



提供日 2026/07/10
タイトル 海の恵みをイノベーションで社会へ未来へー
MaOIプロジェクト支援制度の2次募集開始
担当 経済産業部 産業革新局先端技術振興課
連絡先 先端技術振興第2班
TEL 054-221-3622



静岡県では、本県の魅力ある海洋資源や「Blue Tech」を活用し、海洋の産業振興と海洋の環境保全の世界的拠点の形成を目指す「マリンオープンイノベーション (MaOI) プロジェクト」を実施しています。
現在、2つの事業について2次募集をしております。ぜひこの機会に活用をご検討ください。

	海洋技術開発促進事業費補助金	マリンオープンイノベーション事業化促進事業費補助金 (DX推進枠)
補助対象事業	工学・情報系の技術開発を基盤とし、デジタル技術を活用して高度化、効率化による課題解決を目指す事業	デジタル技術を活用し、各分野で課題解決と産業応用を目指す技術開発・事業化
補助対象者	大学等と連携して技術開発を実施する静岡県内の民間事業者	民間事業者二者以上で構成されたコンソーシアム ※半数以上は県内事業者
補助上限額	1,000万円 (単年度) ※複数年計画の場合は、2年合計で最大2,000万円	500万円 (単年度) ※複数年計画の場合は、複数年合計で最大1,500万円
補助率	2 / 3 以内	1 / 2 以内
補助対象期間	2年以内	3年以内
詳細 (県HP)	 https://www.pref.shizuoka.jp/san-gyoshigoto/kigyoshien/shuseki/1040481/1083619.html	 https://www.pref.shizuoka.jp/san-gyoshigoto/kigyoshien/shuseki/1040481/1083618.html
申込期限	令和8年7月31日 (金) 午後5時まで (必着)	

●問い合わせ先
静岡県 経済産業部産業革新局先端技術振興課
電話：054-221-3622 メールアドレス：sengi@pref.shizuoka.lg.jp

MaOIプロジェクト 補助金制度

海洋資源を活用した
技術開発・事業化を補助

静岡県のMaOIプロジェクトでは、駿河湾等の海洋資源を活用した「水産」「食品」「ブルーカーボン」「海洋観測・情報」「創業」及び「環境・エネルギー」分野の技術開発や事業化を支援します。

海洋技術開発促進事業費補助金

対象となる事業	補助対象者	補助上限額	補助率	補助対象期間
工学・情報系の技術開発を基盤とし、デジタル技術を活用して高度化・効率化による課題解決を目指す事業	大学等と連携して技術開発を実施する 静岡県内の 民間事業者	1,000万円 (単年度) <small>※複数年計画の場合は、 2年合計で最大2,000万円</small>	2/3 以内	2年以内 <small>※交付決定日から 令和10年2月28日迄</small>

マリンオープンイノベーション事業化促進事業費補助金（DX推進枠）

対象となる事業	補助対象者	補助上限額	補助率	補助対象期間
デジタル技術を活用し、各分野で課題解決と産業応用を目指す技術開発・事業化	民間事業者二者以上で構成された コンソーシアム (半数以上は静岡県内の民間事業者)	500万円 (単年度) <small>※複数年計画の場合は、 複数年合計で最大1,500万円</small>	1/2 以内	3年以内 <small>※交付決定日から 令和11年2月28日迄</small>

申込期限

令和8年**7月31日(金) 17時**まで(必着)

申込方法

必要書類の紙もしくは電子媒体をいずれかの方法で提出してください。

郵送 または **電子メール** または **持参**

詳細は静岡県
公式ホームページの
公募要項を御確認ください

問合せ先

静岡県経済産業部産業革新局先端技術振興課

☎054-221-3622 ✉sengi@pref.shizuoka.lg.jp

▼海洋技術 ▼事業化促進



助成金制度の活用事例

"産業振興の基盤促進"

海洋技術開発促進事業費補助金

安全を冷凍
マグロ・カツオ
切断現場に



冷凍マグロ・カツオ切断作業時に使うバンドソーの危険性を水産加工事業者からコーディネーターがヒアリングし、機械装置を製造している秋山機械様に相談。感知センサー技術を持つ企業をご紹介し、両者によって「緊急停止装置付きバンドソー」を開発しました。このバンドソーが現場作業者の安全を守っています。

"海洋資源の活用"

マリンオープンイノベーション事業化促進事業費補助金

安全でおいしい
持続可能な養殖



浸透圧等を利用した安全でおいしいニジマウ養殖技術は、富士山サーモン株式会社様ほか大学・企業5者からなる「静岡ニジマス味上げコンソーシアム」から誕生しました。この事業化促進事業により、アミノ酸濃度が高くおいしい魚を生み出しました。