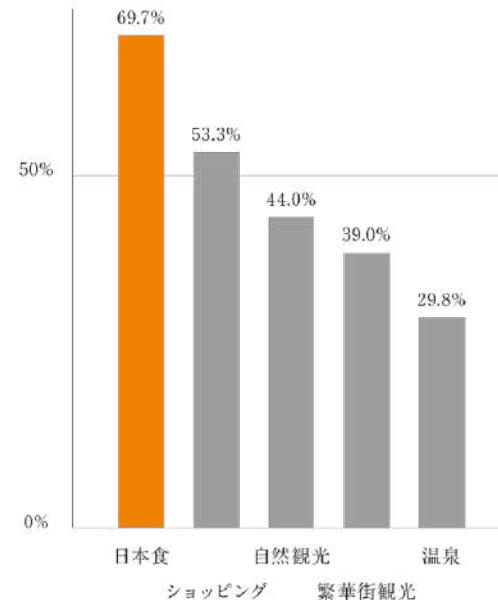
＼日本第1位／

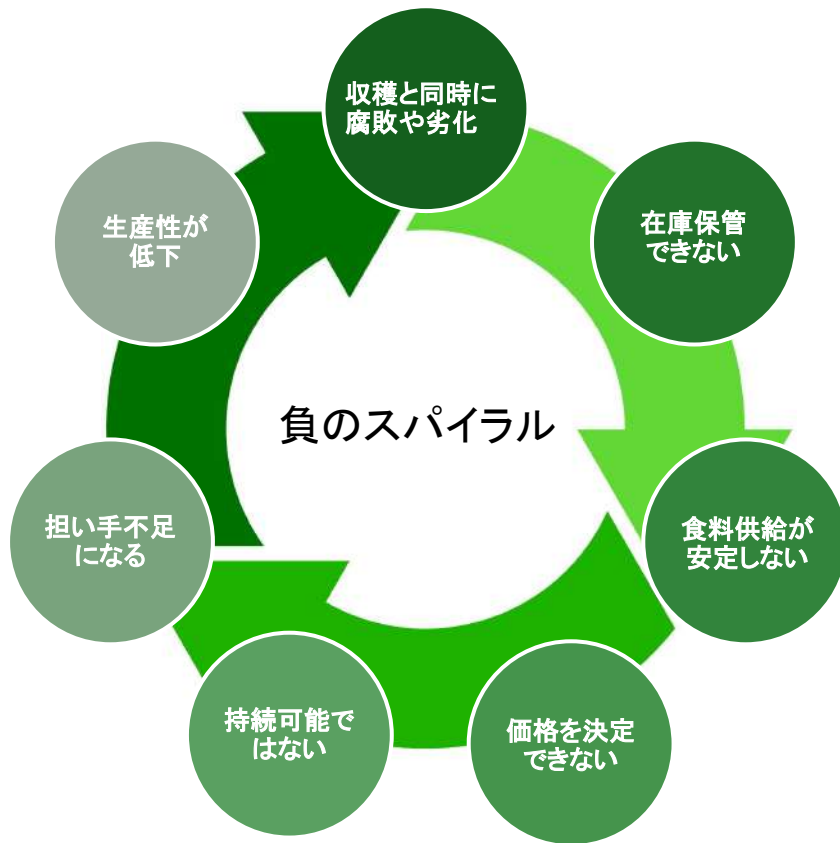


＼日本第2位／



訪日環境客の70%の観光目的は「食」



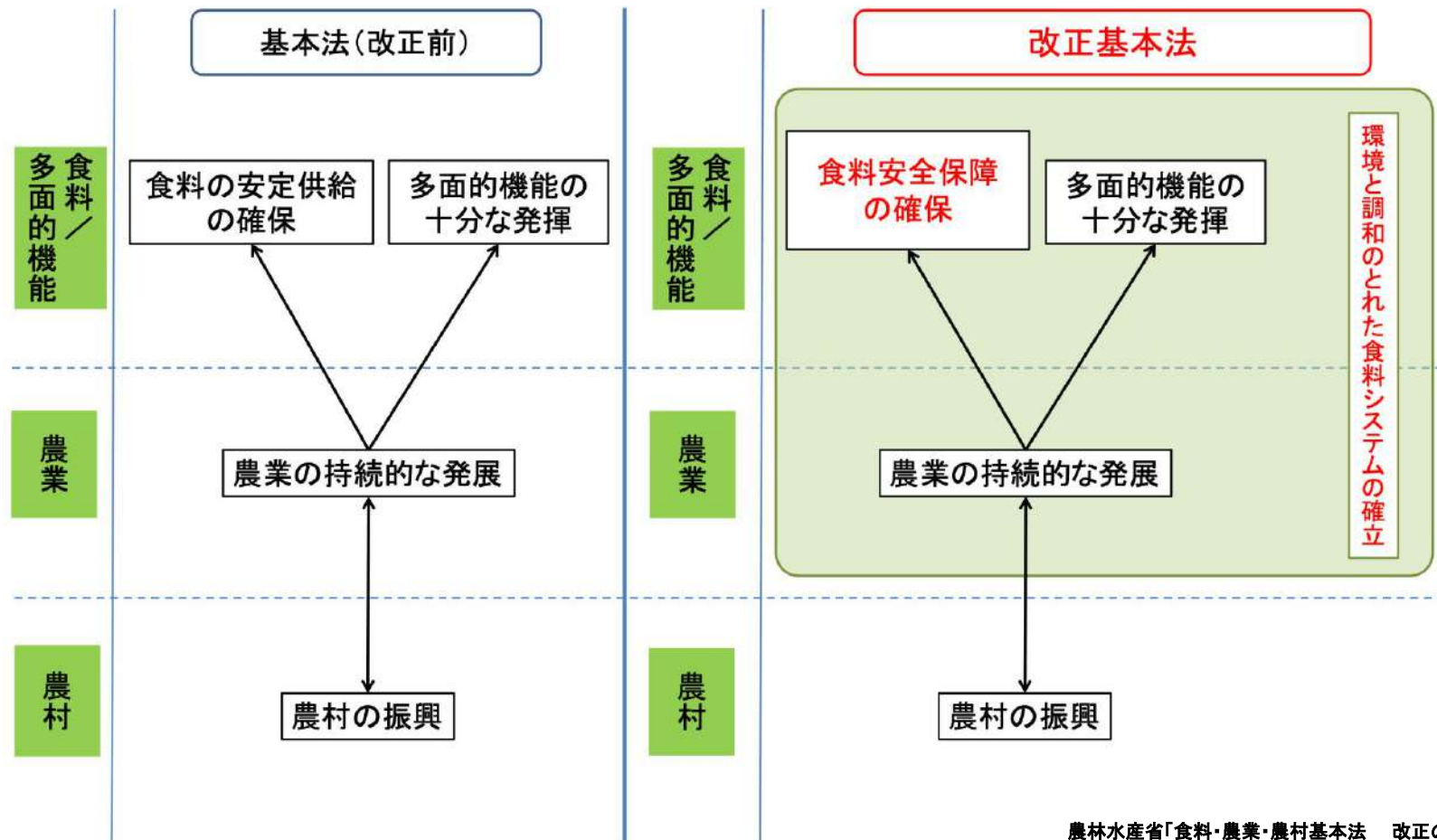


日本が直面する「フードクライシス」

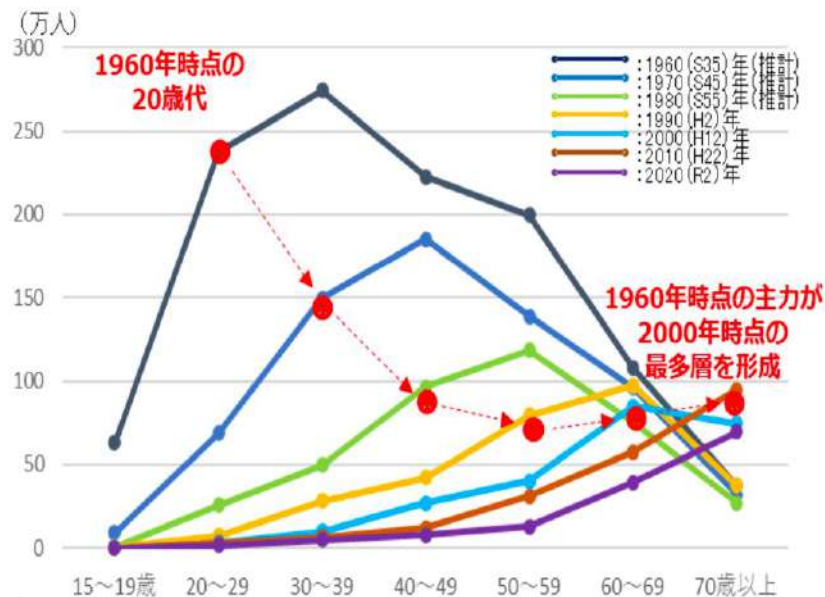
私たちは今、大きな岐路に立っている。

日本の食産業を支える農業・漁業・畜産業の担い手が減少し、命をはぐくむ食の基盤が揺らいでいる。生産と同時に腐敗や劣化と戦わざるを得ない一次産業は、全産業のなかで唯一、価格を生産者が決められないからだ。生産在庫もコントロールできないため、効率性と利便性を追求する既存のサプライチェーンに頼るほかない。

改正食料・農業・農村基本法の基本理念の関係性（イメージ）



○ 基幹的農業従事者の年齢階層の推移



資料:

- 農林水産省「農林業センサス」、総務省「国勢調査」により作成。
- 基幹的農業従事者とは、15歳以上の世帯員のうち、ふだん仕事として主に自営農業に従事している者（雇用者は含まない）。
- 昭和35年は農業就業者数（国勢調査）の年齢構成から推計。
- また、昭和55年以前は、平成2年の総農家と販売農家の比率（年齢階層別）から推計。
