

くまもと食品科学研究会だより

■新品種・地域特産作物を用い、連携して大きなアグリビジネスチャンスをつかもう■

くまもと食品科学研究会副会長 須田 郁夫

(農研機構 九州沖縄農業研究センター 作物開発・利用研究領域長)

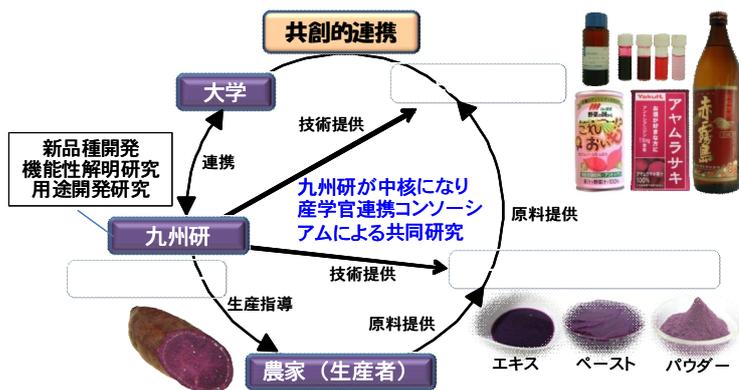
閉塞感が漂う食品業界等で話題性のある新品種、地域特産作物の活用は、新たな市場を開拓し、地域経済を活性化する有効な手段と期待されています。これらの地域活性化を推進しているのが農商工連携事業および農業・農村の6次産業化事業です。決断すればすぐにうまくいきそうな事業プランですが、なかなか成功事例は報告されてきません。成功するためには何が必要か、九州沖縄農業研究センター（以下、九州研と略す）関与の成功事例、失敗事例を例にして考えてみましょう。

九州研では、今から 15 年前に紫サツマイモ「アヤムラサキ」の新品種を用いて、今で言う農商工連携、6次産業化の前身と言える産学官連携研究を行ってきました。新たなアグリビジネスを生み出すためには、九州研による品種開発・機能性解明・用途開発の研究と、農家による紫サツマイモの生産、企業等による一次・二次素材・商品の開発とを互いに結びつける連携が必要と判断し、その母体となるコンソーシアム（図参照）を形成しました。このコンソーシアムでは、食品企業は原材料である紫サツマイモを買いたたくのではなく、生産農家、一次・二次加工業者も恩恵を受けるような仕組みにしたこと、また加わりたい方は拒むことなく仲間に入れたことに特徴があります。その結果として、新商品が多数店頭に並び、どの商品も売れる状況となり、今から7年前に 40 億円市場、その後も「紫＝健康な色」のイメージが消費者・企業等に定着して、順調に市場は拡大しました。この紫サツマイモを用いた取り組みは、単独ではできなかった市場開拓が、連携により大きなアグリビジネスへと発展した成功事例となっています。

一方、リポキシゲナーゼ完全欠失大豆「エルスター」では、コンソーシアム形成までは順調に進んでいましたが、最終的には失敗事例となりました。これは、売れ行き好調であることを知ったコンソーシアム外にいた OEM 商品を作る 1 販売業者が大半の原料大豆を買い占め、低価格で販売、他企業の商品が売れない状況を作り、その 2 年後に製造・販売をストップ、原料大豆はもういらないと一方的に通知したため、大豆生産農家が激怒、その結果として大豆生産地が消滅してしまったことにあります。アグリビジネスでは生産農家を大事にしなければならないのに、自企業だけの利益を求めたがために、アグリビジネスへと発展できなかった例です。

上記に示した 2 つの明暗を分けた事例を参考にすれば、新たなアグリビジネスを生むためには、生産農家を大事にすること、また「競争」ではなく「共創」が重要であることが分かるかと思います。

くまもと食品科学研究会の会員の皆様は中小企業の方が多いです。各々は小さな力ですが、皆が力を合わせれば大きなアグリビジネスが生まれます。また熊本県には、肥後赤ナス、塩トマト、サラダタマネギ、阿蘇高菜、サツマイモ、ショウガ、スイカ、デコボン、ブルーベリー、イチゴ、栗、ソバ、山菜類など特徴ある特産作物が多数あります。これら地域特産作物を用いて、皆が利益を生む成功事例を生み出していきたいです。



