

26. 宮崎県食料産業クラスターにおける食品開発のシーズ創出

～（社）宮崎県ジェイエイ食品開発研究所の紹介～

1 組織の概要

2007年1月16日（水）、宮崎県食料産業クラスターの参加組織である社団法人宮崎県ジェイエイ食品開発研究所を訪れた。

社団法人 宮崎県ジェイエイ食品開発研究所は、県産農産物の加工技術に関する総合的な研究機能を整備する目的で、当時の「第4次農業振興長期計画」及び「みやざきブランド確立戦略構想」に沿って、県、農業団体等の出資により1994年に設立された。

1.1. これまでに開発された商品

これまでに県産農産物を利活用した多くの研究開発事例を有し、紫サツマイモを発酵させた醸造酢「みやざきの紅酢」「やわらか紅酢」や健康飲料「肝康酢」、地域のブランド豚であるハマユウポークを原料とした「ハマユウポークカレー」、宮崎の特産品であるピーマンを原料とした「赤・緑ピーマンドレッシング」、日向夏を原料とした調味料「日向辛子（ひゅうがらし）」など、数多くの商品を開発している。

「肝康酢」は、紫サツマイモに含まれるポリフェノール（アントシアニン）を含む機能性飲料で、財団法人食品産業センターが実施した「平成13年度ふるさと食品中央コンクール」で新技術開発部門 農林水産大臣賞を受賞している。また、日向辛子は、日向夏、ゆず、唐辛子を原料に、タバスコ様の容器に入れた、ユニークな宮崎県の新しいスパイスとして紹介されている。

1.2. 商品開発のための施設

当該研究所は、主に県内農産物を用いて加工食品を開発する上でのシーズ研究を行う機関である。一般の研究所に見られる基礎研究は大学等との共同研究で実施し、むしろ商品化といった出口に近い開発段階を主な対象としている。

研究者は現在6名、年間に10件程度、これまで150件程度の商品を開発してきた。施設内は、商品開発を行う開発室、調理室のほか、試作のためのミニプラントや官能検査室を有している。このような研究所において、ミニプラントレベルの試作室を所有しているのは珍しく、当該研究所の特徴とも言える。

研究所の主な業務が商品化に至るまでの開発であるため、開発された製品の製造は、地域を中心とした食品製造業者に委託される。試作室は、製造委託する上で⇒



紫サツマイモを原料として開発した商品(発酵酢)の数々
* 左から「みやざきの紅酢」、「肝康酢」、「やわらか紅酢」



研究所内の試作室（訪問当日は、新商品「空飛ぶ新玉ネギ-こんにゃく」の試作が行われていた。）

⇒の事前の試験場所や前処理室として利用される。

1.3. これまでの連携による商品開発

当該研究所が商品の開発組織ということもあり、これまで商品開発には委託先である食品製造業者との連携が行われてきた。また、JA宮崎経済連との関連から、商品の販売は、経済連の協力会社である（株）宮崎経済連直販、（株）ミヤチク、（株）宮崎県農協果汁が行ってきた。

2 宮崎県食料産業クラスターとの関わりと効果

2.1. 宮崎県食料産業クラスターへの参加

当該研究所は、平成17年度より推進されている「宮崎県食料産業クラスター」の会員である。また、常務理

事の臼井泰博氏は、クラスター協議会設置のための準備委員であったこともあり、現在、宮崎県食料産業クラスターにおける中心メンバーの一人となっている。

食料産業クラスターへの参加をきっかけに、当該研究所もこれまでの事業者との連携から、さらに広範な連携が構築され始めている。

平成 18 年度は、農林水産省の「食料産業クラスター推進事業」において、延岡地域の特産たまねぎを原料とした「空飛ぶ新玉ネギ-こんにやく」を地域の食品製造業者である大山食品(株)と J A 延岡とのコラボレーションにより開発している。

原料は、延岡地域で生産されたたまねぎのうち青果として出荷されなかった規格外品を有効利用している。現在は試作段階であるが、今後、試食会を重ね、消費者のニーズにあったものを開発し、食べ方提案等も含め、年度内には商品化する見通しである。商品は、県北地区(日向・延岡・高千穂)の A コープなどで取扱ってもらう予定とのことである。



新商品「空飛ぶ新玉ネギ-こんにやく」(試作品)

2.2. 食べ方提案からできた新しい発想

食料産業クラスターの取組みではないが、当該研究所では、J A 高千穂地区とのコラボレーションで、地域のトマトの未出荷品を原料とした「高千穂生まれのトマトカレー」を開発した。

この商品は、完熟したトマトを 30% 使用し、ニンジン



新商品「高千穂生まれのトマトカレー」

やたまねぎなど地域の食材を使ったカレーである。一概にカレーといっても、トマトの酸味が効いているため、ご飯にかけるより、むしろパスタに合う洋風の食味となっている。

2.3. 食料産業クラスターにおける今後の方向性

平成 17 年度より推進されている宮崎県食料産業クラスターにおいては、県のクラスター協議会、地域の食品製造業者、食品関連事業者、宮崎県、地域自治体等が参加し、積極的な取組みが推進されている。当該研究所は、その中核として、新商品の開発を行っているわけだが、今後の更なる推進について、臼井常務は、「今後のクラスターの推進には、地域の中小食品製造業者を含めた開発の中心的な存在が必要である。私たちの研究所がそのためのお役に立てるよう、より一層の取組みを推進していきたい」という。

また、そのための方法としては、「これまでの商品開発及び製造支援に加え、開発された商品の P R 方法も提案していきたい。また、これまでは主として商品開発中心であった取組みを、研究所のスタッフの知見を含め、機能性研究などにも着目していきたい」とのお話を頂いた。

3 おわりに

食料産業クラスターの取組みは、当該研究所においても、新たな地域連携を構築する機会となっている。

他に類の少ない商品開発や加工を中心とした研究機関の意義は、今後の地域クラスター推進において、その展開が注目される。



お話を伺った臼井泰博常務(左)、福井敬一研究開発課長(右)

* 研究所の入り口には、連携により開発された製品や製品紹介のパネルが展示されている。

【お問い合わせ】

社団法人 宮崎県ジェイエイ食品開発研究所

〒880-0943 宮崎県宮崎市生目台西 3-2-2

TEL 0985-59-1234 FAX 0985-59-1233

(文:(社)食品需給研究センター 長谷川潤一)