- 平成2年までは、16歳以上、平成7年以降は15歳以上。

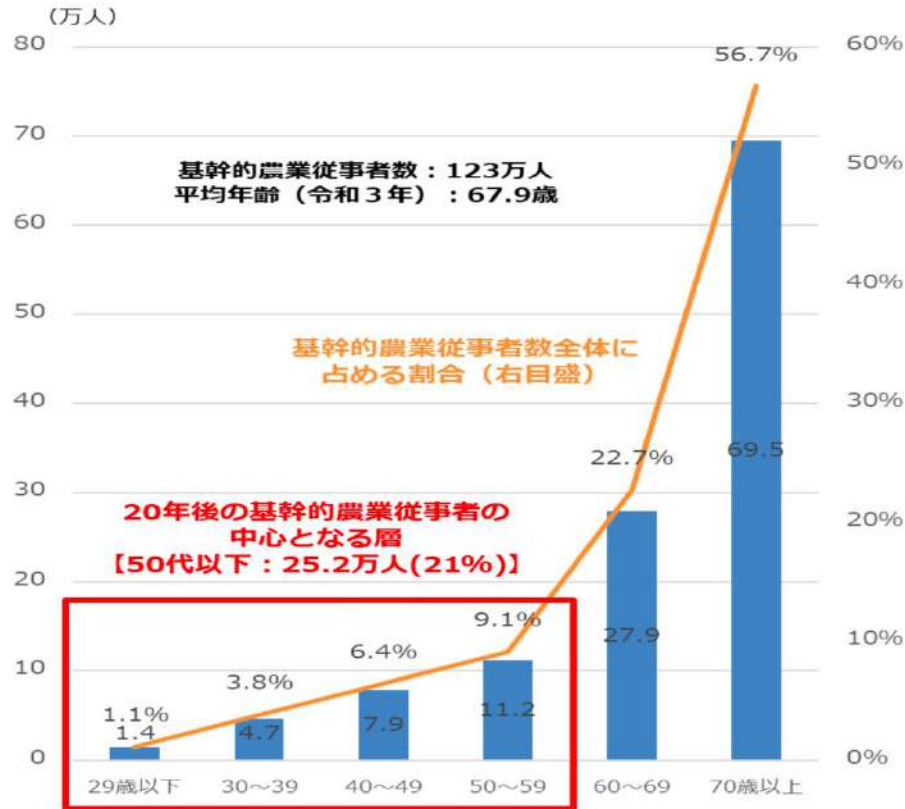
○ 基幹的農業従事者数の推移



資料:

- 農林水産省「農林業センサス」（2022年のみ「農業構造動態調査」であり第一報）。
- 基幹的農業従事者とは、15歳以上の世帯員のうち、ふだん仕事として主に自営農業に従事している者（雇用者は含まない）。
- 2010年までの数値は販売農家であり、2015年以降は個人経営体の数値であることに留意。

○基幹的農業従事者数の年齢構成（2022年）



資料：農林水産省「農業構造動態調査」（2021年、2022年）

注：基幹的農業従事者とは、15歳以上の世帯員のうち、ふだん仕事として主に自営農業に従事している者（雇用者は含まない）。

日本の農業者平均所得 98.2万円

日本の全農業経営体の平均所得は98.2万円
(2022年時点)

(出典: 農林水産省)

<https://www.maff.go.jp/j/tokei/sihyo/data/12-1.html>

日本の農業者平均年齢 68.7歳

日本の農業就業者の平均年齢は68.7歳
(2023年時点)

(出典: 農林水産省)

<https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/kikaku/bukai/pdf/siryou002.pdf>

