

平成 24 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*, 久保（石川）智子*

Project Report of Promotion Program on Development of Food Product with Regional Resources in Fiscal Year 2012

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

1. はじめに

三重県は、長い海岸線と山系を有し、温暖な気候のもと、山海の豊富な農林水産物等の地域資源に恵まれている。また、食料品製造業（飲料製造業を除く）は、県内製造業の中で事業所数が最も多く、従業員数 3 位、製造品出荷額等 6 位で、三重県における主要な産業である¹⁾。

そのような背景のもと、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」に整備された食品分析・加工機器を利用して、食品関連分野のイノベーションの創出や地域資源を活かした農商工連携による商品開発等を支援するものである²⁾。

標記事業においては、本拠点の取り組みを加速するために、県内の特定地域において、研究会の開催、共同研究の実施等により、企業による地域資源を活かした新商品づくりを支援する。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）で研究会を開催し、食品開発のための技術課題を抽出した³⁾。23 年度には、同 3 地域で引き続き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⁴⁾。24 年度については、新たな 3 地域（伊賀、鈴鹿、津）において同様な活動を行ったので、その概要を報告する。

* 食と医薬品研究課

2. 研究会の開催

表 1 に、平成 24 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 12 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。

伊賀地域においては、アスパラガスの選果場で発生する調製残渣（出荷規格に長さを揃えるため切断される地際部）、ニホンナシの規格外果等の地域資源を有効に利活用するための方策を検討した。

鈴鹿地域においては、東洋熱帯産ウリ類のひとつで、長大な果実を生産するヘビウリ⁵⁾の栽培や食品利用を推進する産学官の地域活性化事業「セイロン瓜プロジェクト」⁶⁾において要望された加工食品利用について検討した。

津地域においては、イネ科植物で、水田転作作物として推進されているマコモ⁷⁾の利活用を検討した。マコモは、通常は黒穂病菌の菌えいであるマコモタケが食用にされるが、近年では茎葉を利用した食品も市販されている⁷⁾ので、両方の部位を有効利用する方法を検討した。

「伊賀の農商工連携実践セミナー」および「第 2 回みえの食品開発を考える会」（表 1）は、ともに参加者を広く募って行う公開型のものであり、「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)、地域団体等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、技術情報等の発表や、参加者相互の交流の場の提供を行った。

3. 共同研究の実施

平成24年度は、3企業との間に計4課題について、天然資源の利用や食品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。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。

4. 基盤研究

各地域の幹事会で要望された、新商品開発のための技術的課題に対応するため、農水産物の素材化方法および食品加工方法を検討した。また、地域資源を利用した燻製、アイスクリーム等の加工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。以上の成果については、商品化や特許取得が実現した時点で、改めて紹介したい。

5. 研修会の開催

県内企業を対象として、「味覚センサー利用講習会」および「食品加工講座(燻煙)」を各1回開催し、食品加工トライラボ他の機器を用いた食品加工および評価技術の講演や実習を行い、技術普及および機器の利用促進を図った。

6. まとめ

本年度は、新たな3地域において幹事会を開催して、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による技術支援を行ってきた。次年度は、引き続き本年度対応した地域における特産物の商品化に向けた活動を推進するとともに、県内の他地域における同様の活動を企画する。これにより、「みえ“食発・地域イノベーション”創造拠点」設備を有効利用し、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継続する。

謝辞

研究会の遂行に当たり、協力をいただきました関係団体(企業および企業団体、支援機関、教育機関、地方行政機関等)の各位に深謝します。

参考文献

- 1) 総務省：平成24年経済センサスー活動調査
- 2) 矢野竹男ほか：“みえ“食発地域イノベーション”創造拠点—産学官連携によるイノベーション創出の場—”。食品と開発, 47(8), p62-64 (2012)
- 3) 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)
- 4) 藤原孝之ほか：“平成23年度 地域資源を活用した新商品開発促進事業報告(食品)”。平成23年度三重県工業研究所研究報告, 36, p125-128 (2012)
- 5) 岩佐俊吉：“熱帯の野菜”，農林水産省熱帯農業研究センター編，養賢堂, p49-52 (1980)
- 6) 柿本良樹：“当交流会における鈴鹿農業協同組合の産学官連携の取組みについて”。SUZUKA 産学官交流会ニュース, 13 (2012)
- 7) 本庄達之助：“地域資源活用 食品加工総覧 第10巻 素材編”，農山漁村文化協会, p635-638 (2000)

