

平成 23 年度 地域資源を活用した新商品開発事業報告（食品）

藤原孝之*，中林 徹*，栗田 修*，山崎栄次*，佐合 徹*，石川智子*

Project Report of Promotion Program on Development of Food Product with Regional Natural Resources in Fiscal Year 2011

Takayuki FUJIWARA, Toru NAKABAYASHI, Osamu KURITA,
Eiji YAMAZAKI, Toru SAGO and Tomoko ISHIKAWA

1. はじめに

平成 20 年に「農商工等連携促進法」が施行され，農林水産省と経済産業省が協力して新商品開発や販路の拡大等について支援することになった。これにより，新たな市場の創出，農林水産業・商工業の経営向上，地域の雇用・就業機会の拡大が期待されている。

同様に三重県も，農商工連携による県内の農林水産物等，地域資源の活用に関する各種取り組みを支援している。また，平成 22 年度地域産学官共同研究拠点整備事業（独立行政法人科学技術振興機構）により，「みえ “食発・地域イノベーション” 創造拠点」が発足した。本拠点は，三重大学の「食品素材探索ラボ」および工業研究所の「食品加工トライラボ」に整備された多くの食品分析・加工機器を利用して，食品・薬事産業界の地域資源利活用に関する研究開発を支援するものである。

標記事業においては，本拠点の取り組みを加速すべく，県内の特定地域における研究会の開催，共同研究の実施等により，企業の地域資源を活かした新商品づくりを支援する。前年度（平成 22 年度）には，前身事業「地域資源を活用した製品開発促進事業」において，県内 3 地域（熊野，尾鷲，志摩）において研究会を開催し，食品開発のための技術課題を抽出した¹⁾。本年度は，引き続き 3 地域で研究会活動を行うとともに，食品加工トライラボの施設を用いた企業との共同研究等を実施したので，その概要を報告する。

2. 研究会の開催

表 1 に，平成 23 年度に実施した研究会の概要を示す。3 地域において開催した合計 6 回の「幹事会」は，行政，地域機関および団体による非公開の会議である。幹事会においては，地域資源の流通加工に関わる情報交換，技術課題の検討，公開行事の企画等を行った。その他の 5 行事は，参加者を広く募って行う公開型のものであり，すべて「みえ食発イノベーション推進会議」（三重大学，三重県を中核として県内各業界団体が参画し，「みえ “食発・地域イノベーション” 創造拠点」の運営を行うもの）との共催により開催した。これら公開行事については，地域資源の利用に関わる公設試や企業の取り組み，技術情報，補助金情報等の提供を行った。また，各地域における公開行事においては企業向けの相談会を開き，技術課題の抽出および解決に向けた検討を行うとともに，食品加工トライラボの機器を用いて作製した食品の試食会により，機器の利用例を示した。

3. 共同研究の実施

平成 23 年度は，6 企業と食品の加工に関する共同研究契約を締結し，技術課題の解決に取り組んだ。一部の課題は，前述の研究会における相談会において対応した課題に基づくものであった。全ての課題に関して，食品加工トライラボの機器を使用した。

* 食と医薬品研究課

表 1-1 研究会の開催結果

地域	会合名	開催日 開催場所	主な内容	参加者数 機関数*
志摩	第 1 回幹事会	H23.6.14 志摩市商工会館	・未利用水産物の利活用に向けた取り組みについて ・「みえ“食発・地域イノベーション”創造拠点」の紹介	11 人 7 機関
	第 2 回幹事会	H23.8.25 志摩市商工会館	・未利用海藻「アカモク」の利用の可能性検討 ・「地域産品を活かした商品を考える会」の企画	11 人 7 機関
	第 2 回地域産品を活かした商品を考える会 in 志摩	H23.10.18 志摩市商工会館	(1) 話題提供 「未利用水産資源の有効活用への取り組み～アカモクの利用の展望」三重県水産研究所 竹内泰介 「急速冷凍法が鮮魚の品質に及ぼす影響」三重県工業研究所 佐合 徹 「みえ“食発・地域イノベーション”創造拠点の機器利用法」三重県工業研究所 藤原孝之 「農商工連携，地域資源活用などの効果的な使い方」(財)三重県産業支援センター 高垣和郎 氏 (2) 個別相談会(相談件数 5) (3) 食品加工トライラボの機器を用いた食品試作品の試食会	52 人(14) 26 機関 (13)
尾鷲	第 1 回幹事会	H23.6.6 尾鷲市庁舎	・「みえ“食発・地域イノベーション”創造拠点」の紹介 ・工業研究所，水産研究所の地域資源付加価値化事業の紹介	12 人 8 機関
	第 2 回幹事会	H23.9.15 尾鷲市庁舎	・「地域産品を活かした商品を考える会」の企画	12 人 8 機関
	第 3 回地域産品を活かした商品を考える会 in 尾鷲	H23.11.22 尾鷲市立中央公民館	(1) 話題提供 「海洋深層水を利用したサツキマス陸上養殖の試み」三重県水産研究所 尾鷲水産研究室 土橋靖史 「急速冷凍法が鮮魚の品質に及ぼす影響」三重県工業研究所 佐合 徹 「農商工連携，地域資源活用などの効果的な使い方」(財)三重県産業支援センター 高垣和郎 氏 「みえ“食発・地域イノベーション”創造拠点の機器利用法と食品加工例」三重県工業研究所 石川智子 (2) 個別相談会(相談件数 3) (3) 食品加工トライラボの機器を用いた食品試作品の試食会	43 人(12) 20 機関(9)

