

フードテック活用研究会 事業報告

佐合 徹*, 田口裕美*, 上村 聡*, 舟木淳夫*

Annual Report of Meeting for the Study on Utilization of Food Tech

Toru SAGO, Hiromi TAGUCHI, Sou UEMURA and Atsuo FUNAKI

1. はじめに

当所では、農林水産省のフードテック官民協議会に入会しており、報告会等に参加している。フードテックとは、生産から加工、流通、消費等へとつながる食分野の新しい技術及びその技術を活用したビジネスモデルを指す¹⁾。当所で取り組んできたファインバブルを食品製造に利用することは、フードテックの1つであると考えられる。

また、令和5年度に食品製造における商品力向上技術検討会を開催した²⁾。令和6年度は、発展させてフードテック活用研究会として「食品関連事業者向けファインバブル利用セミナー」と題し公開研究会を開催した(表1)。

研究会では、技術情報や研究成果の提供、参加者との意見交換により、技術ニーズの把握および産学官のネットワーク構築を行い、参加者の技術課題の解決を目指した。

ここでは、研究会を開催し、次年度以降のプロジェクトの創出に向けて発展が得られたので、その内容を報告する。

2. 研究会の開催

「フードテックに利用できるファインバブル」をテーマとして開催した(表1)。基調講演では、外部講師より、ファインバブルに関する定義、特性、効果等の基礎的特徴をはじめ、社会実装されている事例を中心に紹介していただいた。さらに、工業研究所からはウルトラファインバブル発生装置の使用事例の紹介³⁾、また、一部の参加者から

のウルトラファインバブル水を利用した試作サンプル提供があった。参加者からは、それぞれの専門的立場から現在取り組んでいる内容や、今後取り組んでみたい課題についての意見をいただき、食品の酸化防止、新商品開発および保存期間の延長について議論した。後日、研究会の議論をもとに、技術相談、企業訪問を行い、共同研究への発展が期待できる事案が得られた。

3. おわりに

研究会開催や技術相談等の活動により、技術支援および外部研究資金応募を行った。また、三重県工業研究所成果発表会、外部機関での事例研究会および食品試験研究推進会議にて成果を公表した。食品製造事業者に対しては、技術相談、技術支援等により、成果の普及を図ることを予定している。今後は、構築したネットワーク等をもとに、令和7年度以降の新しいプロジェクトの創出を進める。

謝辞

研究会の遂行に当たり、事業者らとのネットワーク形成に協力をいただきました株式会社三重ティールオーの松井純氏に深謝します。

参考文献

- 1) 大臣官房 新事業・食品産業部：“フードテックをめぐる状況”。令和6年11月，p2(2024)
- 2) 佐合 徹ほか：“食品製造における商品力工場技術検討会 事業報告”。令和5年度三重県工業研究所研究報告，48，p67 -68(2024)

* 食と医薬品研究課

- 3) 上村 聡ほか:“ウルトラファインバブル水を用いた緑茶の抽出に関する研究”. 令和 5 年度 三重県工業研究所研究報告, 48, p6-9(2024)

表 1 令和 6 年度に開催したフードテック活用研究会

研究会	開催日	場所	内容	参加者数
フードテック活用研究会（食品関連事業者向けファインバブル利用セミナー）	令和 6 年 11 月 6 日	三重県教育文化会館	<p>【講演】</p> <p>フードテックに利用できるファインバブルについて 事例を中心に</p> <p>公益社団法人農林水産・食品産業技術振興協会 産学連携事業部長 農林水産省産学連携支援コーディネーター 佐藤龍太郎氏</p> <p>【話題提供】</p> <p>ファインバブルの食品加工への利用について</p> <p>【意見交換】</p> <p>ファインバブル技術等に関する課題解決に向けた議論</p>	27 名