

27. 宮崎県の食料産業における情報交換の場づくり

「産学官連携に関する講演会」～地産地消 宮崎の元気フェア 2006 より～

1 食農連携・地産地消の連携の場

2006年11月1日(水)、宮崎市JA・AZMホールにおいて「地産地消 宮崎の元気フェア2006」が開催された。このイベントは、農業と食品産業の連携強化による農産物の安定的な供給体制を構築し、産学官連携によるクラスター事業の推進並びに商品開発を支援することを目的に、そのマッチングの機会創出として開催された。なお、主催者は(社)食品需給研究センター、宮崎県食品産業協議会、宮崎県である。

イベントの構成は、第1部(午前)を「産学官連携に関する講演会」と題し、食料産業クラスターに関連した取組みの講演会が開催された。

宮崎県食品産業協議会副会長 岡崎富明氏及び農林水産省九州農政局生産経営流通部食品課長 山下敏保氏の挨拶の後、各講演者より、「農林水産省が進める食料産業クラスターの施策や事業の紹介」、「食料産業クラスター推進事業により商品化した県産農産物を利用した加工食品の紹介」、「紫サツマイモなど県産農産物を利用した産学官連携の技術開発事例紹介」などが発表された。参加者は、主に県内の食料品製造業者、生産者、大学等試験研究機関、関係機関、行政など100名を超えた。

また、第2部(午後)では、県産農産物を利用した加工食品の展示・商談、開発者によるショートプレゼンテーション及び県産農産物の即売会などが催され、一般の消費者を含め、およそ900名が来場した。

2 県産農産物関連事例の紹介

2.1 県産農産物を利用した新商品開発(日向夏¹)

産学官連携に関する講演会では、「県産農産物を活用した新商品開発」と題し、(株)響 代表取締役社長 岩切邦光氏(宮崎市大塚町乱橋4502-1)による発表が行われた。

同社は、ラーメン、地鶏炭火焼、冷汁など地域のお土産品の販売を行うとともにラーメン店経営を行っている。

県産農産物を活用した商品開発については、2005年度の食料産業クラスター推進事業で、「日向夏やマンゴーを



講演会会場の様子のご挨拶される岡崎副会長



産学官連携に関する講演会の来場者

利用したプリン・ゼリー」を開発したことがきっかけである。

同社では、食料産業クラスター推進事業における商品開発の経験をもとに、日向夏を原料とした、ドレッシング、ジュース、ジャム(お湯に溶かしてお茶として飲むことも可能)、からし、辛子明太子や皮を利用したピールなどの商品を販売している。

製品の製造は、同社が契約する食品製造業者が行い、同社は主に商品企画、販売等を担当している。商品の多くは同社が有するルートにて展開されているが、その多くは県内限定での販売となっている。岩切社長によれば「そもそも、県産農産物を活用した商品といっても、全国のお客様すべてに認知されるのは難しい、商品開発の

¹ 1820年代(文政年間)、宮崎市赤江町の真方安太郎の宅地内で偶発実生として発見された。現在はヒュウガナツと呼ばれているが、高知県では小夏または土佐小夏、宮崎県、愛媛県ではニューサマーオレンジの名称で販売されている。



(株)響 代表取締役社長 岩切邦光氏



(社)宮崎県ジェイエエ食品開発研究所 杉田浩一氏



日向夏を使った商品ラインナップ



(社)宮崎県ジェイエエ食品開発研究所が開発した商品

発想も重要だが、それ以上においしいものを作るのが第一、地域の素材を活用した新商品の場合、まず、その地域のお客様においしいと思って買っていただくことが重要であり、そのために現在は宮崎県内での販売に注力している」と話す。

また、「日向夏のように、地域の素材を利用した商品を1アイテムだけ作るのではなく、ある程度のラインナップを揃えることが必要、それらをまとめて地域の販売店で陳列していただくことで、見栄えやお客様の注目度も高まる」とのお話も頂いた。

本年度は、日向夏の経験を活かして、「へべ酢²」を活用した新商品開発にも乗り出している。

2.2. 産学官連携の技術開発(紫サツマイモ)

産学官連携による県内食品の技術開発をテーマに
(社)宮崎県ジェイエエ食品開発研究所 理事兼技術開発

顧問 杉田浩一氏(宮崎市生目台西 3-2-2)による基調講演が行われた。

(社)宮崎県ジェイエエ食品開発研究所は、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「みやぎ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、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する。

講演では、これまでに同研究所が開発に着手した、紫サツマイモ(飲用酢)、ピーマン(ピーマン焼酎、調味料)、たまねぎ(たまねぎを原料としたこんにゃく)などの商品が紹介されたほか、紫サツマイモに関する機能性(抗酸化、ポリフェノール含量、血糖上昇抑制等)について、研究開発、商品化、販売戦略のあり方等が説明された。

また、講演の後段では、これからの食・農開発のポイントとして、「食品の安全性を基盤とした、栄養機能(一次機能)、嗜好機能(二次機能)、生理活性(三次機能)に加え、21世紀は心の時代、ゆえに食に対しても、文化、人間性、自然共生が重要である」との展望も解説された。

(文:(社)食品需給研究センター 長谷川潤一)

²日向市を中心に門川町、東郷町で栽培している柑橘。ピンポン球ほどの大きさで濃い緑色をしている。上品な酸味、皮が薄く果汁が多い特徴をもつ。