

2020年ドバイ国際博覧会日本館基本計画

農林水産省からの提案

農林水産省
平成30年1月

農林水産省からの提案

農林水産省から、ドバイ国際博覧会日本館基本計画に提案する事項は以下のとおり

- ① AI・ICT等を活用した次世代農業技術や、生物資源の新たな産業利用につながる新技術等を紹介し、日本の技術力の高さを発信
- ② 農林水産物・食品の輸出拡大を促進するため、日本食・食文化を紹介

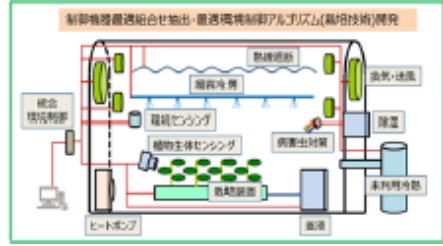
①日本の最先端の農業技術をPRLし、農林水産物・農業施設の輸出拡大につなげる（イメージ）

具体例

【世界に先駆けた高温対応型の環境制御技術】

・日本のコア技術を融合した高温環境でも高効率な生産が可能な低コスト植物工場技術の展示

日本の民間企業、大学、研究機関が共同で開発中の高温でも安定生産が可能なシステム。ICT技術を活用して環境を遠隔制御することにより、CO2の排出を削減。



コアとなる気流制御技術



沖縄における実証現場

【世界に類のない高品質トマトの安定生産技術】

・「砂」を活用したオリジナルシステムと制御のためのセンサーを活用した高品質なトマトの生産技術の展示

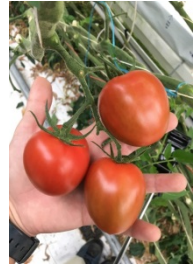
・砂漠に豊富に存在する資源である「砂」を活用し、高糖度トマト、抗酸化作用の高いトマトを安定生産。
 ・日本の高度な養液センシング技術により養液の成分及び量を最適化。



ニューサンドポニックス



イオンセンサー



高品質トマト

【遺伝子組換えカイコによる新たなシルク・医薬品・化粧品の生産技術の開発】

・日本の伝統産業である蚕糸業の技術と遺伝子組換えカイコの新たな技術による光るシルクや世界で最も細いシルク等を生産する技術の紹介。
 ・タンパク質を生産する能力が高い遺伝子組換えカイコを工場に見立て、カイコから医薬品等を生産する技術を紹介。



遺伝子組換えカイコによる光るシルク、医薬品、化粧品

②日本食・食文化を紹介し、農林水産物・食品の輸出拡大につなげる（イメージ）

具体例

【味わう：日本産食材を使った日本食・食文化の発信】

- ・日本産食材を使った日本食・食文化の情報発信を行う

例：日本産食材を使ったラーメン、カレー、すき焼き等の外国人に人気のある日本食を提供するフードコートを設置。
外国人に知られていないカジュアルフードもあわせて情報発信。



【楽しむ：日本食・食文化の体験】

- ・日本食・食文化について、体験型の要素を含んだ情報発信を行う

例：最先端のVR技術等を活用し、
・日本の料亭でのおもてなし・喫食を体験
・お好み焼きや巻き寿司等の日本食の調理を体験

