

# くまもと食品科学研究会だより

## 第 12 回総会および第 49 回研究会を開催

さる 7 月 4 日、熊本県産業技術センターで第 12 回総会と第 49 回研究会を開催しました。

第 12 回総会では平成 25 年度の事業報告、決算報告および平成 26 年度の事業計画と予算案が原案通り可決されました。役員及び幹事については、今年度が任期 3 年の 3 年目にあたるため異動等にもなう交代のみで、広報担当副会長の須田様の後任に池田副会長(産業技術センター)、幹事は J A 熊本果実連の富永様の後任で松本様、九州沖縄農業研究センターから沖様に就任いただきました。今年度の事業計画のこれまでとの違いは、研究会便りをこれまでは 10 月と 3 月に発行していましたが、研究会の開催からずいぶん時間が経過してからの情報発信になっていたため、今年度からは研究会開催の翌月、8 月と 12 月に研究会便りを発行することとしました。

また、くまもと食品科学研究会大賞は、応募資格をくまもと食品科学研究会会員に限定し、入会を前提に応募できるとしていましたが、非会員でも応募できるが受賞に際しては入会が必要となると変更しました。これは、現在会員でない方からも応募を促したいという意図で変更したものです。もちろん、会員の皆様からの応募が多いことが理想だと考えていますので、皆様からの積極的な応募をお待ちしています。

総会に続いて、第 49 回研究会を開催しました。

今回は、「既存商品拡大や新商品開発のため資金とファンを集めるマイクロファンドのすすめ」と題して、ミュージックセキュリティーズ株式会社熊本支店長の渡部泰地様から講演をいただきました。「ファンド」というと、少し昔の「ハゲタカファンド」的な、儲ければ何をやってもいいような胡散臭いイメージを持たれがちですが、ミュージックセキュリティーズで取り組まれているファンドは、若手ミュージシャンの音楽 CD 制作



費用調達だったり、酒など農産物の加工品作りに必要な資金調達だったり、被災地の復興支援だったりします。そこで投資している投資家の属性も「仕組みに共感したから」とか「事業を応援したいから」という方が多く、「利益が出そうだから」という人は少数です。

会員の皆さんも、新商品開発や事業の拡大で資金が必要な場合があると思いますが、このマイクロファンドでは、自分の製品のこだわりや特徴も一緒に理解してもらって出資を募る仕組みなので、資金が集まるとともに、ファンも増えるという、うまくいけば一石二鳥の仕組みです。関心のある方は、ミュージックセキュリティーズ株式会社のホームページをご覧ください。

講演に続き、話題提供として熊本県健康サービス産業協議会様、熊本県工業連合会様、九州地域バイオクラスター推進協議会様から事業内容の紹介をいただきました。健康食品の機能性評価や販路開拓に関する相談対応など、本会会員の関心の高い活動が行われているのでこれからも連携しながら活動していきたいと思っております。

## 株式会社木村さん（平成 25 年度地域貢献賞受賞）の事業紹介

株式会社木村は、おかげさまで創業 60 周年を迎えました。昭和 29 年にあられの製造メーカーとしてスタートし、昭和 38 年頃からは、自社のあられだけではなく、他メーカーの製品を取り扱う卸売業を始め、現在は「製造・卸・物流・米・農業・貿易」という 6 つの柱を軸に事業展開しております。

その中でも、伝統の技を受け継いできたあられ、九州のおいしさを伝える商品開発・特産品を扱う特販事業部を紹介します。

### あられ（甲佐工場）

甲佐工場で使用しているあられの原料であるもち米は、阿蘇の伏流水を使用した熊本県産米を使用しております。その為、食べたときにひろがる、もち米の風味も豊かと評判です。また、醤油については、独自ブレンドの「たまり醤油」、海苔については、有明海産のものを使うなど積極的な県産材の使用に努めています。



三二角餅

サラダおかき無選別

今後、工場周辺の農地の借り上げや米の自社栽培を行うなどの活動を進めるなど、より積極的な取組みで、地域への貢献に繋がっていきたいと考えているところです。

### P B（プライベートブランド）開発

当社では、自社商品の開発のみならず、P B 商品の開発も行っており、開発に際しては、お客様のご要望をしっかりと把握し、おいしさに妥協しない商品の開発を心がけております。

