

くまもと食品科学研究会だより

第 10 回くまもと食品科学研究会大賞が決定！

今年で 10 回目を迎えるくまもと食品科学研究会大賞が決定し、11 月 15 日に表彰式を行いました。

新商品・新技術の部の最優秀賞は、熊本県酪農業協同組合連合会の「万次郎かぼちゃプリン」が受賞しました。

熊本県産の「万次郎かぼちゃ」を使用し、本会の会員企業と連携して粉末化するなど、原料の生産からプリンの製造まですべて県内で行われていることや、かぼちゃの風味を活かしたプリンそのものの美味しさが高く評価されました。

優秀賞は、昨年につづいての受賞となる鳥丸八十七商店の「マンナンカルビ」と、おにつか農園の「のむ晩柑ゼリー」が受賞しました。

「マンナンカルビ」は熊本県産大豆「キヨミドリ」のおからや県産米粉をコンニャクに練り込むことで、県産素材を活かしながらタレがしみこみやすくなる工夫などが評価されました。また、おにつか農園の「のむ晩柑ゼリー」は河内晩柑の果汁をたっぷり使い、さっぱりしたおいしさを活かした味が評価されました。

地域貢献の部では「木村のあられ」でお馴染みの「株式会社 木村」が地域資源活用による地域農家・地域への貢献の業績で受賞しました。

株式会社木村では、焼き菓子の原料の糯米（240t）はすべて熊本県産を使用するなど、県産素材の活用を進めています。



新商品・新技術の部最優秀賞
万次郎かぼちゃプリン
熊本県酪農業協同組合連合会



新商品・新技術の部優秀賞
マンナンカルビ
合資会社 鳥丸八十七商店



新商品・新技術の部優秀賞
のむ晩柑ゼリー
おにつか農園



ロングセラーの部 最優秀賞
天草サブレ
株式会社 熊本薬房



ロングセラーの部 優秀賞
ざる豆腐
有限会社 木村食品



グランメッセでの P R

また、工場周辺の農地を借り受けて、自社での原料米生産にも取り組み始めています。これらの取り組みが評価されての受賞となりました。

今年から新設された、ロングセラーの部は、10年以上愛され続けている商品を表彰するもので、今年には熊本菓房の「天草サブレ」が最優秀賞を受賞しました。

「天草サブレ」は昭和41年の天草五橋の開通にあわせて発売されたお菓子で、現在でも年間700万枚製造されるまさにロングセラー商品です。

ロングセラーの部の優秀賞は木村食品の「ざる豆腐」が受賞しました。「ざる豆腐」はあふれんばかりの豆腐のボリュームと、なめらかな舌触りが特徴で人気のある商品です。

今年、11月20日～21日にグランメッセで開催された、くまもと食の展示商談会でも受賞商品をPRし、多くの方が受賞商品に関心を持っていました。

第 4 8 回 研 究 会 開 催

平成25年11月15日(金)にくまもとパレアで、第48回研究会を熊本県食料産業クラスター協議会と熊本県産業技術センターとの共催で行いました。

研究会では、日清オイリオグループ㈱取締役の青山敏明氏から、「健康によい食品の開発～特定保健用食品の開発を中心に～」と題して講演をいただきました。

日頃は体に良くないと思いこんでいる油の役割などについてわかりやすく説明いただきました。

また、日清オイリオグループで開発されているトクホの緑茶など、特定保健用食品の開発についても話をしていただき、とても勉強になる内容でした。

話題提供では、崇城大学の三枝敬明准教授から「海外の微生物資源の利用について～ブルゴーニュ地域との共同研究の可能性～」と題してお話をいただきました。



青山先生の講演



フランスと日本で共同して、それぞれの資源を活かしながら新しい商品を開発していかこうとする取り組みで、参加する企業や研究者を募集されています。関心のある方は、三枝先生に直接連絡されるか事務局までご連絡下さい。

研究会の後は懇親会も行いました。懇親会場に選んだ「tutti」は駕町通りにあり、昨年の食品科学研究会大賞、新商品新技術の部で最優秀賞を受賞した玉名牧場の「ルミエール」をはじめ、県内の有機栽培農家などから仕入れた食材を使用されていました。