過去20年における 農業者人口 半減

2000年から2020年の20年間で
240万人から136万人に半減

(出典: 農林水産省)

https://www.maff.go.jp/j/kobetu_ninaite/nougyoukeiei_jousei_r6apr_set.pdf

農業者人口の高齢者割合 70% (94万9000人)

日本の農業就業者のうち65歳以上の割合は70%
(2020年時点)

(出典: 農林水産省)

https://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/r3/r3_h/trend/part1/chap1/c1_1_01.html

日本の漁業者平均所得 252万円

日本の沿岸漁業就業者1世帯あたりの平均所得は252万円
(2023年時点)
(出典:農林水産省
<https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/R5/attach/pdf/240611-6.pdf>)

日本の漁業者平均年齢 56.4歳

日本の漁業就業者の平均年齢は56.4歳(2022年時点)
(出典:農林水産省
https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/R5/attach/pdf/240611_3-4.pdf)

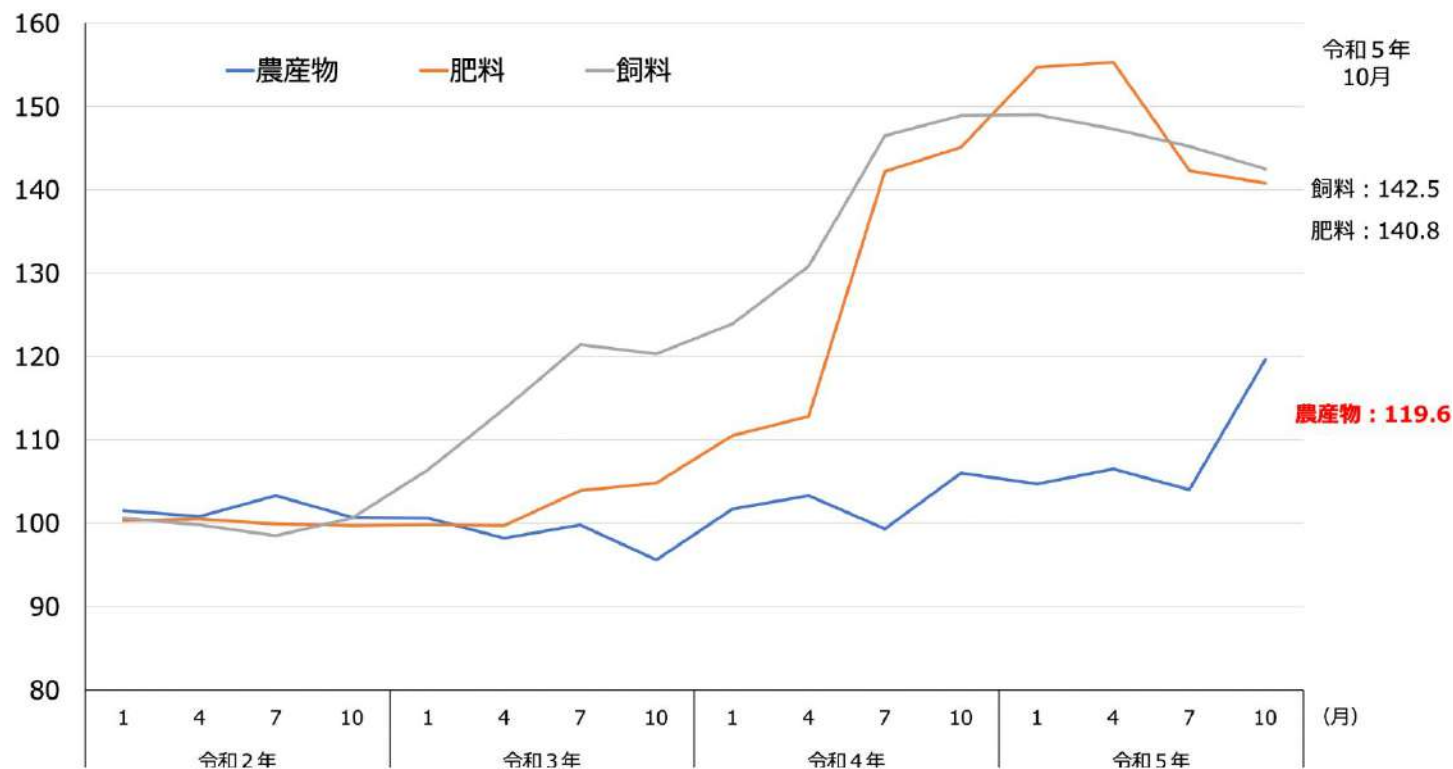
過去30年における 漁業者人口の減少 - 61%

昭和63(1988)年から平成30(2018)年
までの30年間で漁業従事者は61%減
(15万1,701人に)
(出典:水産庁
https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r01_h/trend/1/t1_f2_3.html)

漁業者人口の高齢者割合 37.7%

日本の漁業就業者のうち65歳以上の割合は37.7%(2022
年時点)
(出典:水産庁
https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/R5/attach/pdf/240611_3-4.pdf)

○農産物・農業生産資材（肥料、飼料）の物価指数の推移



資料：農業物価統計（令和2年=100）

○国内市場の変化（食料支出総額（単位：％））

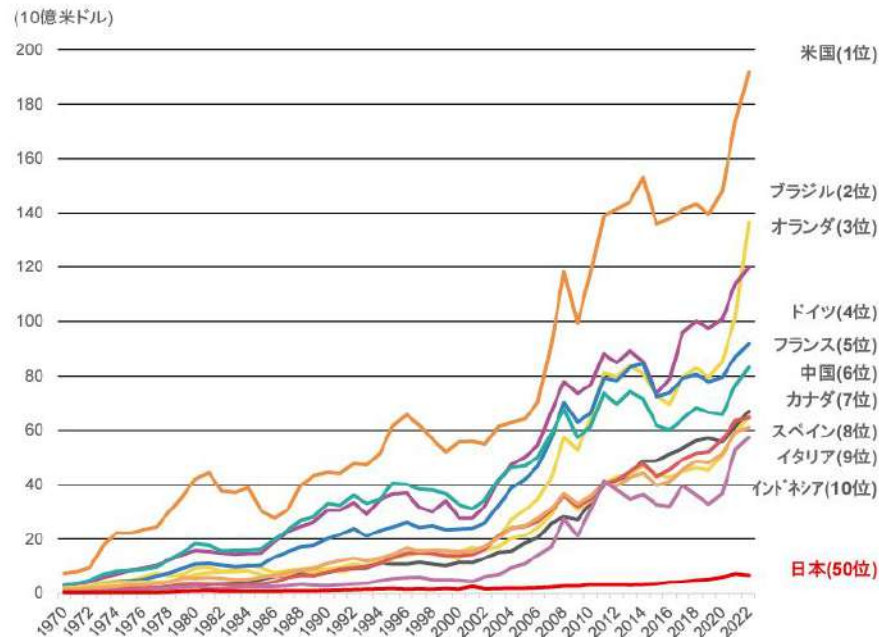
	2015年	2020年	2025年	2030年	2035年	2040年
合 計	100	101	100	100	99	98
生鮮食品	100	97	91	85	80	75
加工食品	100	103	105	107	109	111
外 食	100	102	100	99	97	95

