

## 地域における大学振興・若者雇用創出事業に関する計画

### 1 計画の名称

にいがた2kmおいしさDX産学官共創プロジェクト

### 2 計画の区域

新潟県新潟市

### 3 計画の目標

新潟市は、地域資源である海産物や米を由来とする食品製造業が盛んな地域であり、製造品出荷額全体の25%を占める地域の基幹産業である。しかしながら、同産業の一人当たり付加価値額は全国平均を下回り、若者にとって魅力的な産業とは言い難く、市内就労の定着に繋がらないなどの課題を抱えている。

本プロジェクトは、日本海側最大の飲食・宿泊・商業の集積地であり、県内随一のIT企業の集積地でもある新潟市の都心エリア「にいがた2km」を拠点とし、新潟大学、地元企業・食関連企業等が協働し、デジタル技術の活用によって「データに基づく効果的・効率的な商品開発」及び「味の特性分析による高付加価値化・ブランド化」を実現することで、食産業の競争力強化を図るものである。

併せて、新潟大学による「食科学」と「情報科学」との融合による研究の高度化と「食のデジタル人材育成プログラム」の構築などの大学改革を行うことにより、若者にとって魅力的な産業の創出を目指す。

#### 4-1 地域における大学振興・若者雇用創出事業の内容

(1) 若者にとって魅力があり、地域の中核的な産業の振興に資する教育研究の活性化を図るために、大学が行う取組に関する事項

- ・新潟大学は、地域の特色である食品製造業をはじめとした「食産業」の振興に資する研究・教育を推進するため、以下の取組を行う。
- ・これらの取組は、新潟大学の研究者に加え、食科学と情報科学を融合した研究領域で高度な知見を持つ研究者や実務家等、国内外の先端人材の協力を得て行う。

##### ①食科学×情報科学の研究開発

- ・新潟大学は、食品科学分野（基本五味、香気、物性等）と情報科学分野（データベース構築、AIモデル等）の研究者を中心に、関連する学問領域も含めた分野横断的な研究体制を構築し、食科学×情報科学の融合領域での研究開発を進める。

- ・この研究は、新潟大学において、食品科学と情報科学分野の研究者を中心に、自然科学、人文社会科学、医歯学も含めた全学体制で行う。また、日本海側最大規模の総合大学である新潟大学が、地域における知のゲートウェイとなることで、国内外の研究機関との協働を進め、食科学×情報科学における先端的な知見を取り入れ、研究力を強化する。

## ②「食のデジタル人材プログラム」等の新設

- ・学生（学部生・大学院生）を対象とした「食のデジタル人材育成プログラム」と、社会人を対象とした「食のデジタル人材リスキリングプログラム」を新設する。
- ・これらのプログラムでは、国内有数の食品製造業の集積地である新潟市の拠点性を活かした産学協働体制を構築し、産業創生に資する実践型教育を行う。
- ・「食のデジタル人材育成プログラム」では、食品科学分野における幅広い視野を身に付けつつ、データ処理や分析等の情報科学分野、経営戦略やマーケティング等の経営学分野等、食産業の現場で必要とされる基礎的な知識を習得する。
- ・「食のデジタル人材リスキリングプログラム」は、食産業の現場で求められる専門知識の高度化を図り、産業創生をリードする高度専門人材を育成する。プログラムの内容は、産業界との対話のもと、オーダーメイド型で設計する。
- ・これらのプログラムの演習科目では、地域の産学官からなる「おいしさDX共創コミュニティ」参画企業との協働による研究開発プロジェクトに参加し、知識を活かす実践力を習得する。
- ・これらのプログラムを通じて、産業創生に資する基礎的・専門的知識と実践力を習得し、地域の食産業でデジタル技術を活用できる人材を輩出する。

