

九州食料産業クラスター形成促進フェアの開催

～産学官連携及び食料産業クラスターによる技術成果報告会～

1 九州食料産業クラスター形成促進フェア

2007年12月9日（日）、宮崎観光ホテル東館3階「光耀」（宮崎市松山1-1-1）にて、九州の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の構築とマッチングを目的とした「九州食料産業クラスター形成促進フェア」並びに「宮崎の元気フェア2007」が、同時開催された。

九州食料産業クラスター形成促進フェアでは、午前11時から午後5時まで食料産業クラスター関係機関によるブース出展、午後からはブース出展に加え、イベント会場内に併設されたセミナー会場で、講演、事例発表、取組み紹介が行われた。また、同時開催された宮崎の元気フェアでは、県内の出展者の各ブースにて、事業紹介並びに商品展示が行われた。出展者は県内外合わせて48機関・団体となった。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。

ここでは、九州食料産業クラスター形成促進フェアの取組みを中心に紹介する。



農林水産省九州農政局長 南部明弘氏



宮崎県食品産業協議会長 中島勝美氏

1.1. 開会式

一般来場者への開会に先立ち、出展者を対象とした開会式が行われた。九州並びに宮崎県を代表して、農林水産省九州農政局長 南部明弘氏をはじめとし、宮崎県食品産業協議会長 中島勝美氏、宮崎県経済農業協同組合連合会会長 羽田正治氏、宮崎県農政水産部長代理より開会の挨拶が述べられた。各代表の方々からは、産学官連携の重要性が話されると共に、全産業が英知を出し合い、付加価値の高い食品を作り出していくことの大切さ、本フェアが食農が連携して意義ある場となるようにしてもらいたいとの話がされた。

2 ポスター展示及び商品展示会

食料産業クラスター関連機関によるブース出展は、九州を主体とした食品製造業者、大学、公設試験場、その他関連企業により構成された。各展示ブースでは、クラスター事業で開発された製品の展示並びに研究成果の展示等が行われ、一般来場者や各業界団体の方々にクラスター商品や研究について紹介する場となった。

（社）食品需給研究センターのブースでは、食料産業クラスター推進に関するポスターや、地域食料産業クラスターの取組みと成果が展示されると共に、知的財産権の戦略的利活用を目的とした弁理士による無料相談が行われ、来場者並びに出展者の相談に応じる機会を設けた。

フェアの中盤に来場した宮崎県知事は、会場内の出展ブースを視察後、農産地域を活性化させ、地域から元気にしていきたいといったことや、国との連携を図り、地方が元気になるような政策をつくっていきたいとのコメントを述べられた。

通常、一般消費者には、店頭に並べられた商品を手にとることはあっても、開発段階のものに触れる機会は少ないが、今回のフェアにおいては、研究機関と商品展示が一堂に会するシーズとニーズのマッチングスペースとして、生産者同士の気付きや人脈形成の築きにつながると共に、一般消費者にもシーズ部分に触れてもらえるような機会が創出されることとなった。

3 講演会及び技術成果報告会

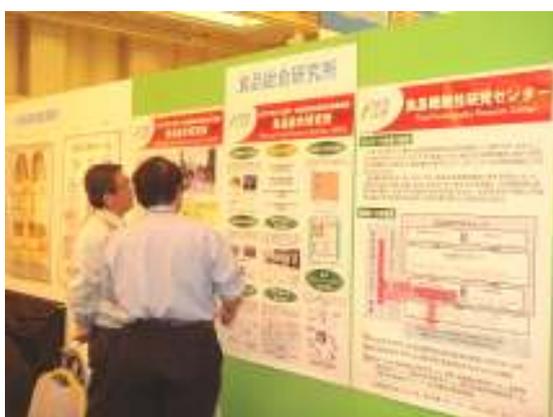
イベント会場内に併設されたセミナー会場で、基調講演、事例発表、取組み紹介が行われ、各業界団体の関係者や一般消費者へ向けた研究成果、取組み事例の発表の場となった。