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*
伊賀	第 1 回幹事会	H24.7.6 JA いがほくぶアスパラ選果場	・伊賀地域における農産物の利活用に向けた取り組みについて（アスパラガス、モロヘイヤ等） ・「みえ “食発・地域イノベーション” 創造拠点」の紹介	7 人(2) 3 機関(1)
	第 2 回幹事会	H24.7.24 阿騎野農産物加工組合（奈良県宇陀市）	・ドラムドライヤーによる乾燥受託事業の聞き取り、施設見学 ・アスパラガス出荷調製残渣の活用法検討	5 人 2 機関
	第 3 回幹事会	H24.8.8 JA いがほくぶ営農生活センター	・アスパラガス出荷調製残渣の活用法検討 ・農産物の利活用に関するニーズの聞き取り（マコモ、ニホンナシ等）	5 人(2) 3 機関(1)
	第 4 回幹事会	H24.8.23 JA いがほくぶ営農生活センター	・工業研究所試作品（アスパラガスの乾燥粉末およびそれを使用したアイスクリーム、ニホンナシのドライフルーツ、モロヘイヤの乾燥物）の試食 ・農産物利用に関する今後の取組方針の検討	10 人(5) 3 機関(1)
	第 5 回幹事会	H24.9.11 上野商工会議所	・「農商工連携委員会」との協働の確認 ・公開イベント開催法の検討	4 人 2 機関
	第 6 回幹事会	H24.10.10 上野商工会議所	・工業研究所の技術シーズ（ニホンナシのドライフルーツ）の紹介 ・公開イベント「伊賀の農商工連携実践セミナー」の企画 ・アスパラガスを用いたアイスクリーム試作に関する情報共有	5 人 3 機関
	第 7 回幹事会	H24.11.15 上野商工会議所	・工業研究所の食品加工支援事業および技術シーズ（ニホンナシのドライフルーツ）の紹介 ・公開イベント「伊賀の農商工連携実践セミナー」の企画 ・伊賀地域における農産物加工品開発に関する情報共有（農商工連携委員会を兼ねて実施）	16 人(6) 11 機関(6)
	第 8 回幹事会	H24.12.21 三重県伊賀庁舎	・公開イベント「伊賀の農商工連携実践セミナー」の運営方法の打合せ	8 人 6 機関

* 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 (続き)

地域	会合名	開催日 開催場所	主な内容	参加者数 機関数*
伊賀	伊賀の農工商連携実践セミナー	H25.1.24 ヒルホテルサンピア伊賀	(1) 講演 「農工商連携による商品開発のこれから」(財)三重県産業支援センター 高垣和郎 氏 (2) 研究・実践報告, 意見交換 「アスパラガスの残渣を用いた乾燥粉末試作とアイスクリーム試作」三重県工業研究所 佐合 徹 「新規ドライフルーツの製造法開発～セミドライナシについて～」三重県工業研究所 藤原孝之 (3) 交流会 ～伊賀産の農産物を活かした商品・メニュー開発に向けて～ (事業者, 工業研究所による商品・試作品のブース展示による交流会)	113人(71) 70機関 (53)
	第9回幹事会	H25.2.25 三重県伊賀庁舎	・公募事業を利用したニホンナシのドライフルーツ実用化促進に関する打合せ	4人 3機関
	第10回幹事会	H25.2.28 社団法人大山田農林業公社	・工業研究所の技術シーズ(ニホンナシのドライフルーツ)の紹介 ・公募事業を利用したニホンナシのドライフルーツ実用化促進に関する打合せ	7人(3) 4機関(1)
鈴鹿	第1回幹事会	H24.12.13 JA 鈴鹿	・ヘビウリを用いた工業研究所試作品の説明(乾燥チップ, 乾燥粉末, 漬物)	4人(1) 3機関(1)
津	第1回幹事会	H25.2.6 三重県津庁舎	・津地域農業改良普及センターおよび工業研究所によるマコモの素材化試験の結果発表 ・企業によるマコモを利用したあられ, シフォンケーキ, パン試作品の試食 ・マコモおよび津地域における他の農産物利用に関する今後の取組検討	18人(10) 7機関(3)
一	第2回みえの食品開発を考える会	H25.3.5 三重県工業研究所	(1) 講演会 「地域資源を活用した食品開発支援事例」三重県工業研究所 山崎栄次 「大台町で起きた小さなイノベーション ～柚子あまざけ編～」株式会社伊勢萬 中山育之 氏 「ネットを活用した三重県特産品の販売 ～リージョネット三重～」株式会社三重銀総研 渡邊 聡 氏 (2) 食品企業等による取り組み紹介 (事業者, 工業研究所による商品・試作品のブース展示による交流会)	88人(51) 36機関 (28)

* 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)