地元の食材を活かした料理を食べながら、これからの「食」についての意見交換で大変盛り上がりました。

“食”の話題

九州沖縄農業研究センター 作物開発・利用研究領域主任研究員 後藤一寿

若手農林水産研究者表彰にて「農林水産技術会議会長賞」を受賞したので、その内容について解説する。

農林水産省では農林水産業及び関連産業に関する研究開発について、その一層の発展及びそれに従事する若手研究者の一層の意欲向上に資するため、農林水産技術会議事務局の主催により、平成 17 年度から「若手農林水産研究者表彰」を実施している。本表彰は、優れた功績を挙げた若手研究者(表彰年度の 4 月 1 日時点で 40 歳未満の個人。)又は将来の技術革新等につながる優れた研究業績を挙げた若手研究者に対して贈られる。



三輪農林水産技術会議会長(右)と筆者

受賞成果「アクションリサーチによる新技術普及手法の革新」

新品種の普及には、育成者だけではなく、生産者、実需者の意識・ニーズが共有されなければ成功しない。そこで新品種の迅速な普及を図るため、1) ニーズ共有・情報コミュニケーション手法の開発、2) 効果的なコンソーシアム構築手法の開発、3) コーディネート技術の開発を行い、研究と実践をつなぐ「アクションリサーチ手法」により効果を実証した。具体的には新品種の普及拡大を図るコンソーシアムの設立に奔走し、全く産地がなかった九州に黒大豆「クロダマル」の大きな産地を開発した。この成功の背景には、マーケティングサイエンスの手法を駆使し、新品種や機能性に関する専門的な知識と豊富な人脈を持って産地や食品企業、行政機関を自ら回り、根強い交渉と科学的根拠に裏付けられたデータの提供により関係者の信頼を獲得したことがあげられる。これらの経験から開発された新品種の効果的な普及支援手法を研究論文にまとめるとともに、その新品種の効果的な普及支援手法を次々に現場で実践・高度化・普遍化し普及させた。具体的な研究の展開は、以下の通りである。

まず、新品種育種を効果的に進めるために、ニーズ共有・情報コミュニケーション手法を開発した。当該手法の適用により、大豆関係の実需者は、黒大豆に高い関心があることを科学的に解明した。その上で、高い所得を上げる農業生産者の経営者特性について分析し、「戦略的な経営管理能力」をもち「広いネットワークを構築している」ことが成功の要因であることを証明した。同様に、食品産業実需者は農業生産者との交流や直接取引を行いたいという希望を強く抱いていることを明らかとした。これら 2 つの研究から、農業生産者と食品産業の実需者は、互いに連携を望んでいる状況にあることが証明された。

そこでこれらの研究成果を受け、暖地向けに初めて開発された黒大豆新品種「クロダマル」を対象に異業種連携による産地化に挑戦した。この研究の結果、新品種の効果的な普及には、新品種の普及段階と市場拡大段階という 2 つのステップおよび 10 の具体的なプロセスが重要であり成功のポイントであることを明らかとした。さらに、異業種連携が成功するポイントを「共創的連携のための 8 箇条」としてわかりやすく示した。これらのプロセスや 8 箇条を示すことで、コンソーシアムの設立による新品種普及が迅速に行われるようになった。

今後、これらの成果を活かし、研究成果の迅速な普及を進めていきたい。

有限会社 堀内製油さんを訪ねました。

昔は県内の各地に小さい製油所があって、栽培した菜種を持っていくと菜種油にしてもらっていたのですが、時代の流れで多くの製油所がなくなってしまいました。そんな中で頑張っているのが氷川町にある堀内製油さんです。

堀内製油は、現会長の堀内義信さんが戦後に始めた油屋で、今年創業 66 年になります。

会長は戦時中、中島飛行機の設計をしていた技術者で、戦争が終わり食料難の時に、得意分野でもある機械を集め、農家の方が持ってこられる菜種を搾油する仕事を始めたのがきっかけで、今日の堀内製油があるそうです。