## ③「新潟大学 フード&ヘルスイノベーション共創センター」の新設

- ・「食」を柱に、食品科学、工学、医学、歯学、教育学、経営学等の学問分野を横断した全学的な教育研究を推進するため、「新潟大学 フード&ヘルスイノベーション共創センター」を新設する。同センターは、本事業の教育研究の中核を担う。
- ・情報科学分野では、「新潟大学 ビッグデータアクティベーション研究センター」と協働し、全学体制で「食科学×情報科学」の教育・研究を推進する。
- ・国内外の各機関等と連携し、先端的な知見を取り入れることで、教育研究機能をさらに強化する。

## ④事業推進拠点の新設

- ・新潟大学が掲げる「社会との共創」の機能強化のため、にいがた2kmエリア内に事業推進拠点を新設する。
- ・同拠点を活用し、研究開発事業、人材育成事業を行うとともに、地域産業の巻き込みや国内外の先端人材によるセミナーの実施、若者と地元企業の交流機会の創出などを効果的に推進する。

(2) 地域における中核的な産業の振興及び当該産業に関する専門的な知識を有する人材の育成のために、大学及び事業者が協力して行う取組に関する事項

- ・地域の産学官からなる「おいしさDX共創コミュニティ」を組織し、このコミュニティの参画機関とともに本プロジェクトを推進する。
- ・本プロジェクトにおける、味の特性分析サービスと商品開発 AI システムを推進する中で、大学と食関連事業者等が協力し、産業界の課題解決に資する研究や実証を行う。
- ・人材育成においても、大学と食関連事業者等の協力体制により、産業界のニーズに基づくプログラムの設計、企業人材による講義や演習を実施することで、産業振興の担い手となる人材を育成する。

(3) 地域における事業活動の活性化その他の事業者が行う若者の雇用機会の創出に資する取組に関する事項

- ・地域の産学官からなる「おいしさDX共創コミュニティ」を核に、研究開発、産業創生、人材育成が一体となった産学官の協働体制を構築する。
- ・学生が、本プロジェクトの研究開発への参加や実践型インターンシッププログラムなどを通じて、地元企業の課題解決に取り組むことで、学生と事業者との関係性の深化を図る。
- ・こうした取組を進めることで、若者と地元企業との協働関係を構築し、若者の雇用機会の拡大と地元への定着を促進する。

4-2 地域における大学振興・若者雇用創出事業に関する地方公共団体、大学、事業者その他の関係者相互間の連携及び協力に関する事項

- ・本計画を産学官関係者により着実に推進するため、以下のとおり「にいがた2kmおいしさDX産学官共創プロジェクト推進会議」を設置する。

名称 にいがた2kmおいしさDX産学官共創プロジェクト推進会議

会長 新潟市長

副会長 新潟大学長、株式会社メビウス代表取締役社長

委員 事業責任者、副事業責任者、新潟市、新潟大学、  
NTT東日本新潟支店 ほか

役割 事業の方針、内容、推進体制等の重要事項の決定

その他組織 ・計画を効果的に推進するため、事業運営会議を別に設置し、研究開発部会、大学改革・人材育成部会を設ける。

- ・また、産業界との対話でのニーズ抽出、研究成果の社会実装推進を行うため、協力企業で構成するおいしさDX共創コミュニティの運営も行う。

- 協議事項
- ・地域における大学の振興及び若者の雇用機会の創出による若者の修学及び就業の促進に関する法律（平成30年法律第37号。以下「法」という。）第5条第1項の計画の案の作成に関する事
  - ・法第5条第6項の認定を受けた計画の実施に関する事
  - ・その他推進会議の目的を達成するために必要な事項に関する事

#### 4-3 その他の事業の内容 特になし

### 5 計画期間

10か年度（交付決定の日から、令和17年3月31日まで）

### 6 計画の目標の達成状況に係る評価に関する事項

- ・地域の産学官からなる「にいがた2kmおいしさDX産学官共創プロジェクト推進会議」において、事業の進捗状況や事業効果、KPIの達成状況等の検証を行い、より実効性の高い取組となるよう、適宜プロジェクトの見直しを行う。

