

食料産業クラスター促進技術フェアの開催

～フード・テクノフェア in つくば 2008 についての報告～

1 フード・テクノフェア in つくば 2008

2008年10月31日（金）つくば国際会議場（エポカルつくば）において、「フード・テクノフェア in つくば 2008」を構成するイベントの一環として食料産業クラスター促進技術フェアが、開催された。

「フード・テクノフェア in つくば 2008」は、（独）農研機構 食品総合研究所（以下、食品総合研究所と略す）が開催する「研究成果展示会 2008」及び「第26回公開講演会」、（社）食品需給研究センターが開催する「食料産業クラスター促進技術フェア」多角的な情報と技術の交流や研究開発の振興を目的として、食品総合研究所を中心につくば周辺の食品関連産業が集ったフード・フォーラム・つくばが開催する「企業交流展示会」を同期開催したものである。主催者は、食品総合研究所、（社）食品需給研究センター、関東農政局、フード・フォーラム・つくばである。

ここでは、学識経験者等によるショートプレゼンテーションのほか、研究機関や大学による研究成果、地域における食料産業クラスターの取組みや関係団体による施策などのパネル展示等、食料産業クラスター形成に関連した様々な情報の提供を目的とした「食料産業クラスター促進技術フェア」を中心にレポートする。

1.1. フェアの構成

食品総合研究所により、多目的ホールで終日、「食品総合研究所研究成果展示会 2008」、中ホールで13時～14時まで「第26回公開講演会」が開催された。また、大会議室 101・102 では、（社）食品需給研究センターとフード・フォーラム・つくばによって、終日「食料産業クラスター促進技術フェア」および「企業交流展示会」がパネル展示形式で開催された。大会議室内の一角では、11時～12時、14時～14時50分にかけて出展機関によるショートプレゼンテーションが、14時～14時30分にかけては、弁理士大野晃秀氏による知財セミナーが実施された。さらに、大会議室前には茨城県の加工食品の展示ブースが設置され、地域の新規加工食品の紹介が行われた。

2 食料産業クラスター促進技術フェア

2.1. 出展機関によるパネル展示

食料産業クラスター促進技術フェアでは、「食料産業

クラスター促進技術対策」の一環として、食品産業に関連する技術報告、食料産業クラスターの取組みの紹介や関連情報を提供するため、独立行政法人、地方公設試験研究機関、大学、関連団体等、以下の32機関¹がパネル展示を実施した。



食料産業クラスター促進技術フェア会場

1 出展機関

（独）農研機構 北海道農業研究センター、山形県工業技術センター 庄内試験場、山形県農業総合研究センター、茨城県工業技術センター、茨城県農業総合センター 園芸研究所、埼玉県産業技術総合センター、（社）長野県農村工業研究所、長野興産株式会社、石川県農業総合研究センター、大阪府環境農林水産総合研究所、島根県産業技術センター、徳島県立工業技術センター、熊本県産業技術センター、（独）農林水産消費技術安全センター、茨城ライフサポートコンソーシアム、共立女子大学、愛国学園短期大学、（社）農林水産技術情報協会、（独）農研機構 生物系特定産業技術研究支援センター、（社）農林水産先端技術産業振興センター、（社）日本食品科学工学会 事務局、（社）日本技術士会プロジェクトチーム 食品技術士センター、（社）食品需給研究センター、関東農政局、関東食料産業・先端技術クラスター協議会、茨城県食料産業クラスター協議会、栃木県食料産業クラスター協議会、東京都食料産業クラスター協議会、長野県食料産業クラスター協議会、静岡県食料産業クラスター協議会、（財）山崎香辛料振興財団、エスピー食品株式会社

* ブース番号順

2.2. ショートプレゼンテーション

11:00～11:10	(社)食品需給研究センター：食料産業クラスター促進技術対策事業のご紹介
11:10～11:20	(独)農研機構 生物系特定産業技術研究支援センター： 生研センターが提供している競争的資金制度等の紹介
11:20～11:30	(社)日本食品科学工学会：地域食品産業の技術開発力向上支援事業のご紹介
11:30～11:40	栃木県食料産業クラスター協議会：国産小麦(タマイズミ)の中華麺(珠泉拉麺)等の開発
11:40～11:50	長野県食料産業クラスター協議会： 信州産ブルーベリーを使用し、果皮の色や風味を生かした高品質果実エキスの開発
11:50～12:00	静岡県食料産業クラスター協議会：低カフェイン粉末茶及び加工食品等の開発
14:00～14:30	知財セミナー 大野特許事務所 弁理士 大野 晃秀 氏：食品業界における知的財産権の利活用を目指して
14:30～14:40	石川県農業総合研究センター： 脂溶性色素の分散性および安定性を向上させる糖質ラップ製造法の開発とその利用
14:40～14:50	茨城県工業技術センター：茨城県工業技術センターの米菓製造技術研究成果
14:50～15:00	茨城県工業技術センター：茨城県産「福来みかん」を使った加工食品開発の取組みについて
15:00～15:10	木内酒造合資会社：ビール製造の副産物を利用したリキュール

