

2025年7月31日

社員起点オープンイノベーションプログラム

My turn

高付加価値な食材の安定供給で飲食店の課題解決を目指し、
高尾の森わくわくビレッジで「アクアポニックス」を活用した実証実験を実施
～社員の「やりたいこと」を起点とした新規事業創出に向けて～

京王電鉄株式会社（本社：東京都多摩市、代表取締役社長：都村 智史、以下「京王電鉄」）は、社員起点オープンイノベーションプログラム「My turn」の採択案件である「高付加価値な食材の安定供給で飲食店の課題を解決」にて、共創パートナーである株式会社アクポニ（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：濱田 健吾、以下「アクポニ」）と連携して、8月4日（月）から高尾の森わくわくビレッジ（以下「わくわくビレッジ」）で実証実験を実施します。

本取り組みは、2024年7月から開始した、京王電鉄社員の思いを起点に、スタートアップ企業などとの共創を通じて新規事業を創出していくオープンイノベーションプログラム「My turn」の実証実験として実施するものです。

本実証実験では、わくわくビレッジの敷地を利用し、アクポニが提供する「アクアポニックス※」を設置して水耕栽培および養殖を行います。今回は、わさび、クレソン、セリなどの野菜と、東京で生まれた魚である「奥多摩やまめ」を育成する予定です。

アクポニとの協業による本実証実験を通じて、飲食店の方々から求められている地産地消と環境に配慮した高付加価値な食材の生産・安定供給を目指してまいります。



《アクアポニックスの仕組み》



《アクアポニックスイメージ》

※「アクアポニックス」とは、水耕栽培と養殖を掛け合わせた次世代の持続可能な循環型農業であり、魚の排泄物を微生物が分解し、植物がそれを栄養として吸収、浄化された水が再び魚の水槽へと戻る、生産性と環境配慮の両立を可能とする生産システム

本件のポイント

- ① 「My turn」の2次選考通過者が、「高付加価値な食材の安定供給で飲食店の課題を解決」をテーマに、共創による事業化を目指して実証実験を開始。
- ② 8月4日（月）から、高尾の森わくわくビレッジの敷地を利用して、アクポニが提供する「アクアポニックス」を用いて水耕栽培と養殖を掛け合わせた循環型農業を実施。わさびやクレソン、セリ、「奥多摩やまめ」などの野菜・魚を育成する。
- ③ 本実証実験を通して、地産地消やサステナブルなど、ストーリー性のある食材の生産と安定供給を目指す。

1. 「アクアポニックス」を活用した実証実験について

(1) 実証実験内容

飲食店の課題を調査していく中で、ストーリー性のある食材が求められているにも関わらず、異常気象や生産者の後継者不足により安定供給できていないという課題が見えてきました。アクアポニックスにより、環境配慮・地産地消といった付加価値を備えた食材を安定的に飲食店に提供することで、社会課題解決につながるかを検証していきます。

特に、今回の実証実験で成育予定の奥多摩やまめは、東京都水産試験場が開発したブランド魚で、通常のヤマメは2年で成熟し、体長は約20～30cmであるところ、奥多摩やまめは4年で約50cmまで成長するため、刺身やムニエルなどで脂ののった上品な味わいを楽しむことができます。

(2) 実証実験期間

2025年8月4日（月）～2026年1月31日（土）

※成育状況によっては、終了時期が変更となる場合がございます

(3) 実証実験場所

場所：高尾の森わくわくビレッジ

実証実験を行うわくわくビレッジでは、京王電鉄が「みらいにもっとわくわくを」を事業コンセプトに、高尾の自然豊かな高校跡地である施設を活かし、地域の大学や企業、生産者等の地域リソースを活かした多摩ならではの地域循環型教育を行うことを目指しています。循環型社会やアクアポニックスの仕組みを展示するほか、今回の実証実験により収穫される野菜をイベントで活用するなど、子どもたちに循環型農業を体験・学習する機会を提供します。

