

食と陶の高付加価値化検討会 事業報告

榑谷幹雄*, 林 茂雄**, 新島聖治*, 岡本康男**, 橋本典嗣**,
西川 孝**, 栗田 修***, 藤原孝之***, 松岡敏生****

Annual Report of Meeting for the Study on High added value of Food and Pottery

Mikio SAKAKIYA, Shigeo HAYASHI, Seiji NIIJIMA, Yasuo OKAMOTO
Noritsugu HASHIMOTO, Takashi NISHIKAWA, Osamu KURITA
Takayuki FUJIWARA and Toshio MATSUOKA

1. はじめに

三重県工業研究所では、平成 29 年度よりみえ産学官連携基盤技術開発研究事業に取り組み、4つの分野の研究会、さらに研究会の中にテーマ別の特定課題検討会を設置・開催した。食と陶の高付加価値化検討会は成長分野研究会の中で、食品および陶磁器について<機能×デザイン>の提案により、新たな特徴ある製品を高付加価値商品にするための手法を検討し商品化に繋げることを大きな目的としている。そして研究事業として(1)新たな機能を有する製品の試作と機能評価、(2)感性デザインによる商品の高付加価値化、に取り組み、さらに企業ニーズの把握、企業等とのネットワークの構築を図り、技術情報の提供や工業研究所の研究成果を共有することを目的とした、食と陶の高付加価値化検討会(会議)を平成 29 年度は 2 回開催したのでその内容を報告する。

2. 検討会の開催

表 1 に、平成 29 年度に実施した検討会の概要を示す。第 1 回検討会は地域資源研究会の窯業技術検討会と合同で、四日市と伊賀の両会場においてそれぞれ開催した。内容としてはみえ産学官連携基盤技術開発研究事業と食と陶の高付加価値化

検討会の概要説明、遠赤外線の利用についての技術シーズ紹介、陶磁器製品試作品(調理用土鍋)の提示説明を実施し、参加企業からの意見を求めた。遠赤外線や筋電図測定、試作品に興味を持つ企業からの問い合わせが後日にあり、具体的な技術相談や共同研究に向けての取り組みを継続して行うこととした。

第 2 回検討会においては、講師として横浜国立大学の渋川祥子名誉教授を招聘し、「遠赤外線技術を応用した食品加熱と土鍋調理」をテーマとして講演いただき、遠赤外線の特性や調理への利用効果について詳細な説明がなされた。聴講した企業からは土鍋への応用について様々な質問が出され、熱心な質疑応答がされた。

3. まとめ

今後も本検討会の開催を通して、食と陶の事業者、工業研究所のコラボレーションの可能性を探り、商品開発につながる取組を進めたい。

* 窯業研究室伊賀分室
** 窯業研究室
*** 食と医薬品研究課
**** プロジェクト研究課

表 1 平成 29 年度に開催した食と陶の高付加価値化検討会

検討会	開催日	場所	内容	参加者数
第 1 回 食と陶の高付加 価値化検討会	平成 29 年 7 月 19 日	窯業研究室 (四日市)	<ul style="list-style-type: none"> ・食と陶の高付加価値化検討会の概要説明 ・【技術シーズ紹介】 「遠赤外線の利用」について ・【試作品紹介】 「調理用土鍋」について ※第 1 回窯業技術検討会と合同開催	17 名
	平成 29 年 7 月 25 日	伊賀焼伝統 産業会館 (伊賀)		15 名
第 2 回 食と陶の高付加 価値化検討会	平成 30 年 3 月 1 日	窯業研究室	【講演】 横浜国立大学 渋川祥子名誉教授 「遠赤外線技術を応用した食品加熱と 土鍋調理」	19 名