資料：農林水産政策研究所「我が国の食料消費の将来推計」（2019年版）

図表 1 左:諸外国の主要農産物・食品の輸出割合(2019年)、
右:農産物等輸出額の上位国および日本の推移(1970~2022年)

単位:億ドル

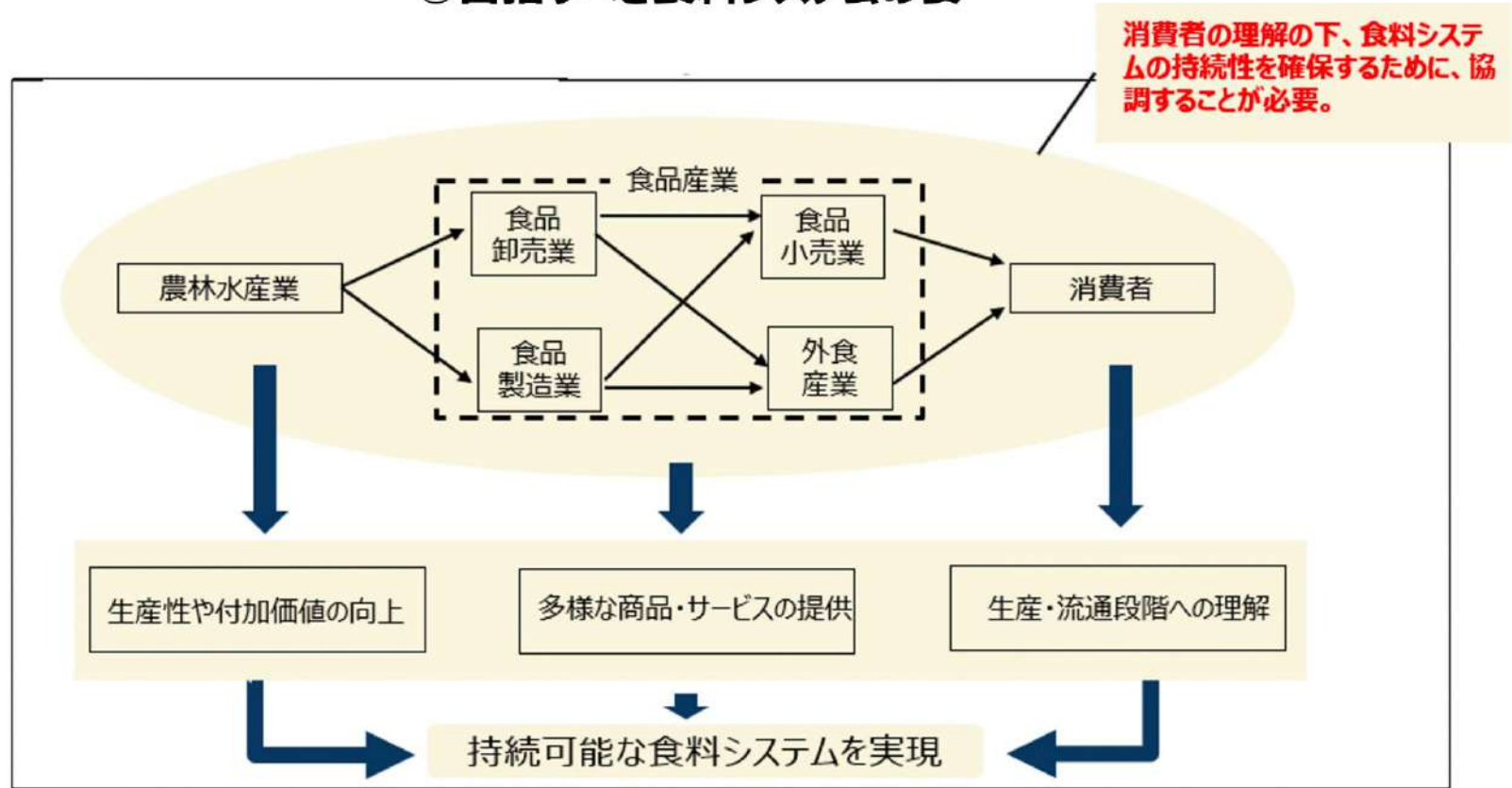
国名	生産額	輸出額	輸出割合
米国	12,489	1,424	11%
フランス	2,590	668	26%
イタリア	2,040	494	24%
英国	1,358	288	21%
オランダ	901	781	87%
日本	4,348	69	2%