### 7 法第11条の交付金を充てて行う事業の内容、期間及び事業費

#### (1) 事業の内容

##### ①計画推進事業

- ・本事業の方針、内容、推進体制等の重要事項の決定を行うため、新潟市長を会長に「にいがた2kmおいしさDX産学官共創プロジェクト推進会議」を設置する。
- ・事業方針を踏まえたプロジェクトの目標・スケジュールを管理し、事業全体の総合マネジメントを行うため、事業運営会議を設置する。
- ・本プロジェクトの推進を目的に、食分野のデジタル化に関する国内外の市場動向等の調査事業を実施する。調査結果は、本プロジェクトの方針や事業内容の改善に活用する。
- ・本プロジェクトに参画する事業者と大学の研究者との協働を推進する。各企業との産学連携に関するマッチング支援は、新潟大学等との連携により実施する。
- ・本プロジェクトの取組と成果を発信するため、WebサイトやSNSでの情報発信、シンポジウムの開催により、本事業に関する地域の関心を高めるとともに、成果の社会実装の推進を図る。

- ・新潟市、新潟大学、産業界からなる「おいしさDX共創コミュニティ」を運営する。同コミュニティを核に、研究開発、産業創生、人材育成が一体となった協働体制を構築する。
- ・関係者の積極的な参画や参画事業者の拡大を促すため、にいがた2kmビジネス説明会や新潟駅・万代地区周辺エリアプラットフォームをはじめとした既存の取組と連動させ、食品製造業、飲食業、宿泊業など多様な業界の事業者と対話を重ね、協働体制を強化していく。
- ・これらの取組を推進するため、事業責任者、新潟大学UA（※）、自治体責任者からなる本事業のプロジェクトオフィス機能を設ける。これにより、研究者個人レベルではなく、事業型・組織型の地域創生プロジェクトに昇華させる。  
※UA：新潟大学に配置する事業経験や学術専門性、交渉等のエキスパート人材  
(University Administrator)

## ②研究開発事業

- ・味の個性と消費者の購買意欲・行動との関連、食産業の効率的・効果的な商品開発を推進するため、「食品のおいしさの分析評価に関する研究」、「ペアリング効果の分析評価に関する研究」、「商品開発AIシステムに関する研究」の3つによって、地域の食品のおいしさに関するデータ基盤を構築するとともに、これらの分析結果を活用した地域実証を行う。
- ・「食品のおいしさの分析評価に関する研究」では、各食品のおいしさについて、基本五味、香気、物性等の様々な角度からの理化学的分析と官能評価による研究を行う。
- ・「ペアリング効果の分析評価に関する研究」では、食品、飲料、調味料等の組み合わせ（ペアリング）の効果を研究する。食材×飲料、食材×調味料、調味料×飲料など各種ペアリングによる効果を、基本五味、香気、物性等の様々な角度から研究する。
- ・「商品開発AIシステムに関する研究」では、食品製造業に特化したAIシステムを研究する。米菓、蒲鉾、醤油など様々な食品の開発に対応するため、データベースやロジックの構築を含めた研究を実施する。
- ・研究開発のテーマ設定、研究推進、地域実証ならびに成果共有の各場面で、地域の産学官からなる「おいしさDX共創コミュニティ」と協働する。これにより、地域産業のニーズプル型で地域産業創生の駆動力となる研究開発を推進する。
- ・飲食店等が集積するにいがた2kmを中心に、これらの研究を基にした実証を積み重ね、得られたデータを蓄積することにより、味の個性と消費行動の関連性を分析・推察するAI技術開発を進める。
- ・地域産業界のニーズを捉えた上で、新潟大学の強みであり国内トップクラスの研究実績を有する摂食嚥下分野をはじめとした医歯学系領域との連携も進める。さらに、今後は「文部科学省令和6年度「地域中核・特色ある研究大学強化促進事業（J-PEAKS）」」とも連動する形で、脳科学分野等にも連携拡大を図る。
- ・併せて、研究開発事業の推進のため、食のデジタル分野におけるトップレベル人材の招へいをはじめ、国内外トップレベルの研究機関との連携を拡大する。さらに、感性や心理等に関連する新たな研究領域でも各機関との連携を構築する。