第 10 回総会および第 45 回研究会開催

平成 24 年 7 月 6 日（金曜日）に熊本県産業技術センターで、くまもと食品科学研究会第 10 回総会と第 45 回研究会を行いました。

総会では川崎会長の挨拶のあと、事務局から平成 23 年度の事業・会計報告があり、満場一致で承認されました。引き続き平成 24 年度の事業計画、予算案、役員・幹事案が承認されました。本年は副会長としてご活躍いただいていた上田一富氏（JA 熊本果実連）が県外への異動により勇退され、後任の副会長として九州沖縄農業研究センターの須田郁夫氏に就任いただきました。

また、幹事では塚本孝男氏（弘乳舎）、上村和也氏（丸美屋）が勇退され、新たに木村則昭氏（木村食品）、増永幸司氏（JA 熊本果実連）、國丸英雄氏（丸美屋）に幹事として会の運営にご協力いただくこととなりました。

つづいて行われた研究会には 70 名を超える参加者があり大盛況でした。

研究会では、「食品販売におけるインターネット&ネット通販活用法」と題して、STUDIO K. 代表の中島秋津子先生より講演をいただきました。講演では、ホームページを作るには、「①誰に見てもらうために作るかという目的を絞ること」「②担当者だけに任せず WEB チームを編成すること」「③うちだけの〇〇を作りだすこと」「④ホームページへの来訪ルートを想定し他の媒体も活用すること」「⑤具体的な対象者に〇〇してもらうための内容案を考える」という 5 つのポイントを中心にした話を聞くことができました。また、「ホームページなどで情報を発信して、製品をつくるプロセスを知ってもらうことで価格納得感があがる」という話はとても参考になりました。



堤常務の話題提供

また、話題提供 1 では会員でもある「有限会社コウヤマ」の堤洋介常務からいきなり団子といえば「芋屋長兵衛」と言われるようになったこれまでの取り組みの紹介をいただきました。

話題提供 2 では、熊本県発明協会 特許流通コーディネーターの大坪路弘氏から、「食品事業者のための特許マップ入門」と題して、特許情報の活用方法について説明をいただきました。

今回の研究会には、副知事に就任されたばかりの小野泰輔副知事も参加され、研究会後の情報交換会でも話が盛り上がり、会員同士の交流がすすみました。



中島先生の講演



熱心に話を聞く参加者

“食”の話題

■わが国の食品表示一元化に向けた動き■

1. はじめに

人類の長い歴史と食生活において、食べ物の多くは栄養や美味しさ、安全面で選抜され、継承され、そして発展してきた。その恩恵で、現代の食生活は豊かになり、我々消費者の選択性や利便性も格段に向上したと言えよう。一方、流通している食品などの食べ物の外観からは、生産者・製造者の顔や品質、内容などが見えにくいのも事実である。消費者と生産者・製造者間に一定の信頼関係を築き、消費者が安心して利用するためには、食品の製造、流通、消費などで一定の規格を設け、基準要件が満たされていることを正しく知らせる必要がある。

2. 食品の表示制度

食品表示には、「品質」、「栄養成分」、「機能」の3点についての表示があり、いずれも消費者が食品を選択するうえで重要な情報となる（表 1）。これらの表示は複数の法律または制度によって規制の対象となり、それぞれの法律の目的によって規制する内容や範囲を異とする。

表 1. 食品表示の種類

| | |
|------------|---|
| 品質に関する表示 | 製造者、原材料、食品添加物等の内容を記載したもの |
| 栄養成分に関する表示 | 栄養強調表示、栄養比較強調表示など栄養素の含有量やそれを強調する表示 |
| 機能に関する表示 | 栄養機能強調表示、健康強調表示など栄養素や食品成分の健康に対する働きを記載したもので、栄養機能食品、特定保健用食品に記載されている表示 |

3. 食品表示見直しに向けたわが国の動き

法律上で定義される食品とその食品表示には、「日本農林規格（JAS）法」、「食品衛生法」、「健康増進法」を主とした3法に基づく情報だけでなく、これら以外にも複数の基準が混在しており、それら記載内容の表示や詳細については、複雑でわかりにくいのが現状である（2012年8月執筆時）。その理由としては、例えば、食物アレルギーや産地偽装などの問題、栄養機能の解明や遺伝子組換え作物の創出といった技術革新に対して、表示義務等が改訂、追記を繰り返され、趣意を異とする法律で別個に定められているためと考えられる。