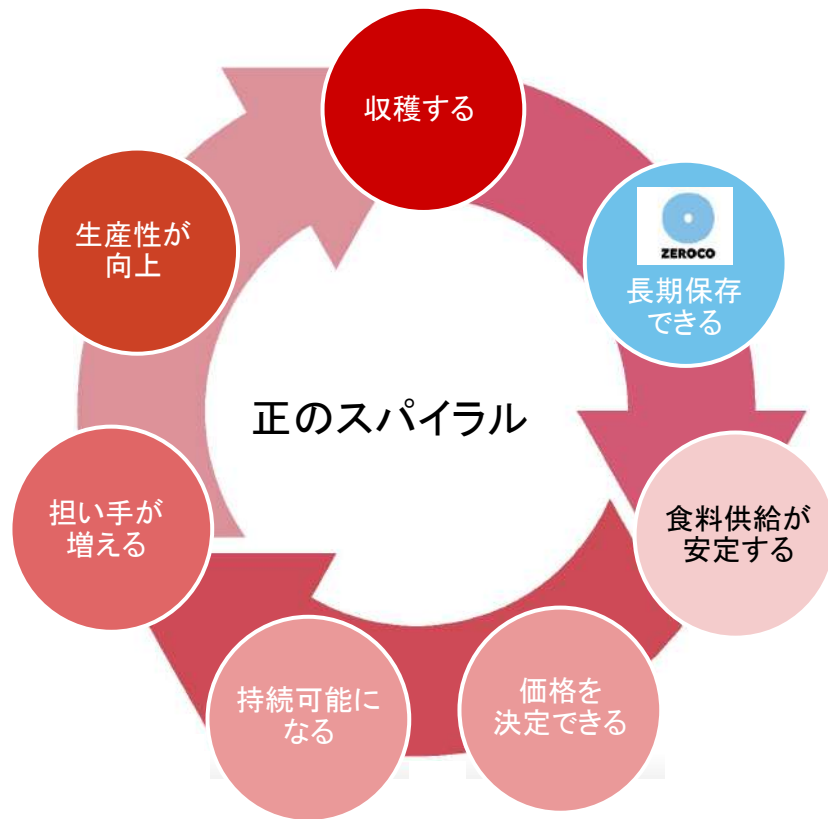
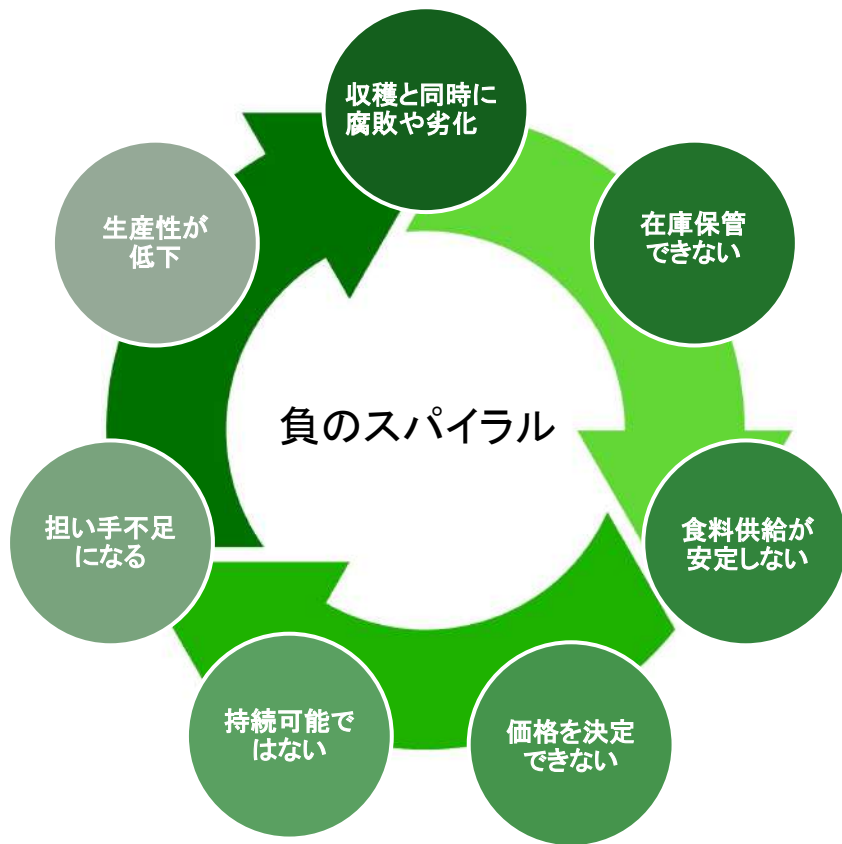
(注)左表の生産額と輸出額は農産物・食品製造業(含水産業)・木材産業の合計値、右グラフの輸出額は農産物・食品製造業の合計値(水産業・木材産業は除く)である。

(出所)左表:農林水産省「令和6年度農林水産業ひと口メモ」(2024年9月)、41頁表を一部加工、
https://www.maff.go.jp/j/kanbo/hitokuchi_memo/attach/pdf/index-70.pdf(2024年9月6日最終アクセス)。
右:FAOSTATをもとに当社作成

○目指すべき食料システムの姿



鮮度保持技術ZEROCOの活用により、生産者が在庫をもてるバリューチェーンの構築を





ZEROCOとは？

冷蔵庫でも冷凍庫でもない第三の道

温度約0度・湿度100%弱の庫内環境を実現

低温・高湿を保つ庫内環境を安定的に生み出す独自の技術
品質を保った状態で食材の長期保存が可能になり、
冷凍する前の予備冷却や解凍にも活用できます。

ZEROCO のバリュー

「高鮮度を保ちながら、おいしくなる」独自の技術

1. 使用するのはH2Oだけ。自然と調和したテックイノベーション
2. 世界の食文化をリードする古くからの日本の知恵
3. 農業、漁業、畜産など、稼げる在庫化ビジネスへ
4. 生鮮や流通などの経験・実践に伴って培ちかわれた技術



低温・高湿の保管環境「雪下野菜」から

ヒントを得て、その機能をはるかに超える品質保持をテクノロジーで実現。

低温で高湿度の環境が食材の保管に最適であることを
私たち日本人は古くから知っていました。

日本は豊富な魚介類など海の恵みと、森や山の恵みが存在し、
雪下保管をはじめとするナチュラルな手法で鮮度を保持する技術
を発達させてきた歴史があります。



従来の低温・高湿環境で起こる現象を起こさない ZEROCO

低温・高湿の安定した保管環境を生み出す事ができ、結露が発生しない事で凍結やカビの発生、腐敗リスクなく、長期間の食材の品質保持が可能になります。

・安定した温度・湿度環境

急激な温度や湿度変化にさらされることがない。

- ・結露が発生しない
- ・結露による凍結やかびの発生、腐敗のリスクがない

結露を起こさないため、結露が生じる事が原因の凍結や、かびの腐敗もリスクもない環境。

【従来の低温・高湿環境で起こる現象】



ZEROCOだから可能な2つのポイント

1. 生鮮食品を新鮮なまま 長期間保存が可能

温度約0度、湿度100%弱の庫内環境のZEROCOは、生鮮食品に含まれる水分をコントロールすることが可能。ZEROCOに入れておくことで生鮮食品を新鮮なまま長期保存することができます。

保存例		
果物	イチゴ	1~3カ月
	桃	1~2カ月
	メロン	1~4カ月
	シャインマスカット	3~5カ月
	りんご	6~12カ月以上
なし	6~12カ月以上	
野菜	レタス	1~2カ月半
	キャベツ	2~8カ月
	人参	3~10カ月
	パプリカ	1~3カ月
きのこ	えのきだけ	2~8カ月
鮮魚	のどぐろ	5日~2週間
	あじ	1~2週間
	ブリ・カンパチ	~3週間
生花	バラ	12カ月



※近隣スーパーマーケット購入での目安例

※収穫時期、品種、個体によっても品質保持期間は異なります。

2. 冷凍前の予備冷却装置として、 冷凍変性の問題も解決

食品の冷凍前の予備冷却装置として使用した後においては、ドリップや冷凍焼け、着霜などの冷凍変性の問題を解決します。また、冷凍機能との連動により、エネルギー効率も高く、かつ大量生産が可能になります。



ZEROCO を活用し

「おいしく、健康的で、サステナブルな
日本の食のサプライチェーンおよびビジネス構造」を
アップデートし、以下に貢献する。

A

食産業の六次産業化と地方創生

食産業従事者を時間・場所の概念や重労働から解放し、
社会的地位向上、労働環境改善及び生産性向上に貢献する。
同時に、創造性が発揮できるオペレーションへと変革することで
六次産業化と地方創生に貢献する。