一般消費者へのクラスター商品の紹介



(社) 食品需給研究センターブース



研究機関シーズの紹介



知的財産無料診断コーナー

3.1. 講演会

九州沖縄農業研究センター 吉元 誠氏により、「むらさきサツマイモの研究と商品開発提案」と題した講演が行われた。講演では、紫サツマイモの機能性についてわかり易い解説後、科学的な根拠に基づいたサツマイモ繊維の腸への働きや、保水・保油性、アントシアニン色素の体内への働き、品種による成分変化などの詳細が述べられ、このような優れた食品を日常的に摂取するための、機能性を付与した完全栄養食品の開発の必要性が提言された。

続いて、(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の杉田浩一氏により、「地域連携による食品の技術開発」と題した講演が行われた。講演では、戦後間もない貧食・欠食の時代から、食を考え、選んで食べる考食・選食の時代になった食の変遷を示し、現在の人々には飢餓意識、危機意識が足りないものの、現在に通用する消費者ニーズに応えるモノ創りをしていく必要性、研究開発の意義、地元の食材を使って様々な商品開発を試みた事例が紹介された。

3.2. 産学官連携及び食料産業クラスターによる技術成果報告会

3-2-1. 事例発表

ここでは、クラスター事業で研究開発された宮崎の3つの商品の事例が紹介された。各発表者とも商品紹介にとどまらず、商品が開発されるまでの経緯、開発に当たっての苦勞、販売展開に至るまでの道のりなどが、開発者の熱意と共に語られた。

株式会社響の岩切邦光氏からは、日向夏を商品化した経験をもとに、へべすでも同様な形で商品化を試したことや、一つのモノを商品化するまでのノウハウ、一つの商品にこだわるのではなく、地域の業者、地域産の作物であるという「宮崎」にこだわって、クラスター形成し、販売展開につなげていった点が語られた。

また、大山食品株式会社の大山憲一郎氏は、JA延岡、研究所、自社の得意分野を各々が生かし商品開発し、各々の人的ネットワークで販路拡大につながるに至った点、1社だけでは成せないが1+1+1=3が拡大し、無限大に広がっていく、クラスター事業の可能性を述べられた。

道本食品株式会社の道本英之氏からは、宮崎県が日本一の生産量を誇る干し大根を利用したドレッシングができるまでを取り上げられたニュースを会場に流し、ドレッシング開発にあたっての道のりが語られた。

＜事例発表＞

1.「日向夏、へべすを原料とした加工食品の開発」 株式会社響 代表取締役社長岩切邦光氏
2.「空飛ぶ新玉ネギこんにゃくの開発」 大山食品株式会社 代表取締役社長大山憲一郎氏
3.「干し大根ドレッシングの開発」 道本食品株式会社 代表取締役社長道本英之氏

3-2-2. 取組み紹介

食品総合研究所荒平氏より、「食品総合研究所:食料産業への貢献」と題し、研究所の組織、研究領域、研究紹介後、食料産業クラスター事業を利用した食品総合研究所との研究連携の方法が紹介された。(社)食品需給研究センターの長谷川潤一からは、「食料産業クラスター～地域活性化のための戦略的ツール～」と題し、食料クラスターの概念、推進方法、地域での枠組み形成についてなど、クラスター事業の総論的な部分が述べられた。

4 おわりに

フェア開催に至るまで、主催者・関係者全体で集まり、宮崎県食品産業協議会にて打合せを行う機会が数回あったが、食料産業クラスター協議会の黒木主幹を中心に、各関係機関の代表者が集まり、スムーズに話し合う場を持つてきた空気が感じられた。日常的にクラスター形成で築

いた人的ネットワークが上手く機能し、各々の機関が、各々の役割を認識し、無理なく、無駄なく、動くことができるためではないだろうか。

今後の課題として、商品展示会と研究成果の展示が一緒に行われるのは良い機会だが、商品展示会に重きが置かれると消費者へのPR活動的な一過性のイベントに終わってしまう節が否めない。今後は、シーズとニーズのマッチングを消費者にPRすると共に、シーズとニーズを結びつけるための情報交換の場としての持続的な連携につながる機会の提供も重要になってくるのではないかと。

(文：社団法人食品需給研究センター 松崎 朋子)

【事例発表の様子】



へべす商品をヒットさせた株式会社響 岩切氏

【講演会の様子】



九州沖縄農業研究センター 吉元 誠氏



空飛ぶ新玉ネギこんにゃく開発 大山食品 大山氏



(社)宮崎県ジェイエイ食品開発研究所 杉田浩一氏



干し大根ドレッシング開発 道本食品 道本氏