2. 本件に関するお問い合わせ先

京王電鉄 My turn 運営事務局：contact-koi@keio.co.jp

【参考1】社員起点オープンイノベーションプログラム「My turn」について

(1) 概 要

株式会社ユニッジ（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：土成 実穂）の支援のもと、社員の思いやアイデアを起点に、外部企業との共創により新規事業を創造するオープンイノベーションプログラムです。2024年7月から開始し、255件の書類審査の中から、書類審査、一次審査会を通過した11件の事業化アイデアについてプロトタイプ検証、共創パートナーの募集、選定を行いました。その後、6月18日（水）に実施した審査会にて6件の採択案件と共創パートナーが決定し、7月以降順次実証実験を行っていきます。2026年1月に予定をしている最終審査会にて、事業化案件を決定します。

通過者のテーマ説明動画は、(<https://unidge.co.jp/project/myturn>) からご覧いただけます。

(2) 本実証実験に関連する2次審査会通過者および採択案件

タイトル	高付加価値な食材の安定供給で飲食店の課題を解決		
起案者	共創パートナー		
田中 亮介	会社名	株式会社アクポニ	
(経営企画部)			
	代表者名	濱田 健吾	
	会社HP	https://aquaponics.co.jp/	
	事業概要	アクアポニックスの普及へ向けた次の事業 ・教育事業：アクアポニックスの学校を運営 ・農園事業：農園のデザイン、施工、資機材の販売 ・生産事業：農園の運営、生産・流通管理システムの開発 ・流通事業：生産物の販売・物流支援	

【参考2】株式会社アクポニについて

(1) 法 人 名 株式会社アクポニ

(2) 代 表 者 濱田 健吾

(3) 所 在 地 神奈川県横浜市中区相生町 3-61 泰生ビル 2F

(4) ホームページ <https://aquaponics.co.jp/>

(5) 事 業 内 容 「アクアポニックスで地球と人を HAPPY に。」をビジョンに掲げるアクアポニックス専門企業です。よりよい形で資源が循環する社会を目指し、生産者と共に食の生産流通を変革するためのサービス・製品開発を行っています。

(6) 設 立 2014年4月



【参考3】「アクアポニックス」の概要

「アクアポニックス」は、水耕栽培と養殖を掛け合わせた次世代の持続可能な循環型農業であり、魚の排泄物を微生物が分解し、植物がそれを栄養として吸収、浄化された水が再び魚の水槽へと戻る、生産性と環境配慮の両立ができる生産システムです。また、アクアポニックスはエネルギー・資源循環効率の向上、持続可能な大規模食糧生産とグリーン化、スマート農業の推進、循環型の複合的ビジネス展開などにも寄与します。

本システムでは、魚などの水生生物への影響を配慮し農薬や化学肥料・除草剤を使用しないため、環境負荷を軽減しながら安心安全な野菜を生産することができます。そのため、生産された野菜は硝酸態窒素含有量が少なく、生でも食べやすいとされています。

【参考4】高尾の森わくわくビレッジについて

東京都のPFI事業により運営されている、都立八王子高陵高校の建物を再利用して作られた、宿泊可能な体験型学習施設です。緑豊かな環境の中、人々が自然とふれあいながら家庭や学校では体験できない学びの喜びを発見できる場を目指しています。ご家族での宿泊や学校・クラブの合宿、企業研修、スポーツ、キャンプなど、子どもから大人まで全ての方にご利用いただけます。地域に密着してきた京王グループと、青少年社会教育に貢献してきた東京YMCAグループが、ノウハウを活かし総力をあげて運営に取り組んでいます。

所在地：東京都八王子市川町55

アクセス：京王高尾線・JR「高尾駅」からバスで14分

ホームページ：<https://www.wakuwaku-village.com/>

高尾の森
わくわくビレッジ



【参考5】京王電鉄によるオープンイノベーションの取り組みについて

京王電鉄では2022年度から、スタートアップ企業をはじめとした外部パートナーとの共創によるオープンイノベーションプログラムを実施しています。また、成長領域の探索を目的とし、これまで複数のVCファンドやスタートアップ企業への出資を実施しています。

オープンイノベーション公式サイト：<https://www.keio.co.jp/railroad/keio-open-innovation/>



《京王オープンイノベーションプログラムメインビジュアル》