消費者庁では、2011年より食品表示の新しい法案策定に向けた有識者検討会を重ね、ついに2012年7月20日に行なわれた第11回検討会において、現行の3つの法律（JAS法、食品衛生法、健康増進法）で別々に規定している表示基準を、新たな法律に一元化し、新制度をつくることで大筋合意した。新聞などのプレス報道によれば、2013年の1月には新法案を通常国会に提出する方針で、早ければ施行後5年以内に表示義務化となる見通しとされる。この食品表示制度見直しの特徴は情報の混在と内容過多により表示内容がわかりにくいといった指摘にも呼応するもので、新制度では、消費者に重要な情報を厳選して表示を簡素化し、高齢者でも見やすいよう文字を大きくする、これまで任意であった加工食品における栄養成分の表示を義務付けるなど改善案が挙がっている（表 2）。

表 2. 食品表示制度見直しの特徴

| | |
|--------|-------------------------------|
| 一元化 | 3つの法律で規定している食品表示基準を新たな法律に一元化 |
| 重要情報 | 消費者に重要な情報を厳選し、見やすいように文字を大きくする |
| 栄養成分表示 | 栄養成分表示を原則全ての加工食品に義務付ける |
| 今後の方針 | 具体的な表示内容や形式は、法案づくりと並行して検討する |

4. おわりに

このような制度の改訂や大幅な見直しは、消費者の利便性向上の面だけでなく、食品を生産し提供する食品業界、さらには我々のような大学の食品教育研究者にとってもまた、正しい知識や情報の開示や教育面で大きな関心が寄せられるものであり、「わが国の食品表示一元化に向けた動き」を、今後ますます注視する必要があると思われる。

（東海大学農学部バイオサイエンス学科 食品機能科学研究室 安田伸）

山都プランニングさんを訪ねました。

山都町で農産物の集荷、販売、加工や農園事業をされている山都プランニングさんを訪ねました。代表の馬原耕一郎さんは、JA上益城に在職中から農産物の販売ルート確保に尽力されていましたが、退職して平成17年にこの会社を設立。山都町だけでは冬に集荷できる野菜が少ないので県内の広い範囲から野菜を集荷して、福岡や鹿児島など広い範囲の生協やスーパーなどに販売しています。



山都プランニング事務所

農園事業ではハウス40aで高糖度ミニトマトを栽培しています。

加工には平成22年から取り組み、平成23年には「ドライブルーベリー」でくまもと食品科学研究会優秀賞を受賞して、現在は焼きドーナツなども販売されています。



馬原耕一郎社長

「農家をもっと儲かるようにしたい」と話す馬原社長。「自分の最終目標を山の頂上に例えると現在はまだまだ3合目」だとか。意欲的な明るい笑顔でこれからも熊本の農業を元気づけてほしいと思います。

おじゃまします。

今回から、県内で食品加工分野の学科を持つ高校を紹介します。まず初めは南稜高校です。

熊本県立南稜高校は球磨郡あさぎり町にあり、明治36年に農業学校として開校し、今年で創立110年を迎えます。現在は生産科学科、園芸科学科、環境工学科、食品科学科、生活経営科、普通科総合コースという6つの学科があり、いろんなことが学べる環境です。



南稜高校にある焼酎蔵

南稜高校の特色はなんといっても、高校の中に焼酎蔵があることです。食品科学科で学ぶ「醸造」の科目の中で、人吉・球磨地方の地域産業・伝統文化である「焼酎」を学んでいます。また、実際に米焼酎の製造を行い、できあがった焼酎の成分分析や香りだけの利き酒なども行っています。



食品科学科の野手先生

ここ数年、焼酎はイモ焼酎に押され気味ですが、南稜高校で学んだ生徒達の力で球磨焼酎の良さをもっとアピールしてくれることを期待しています。

～編集後記～

今年4月に農業大学校から産業技術センター食品加工技術室にまいりました山戸です。今回は研究会だよりの発行が大幅に遅くなってしまい、大変申し訳ありませんでした。次回からはタイムリーな発行が出来るよう努力します。研究会活動についてもご意見や御提案があれば、どうぞご連絡ください。この研究会がより皆さんのお役に立てるように努力していきたくと思っていますので、よろしく願います。(山戸)

会員募集中

編集・発行／くまもと食品科学研究会

研究会ホームページ <http://kumamoto-food.jp/index.html>

〒862-0901 熊本市東区東町 3-11-38 熊本県産業技術センター 食品加工技術室内

TEL 096-368-2101 FAX 096-369-1938

発行日／平成24年12月12日