B

総合食料自給率の向上

(カロリーベース 45%、生産額ベース 75%)

生産地への ZEROCO の設置により
第一次産業が在庫を持つことを可能にし、日本の総合食料自給率目標である、
「2030 年にカロリーベース 45%、生産額ベース 75%」に貢献する。

C

農林水産物・食品の輸出額拡大 (目標額 2025 年 2 兆円、2030 年 5 兆円)

ZEROCO の諸外国への配置とそれによるグローバル OS 化、
また、海外への国産冷蔵・生鮮品輸出の拡大により、
日本の輸出額目標である、「2025 年に 2 兆円、2030 年に 5 兆円」の達成に貢献する。

D

世界のフードシステムに起因する課題の解決

ZEROCO により地球環境に配慮したグリーンロジスティクスを実現し、
フードシステムに起因する食品ロスや資材使用量の削減、
健康問題の解消などに貢献する。

E

食のデータベース化

ZEROCO を活用することで日本・世界各地の食材・食品の
適正在庫管理を行うほか、食材の保管方法の最適化やレシピ活用などの
データベースを構築・提供し、食にまつわるデータの活用に貢献する。



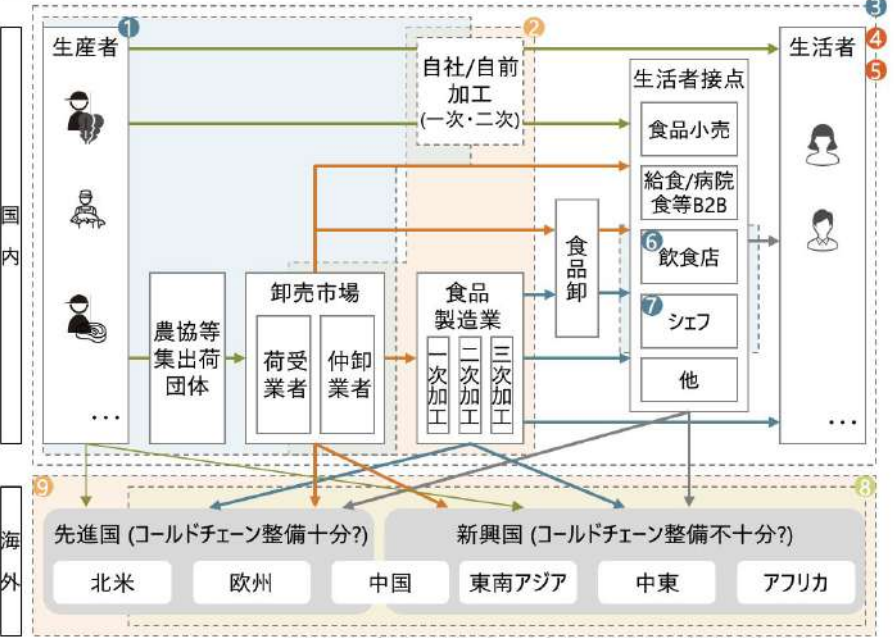
ZEROCOで取り組む10の全員参加型共創イノベーション

ZEROCO事業の戦略方針

ZEROCOを活用し、「おいしく、健康でサステナブルな日本の食のサプライチェーンおよびビジネス構造」をアップデートし、以下に貢献する。

- A) 食産業の六次産業化と地方創生
- B) 総合食料自給率の向上（目標値: 2030年 カロリーベース45%, 生産額ベース75%）
- C) 地球環境問題に対するレジリエンスの強化
- D) 農林水産物・食品の輸出額拡大（目標額 2025年2兆円、2030年5兆円）
- E) 世界のフードシステムに起因する課題の解決
- F) 食のデータベース化(在庫食材～レシピデータ等)

想定対象範囲(現サプライチェーン上)



*川上・川下プレイヤーは上図四角、川中プレイヤーは上図のモノの流れを示す線で表現

1 持続可能な農業・漁業・畜産業をつくる
(在庫のできる農業・漁業・畜産業を目指す)

2 地方創生・ふるさと納税の活用
おばあちゃんの味・隠れた名店の
レシピ継承

3 物流2024問題の解決

4 高鮮度が維持され、旨みを引き
出せる売場・家庭保管環境の創
出

5 減塩や保存添加物・安定剤を
使用しない健康食化

6 レストラン厨房のスリム
&スマート化で人材難からの解放

7 シェフの事業機会拡大
- 場所・時間・食材フリー

8 レシピ・食材の最適パラメータの
DB化。サプライチェーン内での
在庫最適配置

9 ZEROCOの各国への配置と
それによるグローバルOS化

10 海外への国産冷食・生鮮品輸
出の拡大

農業生産法人 JAPAN FARM PARTNER

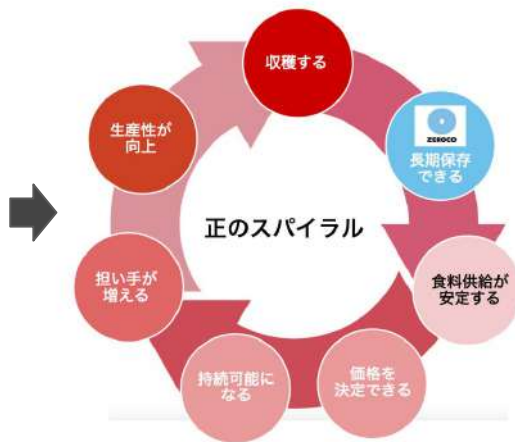
Vision

次世代に、堂々と、受け継いでいける
農業・漁業・畜産業をつくる

現在の第一次産業が抱える課題



一次産業が在庫をもてる
バリューチェーンの構築



生産と同時に腐敗や劣化と戦わざるを得ない一次産業は、全産業のなかで唯一、価格を生産者が決められない。生産在庫もコントロールできないため、効率性と利便性を追求する既存のサプライチェーンに頼るほかない現状。

鮮度保持技術ZEROCOの活用により生産者が在庫をもてるバリューチェーンの構築し現在の第一次産業が抱える課題解決に貢献します。

これまでの農業生産法人の活動事例

石垣島で経産牛やジャージー牛の牧場運営、加工食品の製造、飲食店での提供

大崎牧場(石垣島)

放牧を基本とした繁殖牛および育成牛(子牛)の飼養。海に面した広大な敷地では、海風が運ぶミネラルをたっぷり含んだ牧草で、牛たちは健やかに過ごしています。

沖縄県産豚を使用し、昔ながらのこだわり製法でハムやソーセージを製造。安心でおいしい自然のままの食品を提供したいという思いから、亜硝酸塩を使用しない商品もご用意。すべての商品が増量剤不使用、アレルギー特定7品目不使用。さらに、石垣島大崎牛の精肉カットを実施。