ショートプレゼンテーションのプログラム

101・102 大会議室に出展した関連団体、地方公設試験研究機関、および大会議室前に出展した茨城県の加工食品ブースのなかから 10 機関が、ショートプレゼンテーションを実施した。今年度は関東農政局管内の食料産業クラスター協議会の発表も行われ、それぞれ新商品開発の過程などを報告して下さった。展示ブースにも多くの商品が並べられており、食料産業クラスターの成果がいよいよ商品という形になってきたことを実感させられた。10 分間という限られた時間ではあったが、各機関とも事業内容や研究成果が簡潔にまとめられており、どの課題も熱心に聴講する参加者であふれていた。



ショートプレゼンテーション会場

2.3. 知財セミナー

大会議室 101・102 において、弁理士大野晃秀氏による「食品業界における知的財産権の利活用を目指して」と題する知財セミナーが実施された。このセミナーでは、知的財産に関するデータベースや情報について解説いただいた後、具体的な例を用いて知的財産権の保護や意匠、商標に関してご講演くださった。また、特許出願に関する相談先等もお示しくださった。30 分間という短時間の知財セミナーではあったが、いかに自身の知的財産を守り、かつ他人の知的財産を侵害しないためにはどうするべきかを簡潔にまとめてくださった。

セミナー終了後に設けられた相談コーナーにおいて、大野弁理士に個別に相談される方もおり、知的財産に対する関心の高さが伺われた。



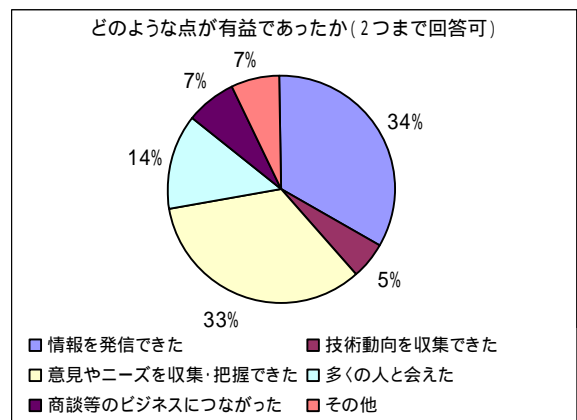
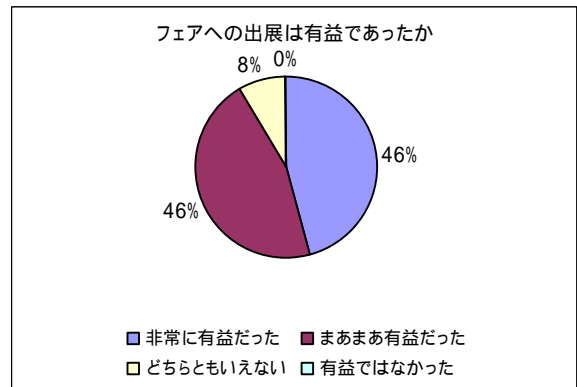
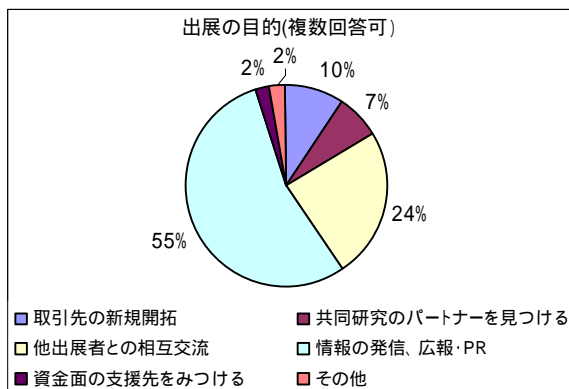
知財セミナー会場

3 連携によるフェア開催の意義

食品総合研究所、（社）食品需給研究センター、関東農政局に加え、フード・フォーラム・つくばや茨城県の加工食品事業者が連携して、「フード・テクノフェア in つくば」を開催して今回で2回目であったが、昨年同様、食品の研究から製造・加工に携わる関係者が一同に会するイベントとなることができたと思う。

出展者の方に出展の目的や出展の成果などについてのアンケートを実施した。その結果、出展目的としては、「情報の発信、広報・PR」をあげた出展者が最多で、それに次いで「他出展者との相互交流」を目的とされている出展者が多かった。このことは、関係者が一同に会することにより、独立行政法人や地方公設試験研究機関、大学などの技術シーズと、食品製造業者のニーズが出会う場を提供するという「フード・テクノフェア in つくば」の目的が、出展者の目的と合致していることを示しているものと思われる。また、出展者の9割以上の方が、出展して有益だったと感じておられ、その理由として、

情報を発信できた、意見やニーズを収集・把握できた、多くの人と会えた、といった点をあげておられる。さらに、新規の取引ができた、共同で製品を開発することになった、共同研究をすることになったといったように、この「フード・テクノフェア in つくば 2008」を契機に新たな関係を築きつつある方もおられた。この結果から、所期の出展目的を果たされた出展者が多かったことが読みとれると思う。ご回答をお寄せいただいた出展者全員が、来年度も出展したいと答えてくださったことから、出展者にとって意義のあるイベントと感じていただけたことが伺われた。



本年度の「フード・テクノフェア in つくば」は、650名弱の参加者を得ることができた。すでに食品総合研究所では、来年度の研究成果展示会を11月6日(金)につくば国際会議場で開催することを告知している。本年度の成果を生かし、主催者がよりよい連携を構築することで、今年度以上に「フード・テクノフェア in つくば 2009」が、シーズとニーズのマッチングの場としての役割を高めることができるものと期待している。

(文：社団法人 食品需給研究センター 高瀬 久美子)