## ③大学改革・人材育成事業

○「食のデジタル人材プログラム」等の新設

- ・学生（学部生・大学院生）を対象とした「食のデジタル人材育成プログラム」と、社会人を対象とした「食のデジタル人材リスキリングプログラム」を新設する。
- ・学生対象の育成プログラムは、基礎的な知識として食品科学分野における幅広い視野を身に付けつつ、データ処理や分析等の情報科学分野、経営戦略やマーケティング等の経営学分野の知識を習得する。演習では「おいしさDX共創コミュニティ」参画企業との協働で、食産業の現場で必要とされる実践力を習得する。
- ・社会人対象のリスキリングプログラムは、地元企業の現場で求められる専門知識の習得を図り、地域産業創生を担う高度専門人材を育成する。プログラムの内容は産業界との対話のもとで設計・見直しする。
- ・これらのプログラムを通じて、地域産業創生に資する基礎的・専門的知識と実践力を習得し、地域の食産業でデジタル技術を活用できる人材を輩出する。

○「新潟大学 フード&ヘルスイノベーション共創センター」の新設

- ・「食」を柱とする分野横断的な研究・人材育成を推進するため、中核組織として「新潟大学 フード&ヘルスイノベーション共創センター」を新設する。情報科学分野は既設の「新潟大学 ビッグデータアクティベーション研究センター」と協働し、新潟大学全学体制で、「食科学×情報科学」の研究・人材育成を推進する。
- ・また、国内外の研究機関等との連携も拡大し、先端的な知見を取り入れることで、食分野における新潟大学の教育・研究機能を強化する。

○事業推進拠点の新設

- ・新潟大学が掲げる「社会との共創」の機能強化のため、にいがた2kmエリア内に事業推進拠点を新設する。この拠点は、研究開発事業・人材育成事業で活用する。
- ・研究開発事業（食科学×情報科学の研究開発）では、食品製造業や飲食業などの食産業における実務家との協働によるリスクの高い先端研究・地域実証や、消費者の嗜好性に関するデータ収集等を推進する。
- ・人材育成事業（食のデジタル人材育成プログラム）では、学生対象の育成プログラムを通じて、地元企業と若者との接点を作る。また、社会人向けリスキリングプログラムにおいても、この拠点を活用する。
- ・さらに、地元企業の巻き込みを拡大するため、国内外の先端人材による事業者向けセミナーや、本事業に関するアウトリーチ活動でもこの拠点を活用する。