これまでの農業生産法人の活動事例

石垣島で経産牛やジャージー牛の牧場運営、加工食品の製造、飲食店での提供



まあじゅん牧場(石垣島北西部・崎枝)

約30頭のジャージー牛を育てています。食料にもこだわって健康に飼うこと、それが安心・安全でおいしいミルクができる一番の秘訣。健康に育てたジャージー牛の上質なミルクから作るチーズやバター、ヨーグルトは濃厚で絶品。保存料・着色料は一切不使用。

ホルスタインに比べて体が小さいジャージー牛は、乳量も半分ほど。その代わりに乳脂肪分が約5.0%と高く、旨味とコクが強いいため、チーズやバターなどの加工品に向いています。



石垣島ビール工房(石垣島・日本最南端)

石垣島にある日本最南端のビール醸造所「石垣島ビール工房」。アメリカ・ケンタッキー州を拠点にクラフトビールの製造、レストラン運営をしているAGAINST THE GRAIN社と業務提携を行い、石垣島の気候や風土に合わせたビールを自社醸造・販売しています。

当初はAGAINST THE GRAIN社スタイルのビール6種の醸造からスタートし、現在は沖縄食材を使ったフレーバーによるオリジナルのビール4種を醸造中。

JFPがもつ3つの武器

テクノロジー×食の叡智×コミュニティで、
一次産業に正のスパイラルを生みます。

【ZEROCO 第三の鮮度保持技術】

これまで不可能とされてきた生鮮食品を長期間・高品質で保存が可能になる事で、食産業全体の新しい可能性を提供。これからのイノベーションは、食産業の起点となる農業・漁業・畜産業から生まれます。

【食の叡智】

生産活動の専門家から生まれた鮮度管理の技術や菌の発生を抑制する技術などを活かし、各課題に応じた解決策を提案。さらに、各地域の暮らしのなかで培った知恵を最先端テクノロジーを活用して知財化・体系化し、事業の可能性を広げます。

【コミュニティ】

生産者、食品業界、飲食店、小売業など食に関わるさまざまな分野が連携するコミュニティをつくっています。さらに、観光や不動産、エンターテインメントなど異なる産業や、研究者、政治家などと協力し、産業全体をつなげていくことで世界一おいしい社会の実現を目指します

パートナーシップ制度

日本の食を支えるため、JFPと共に儲かる一次産業を実現し、次世代へつなぐ5つのパートナーシップ制度の募集を行います。

① つくりてパートナーシップ

一次生産者及び一次産業に深いリスペクトを持ち、食品づくりに取り組むパートナー

② 産官学連携パートナーシップ

日本の地域の農業・漁業・畜産業をサポートし一次産業の若手従事者の育成支援に取り組むパートナー

③ 若手育成パートナーシップ

農業・漁業・畜産業の若き担い手を輩出すべくJFP主催の農家育成プログラムを実施

④ シェフズパートナーシップ

生産者・食材のリスペクトと料理に対する愛情情熱を持った料理人と共に一次産業のブランド価値を最大化

⑤ インベストメントパートナーシップ

一次産業をバックアップし、次世代に伝える活動に投資いただけるパートナー



国産食材・食品の輸出拡大





川上から川下までZEROCOを活用し
農業改革と6次産業化、産地から海外へ

Appendix

ロート製薬より資金調達を実施 鮮度保持技術で世界の食課題への貢献を図る、食産業戦略パートナーシップ体制構築の第一弾へ



ロート製薬株式会社(大阪府大阪市、社長:杉本雅史、以下、ロート製薬)より、7月3日付けで資金調達及び食産業戦略パートナーシップ体制の構築に合意いたしました。

ロート製薬は、経営ビジョンに「Connect for Well-being」を掲げ、食の領域では「薬に頼りすぎない製薬会社」を目指して、社員自ら各地に入り一次産業から食を見直す取り組みや、生産から食品加工、流通販売までを一貫して行う「第3次産業」化やレストラン事業に取り組んでいます。医食同源の考えで健康づくりの元となる食の可能性に着目し、食にまつわる社会課題の解決を目指して食事業を行っています。

ZEROCOが素材の力を引き出し活用の幅を広げるという考え方にご共感いただき、ともに日本の食の可能性を広げ社会課題を解決すべく食産業戦略パートナーシップ体制の構築に至りました。当社が保有する鮮度保持技術「ZEROCO」と、ロート製薬がこれまで培ってきたエビデンスに基づいた研究開発力を掛け合わせて、健康Well-beingの源となる食の分野において、健康的でサステナブルな社会の実現に務めてまいります。



本取り組みが目指す未来について、ロート製薬のオウンドメディアにてご紹介いただきました。

ZEROCO社代表の楠本と、ロート製薬の笹野正広さまとの対談にて、2人のこれまでの食との関わりや、日本の食産業が抱える構造的な問題、そして ZEROCO が可能にするサステナブルな未来への展望についてお話しております。ぜひご一読ください。

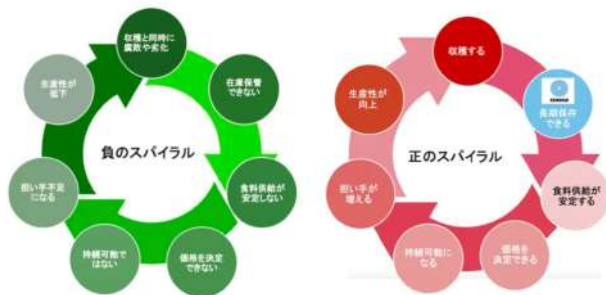
記事URL: <https://www.rohto.co.jp/heart/article002/>

ZEROCO代表の楠本が、農業生産法人 JAPAN FARM PARTNERの代表取締役社長に就任 生鮮食品の安定した在庫保管を軸にした新しいバリューチェーンの構築へ

Japan Farm Partner

ZEROCO株式会社の代表取締役社長の楠本 修二郎は、20年以上石垣島の雄大な牧場を中心に生産事業を展開する農業生産法人 株式会社 JAPAN FARM PARTNER(沖縄県石垣市、代表取締役社長 楠本 修二郎、以下、JFP)の代表取締役社長に就任いたしました。

JFPとともに当社が保有する鮮度保持技術「ZEROCO」(※)の活用により可能になる食材・食品の「品質向上」および「計画的保管」を軸に、生産者が在庫をもつことができる新しいバリューチェーンの構築します。「次世代に、堂々と、受け継いでいける 農業・漁業・畜産業をつくる」ことを目指して努めてまいります。



2024年8月19日に東京・渋谷にて記者会見を実施し、弊社代表楠本の JAPAN FARM PARTNERの代表就任のお知らせとともに、ZEROCOを活用した生産者が在庫をもてるバリューチェーンの構築と一次産業を次世代につなぐためのパートナーシップ制度について発表させていただきました。