取材でお邪魔した時は、三代目の貴志さんが黒ゴマの油を絞られているときで、煎りゴマの香りが漂い、長年使われている焙煎釜や搾油機が現役で活躍していました。



ゴマの搾油機と三代目堀内貴志営業部長

ここでは、つばき、えごま、ひまわりなどの搾油もされており、創業当時のままの古式圧搾法の一番絞りの油を製造・販売されています。

昔ながらの菜種、つばき、ごま、えごま、ひまわりなどの搾油の委託加工受けられています。数十 kg 単位から搾油をしてもらえる製油所は少ないらしく、九州各県から搾油の依頼があるそうです。



いろんな商品が並ぶ店内

近年は耕作放棄地を利用した菜種栽培や、つばきの有機栽培を手がけるなど、油を絞るだけでなく原料にもこだわりを持っています。

最近ではエゴマの人气が急上昇しているらしく、エゴマの栽培をしてもらえる生産者を募集中とのことでした。ちなみに、エゴマ油には リノレン酸が多く含まれており、いろいろな機能が注目されています。

今後は、ゴマを栽培してもらえる農家も増やしたいと話をされていました。地域の農家とともにこだわりのある

商品作りをしている堀内さんの活躍にこれからも期待したいと思います。

有限会社堀内製油 熊本県八代郡氷川町吉本 94 <http://horiuchiseiyu.com/>

TEL : 0964-43-0221、FAX : 0964-43-4221

編集・発行 くまもと食品科学研究会

〒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

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

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

発行日 / 平成 25 年 12 月 24 日

熊本県立八代農業高校食品科学科さんを訪ねました。

八代農業高校は、八代平野の中央部に位置し、大正 9 年に農業高校として設立され、卒業生は 1 万 4 千名を超えました。

このような伝統ある八代農業高校ですが、学科変更などを経て、現在は園芸科学科、食品科学科、農業工学科、福祉家庭科の 4 つの学科で構成されています。

今回取材でお邪魔した食品科学科は、食品製造や調理加工を得意とするスペシャリストを育成することを目的とした学科で、地域の農産物を活用した食品の研究開発を行う「食品製造コース」、安全、健康な日々を送るために欠かせない食生活を支える学習を行う「調理加工コース」の学習を行っており、将来は食の専門的知識を活かして食品産業や調理の分野で活躍できる人材の育成を目指しています。



食品科学科では、6 名の生徒さんと繁村先生、岩野先生にお話を伺いました。

学習から研究、そして地域へという食品科学科のキーワードの下で活動する皆さんは、学校で学習した様々な知識を活用して、地域の産物であるトマトを使用した商品を研究開発しています。特に地域で規格外品として山積み捨てられていたトマトを見て、このトマトを有効活用できないかという思いから商品開発に着手、トマトケチャップや万能タレなどの開発を行い実習製品として販売しています。また、去年は、「ご当地!絶品うまいもん甲子園」で「熊本はちべえトマトライス」が九州代表として選ばれ、全国 4 位という素晴らしい成績を残しました。このことは、製品の開発のみならず、八代の「はちべえトマト」、ひいては、八代、熊本を PR するという地域貢献や規格外品の有効活用による農家の所得増加にもつながっており、食品科学科の目指す地域貢献、地域の活性化を実現してきました。

今後も、高校生の柔軟な発想による商品開発や、地域貢献・連携が期待されます。



取材に協力いただいた、小川さん、里城さん、坂井さん、米原さん、磯野さん、植田さん

熊本県立八代農業高校 <http://sakura1.higo.ed.jp/sh/yatunosh/index.html>

〒869-4201 熊本県八代市鏡町大字鏡村 129 TEL0965-52-0076



～ 編集後記 ～

取材で訪れた八代農業高校の生徒の皆さんに将来の話聞いてみると、学校を卒業した後の進路などについて話してくれました。その時の皆さんの瞳がしっかりと前を見つめて輝いていたのが印象的で「よし、私もがんばらねば」というパワーいただきました。ありがとうございました。(池田)