(2) 期間

5か年度（交付決定の日から、令和12年3月31日まで）

(3) 事業費（計画）

約8億円

## 8 事業の実施状況に関する客観的な指標及び評価の方法

### (1) 指標

項目	令和6 (2024)年 【現状値】	令和7 (2025)年 【1年目】	令和8 (2026)年 【2年目】	令和9 (2027)年 【3年目】	令和10 (2028)年 【4年目】	令和11 (2029)年 【5年目】	令和16 (2034)年 【最終年】	備考
<b>【必須KPI】</b>								
食品製造等事業者の製造品出荷額の増加額 2,745億円 (+54億円 (最終年)) (関連する事業番号①②)	2,691 億円	2,691 億円	2,691 億円	2,691 億円	2,695 億円 (+4億円)	2,700 億円 (+9億円)	2,745 億円 (+54億円)	
食品製造等事業者の新規雇用者数の増加数 630人 (10年間累計) (関連する事業番号①②)	-	-	14人	28人	42人	56人	126人 (累計 630人)	新潟県 内の事業 者の合計
人材育成プログラム修了生等の地元就職・起業者数 96人 (10年間累計) (関連する事業番号: ③)	-	-	-	-	-	11人	21人 (累計96 人)	学部生と 大学院 生の合計
大学改革の実現 (関連する事業番号: ③)		トップレベル 人材の招へ い	・フード&ヘルス スライバ ーション共創 センターの全 学組織化 ・学部生人 材育成プロ グラム開設	・大学院生 人材育成 プログラム 開設	・社会人リ スキング プログラム 開設			
新潟大学と企業が行う本事業関連の共同研究増加数 129件 (10年間累計) (関連する事業番号: ②)	-	2件	3件	4件	6件	8件	34件 (累計 129件)	
<b>【任意KPI】</b>								
人材育成プログラム受講者数 817名 (10年間累計) (関連する事業番号: ③)	-	20人	43人	60人	80人	92人	106人 (累計 817 名)	
おいしさDX共創コミュニティ参画企業数	21	25	29	34	40	47	103	

### (2) 評価方法

- ・本計画に関するKPIの達成度等の検証を行うため、外部評価委員会を設置し、達成状況について審議を行い、検証結果について推進会議に報告するとともに公表する。

## 9 計画が法第5条第6項各号に掲げる基準に適合すると認められる理由

### (1) 自立性（自走性）

- ・研究開発事業について、「商品開発AIシステム」は、事業初年度にシステムを開発し、2年目からのサービス開始を予定している。このシステムは、アジャイル型で開発を進め、サービス開始後もユーザーニーズに合わせた改善を行うものとする。
- ・「味の特性分析サービス」は、研究開発段階から産業界との対話を重ね、事業化時の見込み顧客を作り、事業立ち上げ期における負担を軽減させる。分析を希望する企業には応分の負担を求め、新潟大学との共同研究により各食品・食材の分析を実施する。
- ・収益部分は「システム利用料の毎月のサブスクリプションの収益」「おいしさDX共創コミュニティの会員費」「集積したおいしさデータの商用利用料」「味の特性分析

サービスの利用料」の4点を想定しており、サービスの維持費と新たな研究費用を継続的に生み出していく計画である。

- ・人材育成事業・大学改革事業は、大学院生向けのプログラムを社会人向けのリスキリングプログラムとして開放することで、受講料収入の獲得を計画している。また、受講者を拡大させるため、文部科学省の職業実践力育成プログラムの認定を受け、厚生労働省の教育訓練給付金制度の対象講座としての認定を受ける計画である。これにより、受講者の費用負担の低減、受講者数の増加、受講料収入の拡大を図る。

## (2) 地域の優位性

- ・新潟市は、日本海側最大の人口を有する都市である。食分野においても、人口10万人あたりの食料品事業所数が政令指定都市中トップクラスであるなど、国内有数の食産業の集積を誇る。
- ・本プロジェクトの拠点となる、都心エリア「にいがた2km」は、日本海側最大の飲食・宿泊・商業の集積地であるとともに、県内随一のIT企業の集積地である。
- ・また、新潟大学は、食分野における分野横断的な研究を進めている日本海側最大の大規模総合大学である。
- ・これらの優位性を本プロジェクトにより、さらに高めていく。

## (3) KPIの妥当性及び実現可能性

- ・関連産業生産額の増加は、本プロジェクトが裨益する関連産業を食品製造業としている。新潟市は日本有数の食産業の集積地であり、食科学×情報科学の研究開発で地域共通食材や業界共通食材などの特徴をデータ化することで、活性化が図られる産業であると見込んでいる。
- ・関連産業における新規雇用者数、地元就職、起業者数については、本プロジェクトの大学改革における取組により、受講者数の増加が与える効果を見込んでいる。
- ・共同研究増加数は、「おいしさDX共創コミュニティ」の参画企業との研究開発の取組による効果を見込んでいる。
- ・大学改革の実現は、今後の新潟大学における取組のスケジュールを踏まえた最速のスピード感で設定している。
- ・任意KPIの人材育成プログラム受講者数は、人材育成事業による取組効果を見込み設定した。