* 括弧内は総数のうち企業人数，企業数(行政・地域機関・団体等を除く)

表 1-2 研究会の開催結果

地域	会合名	開催日 開催場所	主な内容	参加者数 機関数*
熊野	第 1 回幹事会	H23.6.24 熊野市庁舎	・カンキツの果実酒・飼料への利用について ・特産果樹（シマサルナシ等）の利活用について ・「みえ “食発・地域イノベーション” 創造拠点」の紹介	14 人 9 機関
	第 2 回幹事会	H23.12.12 熊野市庁舎	・「地域産品を活かした商品を考える会」の企画 ・カンキツを利用した果実酒の開発について	13 人 8 機関
	第 3 回地域産品を活かした商品を考える会 in 熊野	H24.2.10 三重県熊野市庁舎	（ 1 ） 話題提供 「亜熱帯果樹アテモヤの冷凍カットフルーツ開発の取り組み」三重県農業研究所 紀南果樹研究室 須崎徳高 「急速冷凍法が鮮魚の品質に及ぼす影響」三重県工業研究所 佐合徹 「三重県が取り組んでいる養殖水産物の紹介」三重県水産研究所 尾鷲水産研究室 土橋靖史 「農商工連携，地域資源活用などの効果的な使い方」（財）三重県産業支援センター 高垣和郎 氏 「みえ “食発・地域イノベーション” 創造拠点の機器利用法と食品加工例」三重県工業研究所 石川智子 （ 2 ） 個別相談会（相談件数 3） （ 3 ）食品加工トライラボの機器を用いた食品試作品の試食会	41 人(17) 22 機関 (14)
-	みえ “食発・地域イノベーション” 創造拠点開所記念講演会	H23.5.20 三重県工業研究所	（ 1 ） 講演 『企業と公設試との共同開発～鮭醤油「魚々紫（ととむらさき）」』（株）マルデン 傳法(でんぼう)貴司(たかし) 氏 「地産地消の取り組みについて」井村屋(株) 櫻井秀樹 氏 「食品加工トライラボにおける機器の利用法について」三重県工業研究所 藤原孝之 （ 2 ） 食品加工トライラボの施設見学会	83 人(24) 47 機関 (16)
-	第 1 回みえの食品開発を考える会	H24.3.2 三重県工業研究所	講演 「農商工連携のビジネスモデルと地域振興」八尋産業株式会社 大矢正昭 氏 「地域資源を活用した食品開発支援とみえ食発・地域イノベーション創造拠点の利用」三重県工業研究所 藤原孝之	55 人(27) 36 機関 (23)

* 括弧内は総数のうち企業人数，企業数（行政・地域機関・団体等を除く）

4. その他の活動

農水産物の食品加工素材化方法および素材を利用した燻製，アイスクリーム等の加工法，並びに急速冷凍法に関わる基礎研究を行い，成果の一部を研究会において発表した。

また，県内企業向けの「食品加工技術セミナー」を2回開催し，それぞれ食品加工トライラボの急速冷凍機および真空凍結乾燥機の利用に関する講演や実習を行い，技術普及および機器の利用促進を図った。

5. まとめ

前年度の前身事業に引き続き，3地域において2年間研究会を開催して，地域資源を利用した食品開発等に関する技術課題の抽出や工業研究所が技術支援を行う仕組み作りを行ってきた。まだ活動期間が

短いこともあり，現在のところ，これらの活動が企業による商品化に至った例は少ない。今後は，県内の他地域における同様の活動を企画するとともに，「みえ“食発・地域イノベーション”創造拠点」の設備の利用をさらに進める等，地域資源の利活用，企業の新商品開発や課題解決を加速する取り組みを行う。

謝辞

研究会の遂行に当たり，協力をいただきました関係市町，企業団体，支援機関の各位に深謝します。

参考文献

- 1) 栗田 修ほか：“地域資源を活用した製品開発促進事業報告”。平成22年度三重県工業研究所研究報告, 35, p103-106 (2011)