当日は、株式会社ぐるなび 取締役会長/創業者 滝様、セイノーホールディングス 代表取締役社長 田口様、農林水産省 総括審議官 山口様 / 輸出促進審議官 高山様、日本食品海外プロモーションセンター (JFOODO) 執行役 中山様に来賓のお言葉を頂戴し、メディア関係者を中心に約 80名の参加者にお越しいただきました。また、報道番組を中心に 73件のメディアに取り上げていただきました。

学校法人 東京農業大学と産学連携推進に関する包括協定を締結 共同研究や人財連携等を通じて、食課題解決への基盤づくりを目指す



ZEROCO株式会社は、学校法人 東京農業大学(東京都世田谷区、学長・理事長 江口文陽、以下、東京農業大学)は、2024年8月21日付で包括連携協定を締結いたしました。

東京農業大学は、人財の育成や他大学との共同研究、産学官連携での取り組み、商品開発など、多岐にわたる方法で長期的に食の未来に向けた活動を推進しています。今後は、本協定の枠組みのもと、当社の鮮度保持技術「ZEROCO」と東京農業大学がこれまで培ってきた教育機関としての豊富な知識や人財を掛け合わせ、より良い食の未来づくりに努めてまいります。



■ 東京農業大学 学長・理事長 江口 文陽氏 コメント

「ZEROCO株式会社と学校法人東京農業大学は、包括協定を締結いたしました。この締結は、我が国のみならず国際社会における食料の安全・安心と高品質化に関わる大きな課題を解決するためです。農林水産業とその関連産業から産み出される産物は、私たちの命とともに生活の質に及ぶ身近なものです。「ZEROCO」の技術は、単なる鮮度保持に留まらず、特定の“科学的な温度”を保持することで食材や食品の高品質化・高付加価値化に寄与するものです。「ZEROCO」の技術を学校法人東京農業大学の持つ「総合農学」「総合情報学」を駆使して科学的に実証し、幅広い世代や業界が喜ぶ“新たな食材提供技術の実装”を目指します。すなわち「ZEROCO」の技術を本法人の児童・生徒・学生・教職員が共感し、社会に発信することを両者にて共に取り組むこととします」

当日の様子は、毎日新聞や日本食糧新聞をはじめ、多くのメディアに取り上げていただきました。一部オンラインでもご覧いただけますのでぜひご一読ください。

日本食糧新聞 <https://news.nissyoku.co.jp/news/maruyama20240823095810472>

共同通信社 https://www.kyodo.co.jp/news/2024-09-03_3879634

北海道・千歳市での大型 ZEROCO (約50坪) の実証実験を開始 道内産食材を対象に、在庫管理と賞味期限延長による新たなバリューチェーンの構築を目指す



2024年8月28日、北海道・千歳市において弊社初の大型設備(約 50坪)ZEROCOを設置し、実証実験を開始いたしました。

本実証実験プロジェクトは、北海道千歳市に拠点を置く 100戸以上の生産者とともに食品流通事業を展開する株式会社 MMCフードサービス(代表取締役社長:宮谷将徳、所在地:北海道千歳市)の物流倉庫に約 50坪の「ZEROCO」を導入しています。MMCフードサービスが保有する 500坪の既存の低温倉庫と合わせて、千歳市および近郊の農産物(主にレタス、ブロッコリー、道産メロンなど)や水産物を対象に実証実験を開始しています。

農林水産省の「中小企業イノベーション創出推進事業」の助成を受けて実施しています。2024年8月28日に北海道・千歳にて記者発表及び内覧会を実施し、北海道内のメディア関係者や生産者を中心に約70名の方にご来訪いただき、43のメディアに取り上げられました。生産地や寒冷地への設置、大型倉庫の設置、北海道産品流通等にご関心がありましたらお気軽に、info@zeroco.co.jp までお問い合わせください。



ZEROCO代表の楠本修二郎が竹富町総合政策部門のフェローに就任 八重山諸島の世界自然遺産登録地域である竹富町と連携し、離島や地域社会に根ざした農業モデルの構築へ



左から、竹富島町長・前泊正人氏、楠本修二郎、渡邊賢一氏、田中知之氏

2024年11月6日、ZEROCO代表の楠本が八重山諸島の世界自然遺産登録地域である竹富町の総合政策部門のフェローに就任いたしました。
竹富町が抱える課題の解決および地域の経済や生活の持続可能な発展を目指すために、当社が保有する鮮度保持技術「ZEROCO」(※)を活用した包括的な取り組みを推進して参ります。

メディア掲載 / 登壇

- ・「日経スペシャルブレイクスルー～不屈なる開拓者～」(テレビ東京)<https://www.youtube.com/watch?v=pOm7F2ldwoU>
- ・特集「ミライごはん」(テレビ東京)
- ・WBS(テレビ東京)
- ・グッドモーニング(テレビ朝日)
- ・イット(Live News イット!)
- ・5時ナビ(テレビ北海道)
- ・よんちゃんTV(毎日放送)<https://youtu.be/LpmpM9MIEyY?si=BDInVbs7ccmtvF>
- ・ワイドスクランブル(テレビ朝日)
- ・ひるおび(TBSテレビ)
- ・35tvh(テレビ北海道)
- ・HTB NEWS(北海道テレビ)<https://www.youtube.com/watch?v=gZWieHvwGeg>
- ・THE TIME(TBSテレビ)
- ・テレ朝news
- ・FNNプライムオンライン
- ・cnet Japan
- ・ABEMA TIMES
- ・日本農業新聞
- ・日本食糧新聞
- ・毎日新聞
- ・日経MJ
- ・日本経済新聞
- ・みなと新聞
- ・水産経済新聞
- ・北海道新聞
- ・苫小牧民報社
- ・ye live 他

<登壇イベント一覧>

8月2日 JFOODO主催「2024年度JFOODOシンポジウム
日本食品の海外販路拡大に向けて ー」登壇

10月20日 早稲田大学 稲門祭 登壇

10月26日 「SKS JAPAN 2024」登壇

概要:日本最大級のフードテックイベント「SKS JAPAN」において、「100年続く
フードシステム」の構築に向けて～鮮度保持技術”ZERO CO”の可能性」につ
いて、山口 靖さま(農林水産省大臣官房)とともに登壇させていただきました。

11月12日 早稲田大学 料飲稲門会 総会 登壇

11月23日 早稲田ビジネススクール 菅野 寛教授 講義

11月27日 100年後の食 食と農の未来を考える vol.02 登壇

主催:一般社団法人GAP普及推進機構

11月29日 第13回初島会議 登壇

主催:一般社団法人 情報社会デザイン協会