## (4) 地域全体への波及性及び大規模性

- ・食に関する産業は、新潟市内における製造品出荷額の4分の1を占める食品製造業に加え、飲食、卸・小売、農林水産業など幅が広いことから、地域全体への波及効果が期待できる。
- ・小売店、飲食店などの店舗における顧客に対し、新たなデジタルサービスを活用した表現でおいさを紹介することで、システム・アプリ開発をはじめとした多様なIT企業の参画が見込まれる。

- ・本プロジェクトは、食が大きなウエイトを占める観光についても多大な影響を及ぼすと考えられることから、各種サービスの情報拡散には、放送メディア、出版などの媒体との連携をはじめ、SNSなど個人の情報発信・口コミも活用しながら地域全体としての機運を醸成し、さらに、観光客を受け入れる商業・観光・飲食等に関する施設の事業者も一体となって取り組むことで、市域全体に及ぶ「まちづくり」のレベルに昇華することができる取組である。

#### (5) 事業の先進性

- ・本プロジェクトは、地域全体・業界全体での取組である。おいしさのデータ化は各企業で取り組まれているが、大手企業では自社の研究開発部門で行い、中小企業では自社分析は難しいため大学や少数の分析企業に委託している。
- ・いずれの場合であっても、分析結果が各企業内に閉じているため、地域や業界での情報の蓄積・共有・活用ができていない。
- ・本プロジェクトは、産学官が共創することで、多様な企業の垣根を超えて、データ蓄積と利活用の好循環サイクルを回すことが可能となり、新たな産業の振興に資することができる。

#### (6) 産業振興および専門人材育成の一体性

- ・地域の産学官からなる「おいしさDX共創コミュニティ」を核に、研究開発、産業創生、人材育成が一体となった産学官の協働体制を構築する。
- ・本プロジェクトを通じて、学生が多様な企業と連携し、地元企業の課題解決や新たな産業創出などに取り組むことで、産業振興及び人材育成を一体的に推進する。

#### (7) 産学官連携の実効性

- ・「おいしさDX共創コミュニティ」は令和6年に設立され、食関連事業者を中心とした多様な事業者から参画の意向をいただいていることから、さらなる拡大が期待できる。
- ・今後も、「おいしさDX共創コミュニティ」の参画機関との連携を密に取りながら産学官連携の実効性を高めていく。

#### (8) 大学組織改革の実現可能性及び実効性

- ・新潟大学は、第4期中期目標・中期計画に「社会との共創」を一丁目一番地に掲げ、計画した大学組織改革を着実に進めている。本プロジェクトにおける大学改革についても、スピード感をもって実行していく。また、新潟大学が採択された「文部科学省令和6年度「地域中核・特色ある研究大学強化促進事業（J-PEAKS）」」とも連動した大学組織改革により、相乗効果の創出を図る。

#### (9) 事業経費の効率的な運用

- 本プロジェクトは、地域産業のニーズプル型での計画となっており、事業経費についても、関係産学官が有する既存のハード・ソフトのリソースを最大限に活用した上で、地域にとって必要性の高いものを調達する。
- 事業期間中も、事業運営会議等でのP D C Aサイクルを構築し、効果的・効率的に資金を活用する。
- また、事業責任者、自治体担当者、新潟大学U A (University Administrator) からのプロジェクトオフィスを設け、組織的なプロジェクトマネジメント機能を強化し、資源の効率的な運用を行う。

#### (10) 実施スケジュールの妥当性

- 事業責任者、新潟大学U A (University Administrator) を中心として、参画機関の意見を取り入れた上で、目標及びスケジュールを作成しており、妥当なものとなっている。
- 事業期間中も進捗管理を行うとともに、必要に応じて見直しを実施することで、事業目的の完遂を図る。

#### 10 その他必要な事項 特になし