みなさんも一度は口にされたことがあるのではないかと思います。らくのうマザーズ様と共同開発したキャラメルは口どけも良く好評をいただいております。



左・大阿蘇牛乳キャラメル

右・カフェオレキャラメル

### 特販事業部

熊本を中心として九州全土の観光土産品の開発や地域に合わせた特産品を使用した商品開発を行っており、特にくまモンをパッケージにあしらった、くまもと揚げ餅は、好評を博しております。



えびバター醤油味



いかバター醤油味



帆立バター醤油味

今後も、県産の食材を使った商品開発や自社栽培した米の活用などを通して地産地消、地域貢献に努めていきたいと考えております。

株式会社 木村

〒862-0967 熊本県熊本市南区流通団地 2 丁目 5 番地

TEL096-377-2220 FAX096-378-1748

<http://www.kimura-net.co.jp/index.html>

# 鳥丸八十七商店さんを訪ねました。

大正 8 年創業の鳥丸八十七商店は、熊本城の城下町であった新町、古町地区の昔の町並みの雰囲気を感じられる細工町に店を構えています。従業員は 20 人の伝統あるお店です。

お店の扉を開けると、そこには、商品陳列台、すぐ後ろには、こんにやくを作る作業場になっており、従業員の方が黙々と作業を行っています。

お話しをしてくださるのは、鳥丸八十七商店の鳥丸克彦専務です。コンニャク業界の現状と、今後の展開について伺いました。



鳥丸克彦専務

「現在、こんにやくの消費量は毎年 2 パーセント程度減ってきているので、こういった業界の状況を変えていくにはどうしたらいいかと考えています。消費量を増やしていくためには、これまでコンニャクを食べていなかった層に食べてもらう事が重要になってくる

と考え、ターゲットを 20 代から 40 代の痩せたい・きれいになりたいという女性向けの商品開発を行い、焼くだけで食べられるマンナンカルビを開発し発売しました。」

マンナンカルビは、焼肉が食べたいけど、ダイエットの事を考えると、我慢しないといけないという女性心理をうまく突いた商品で、焼肉のような食感、味でありながら、カロリーも肉の十分の一に抑えた商品です。味もレモン塩ダレ、焼肉風、酢豚風の 3 種類の中から選ぶことができます。もちろん、新商品のみならず、従来からのコンニャクにもこだわります。

「コンニャクは使用する用途によって、最適な形が違ってくるのでお客様からのオーダーにあわせて、こんにやくをいろんなサイズ、形にすることができるようカットする道具が必要です。これらの道具は、社長自らが作っています」そう話す鳥丸さんの視線の先には、たくさんのコンニャクをカットする複雑な形状の道具が整然と並んでいます。



昨年度、優秀賞を受賞したマンナンカルビ

「今後の展開としては、レトルト加工をすることで賞味期限を延ばした商品の開発や、こんにやくスイーツなどで既存ターゲットとは違った層を対象とした商品を開発していき、市場拡大を図っていきたい」

大正時代から脈々と受け継がれた技術を継承しつつ、まったく新しいコンニャク、新たな食べ方の提案という守りと攻めの両面を併せ持った鳥丸八十七商店の次の一手、私たちが想像だにできなかった、こんにやくが誕生するかもしれません、楽しみです。

合資会社 鳥丸八十七商店 熊本市中央区細工町 1 丁目 11 番地 <http://www.konjac.me/>  
TEL : 096-352-0379 FAX : 096-352-0329

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 26 年 8 月 8 日

# 熊本県立苓明高校食品科学科を訪ねました。

苓明高校は平成 5 年に天草農業高校から校名を変更し、現在は普通科、商業科、園芸科学科、食品科学科、生活情報科という 5 つの学科があり、天草農業高校時代から含めると創立 94 年目を迎えました。

苓明高校の食品科学科では、クッキー、パウンドケーキ、イチゴジャム、マーマレード、ハム、ベーコン、ソーセージなどの加工品を作っています。

プロジェクト学習では、天草でも有害鳥獣として問題になっているイノシシ肉の加工品に取組み、イノシシ肉入りのカレーパンなども作りました。



平成 5 年に作られた苓明高校の校歌には「真理の森にオリーブの玉の実ひしと培えば創造無限苓明高」というフレーズもあり、オリーブには「縁」がある苓明高校。平成 23 年に「オリーブの島づくり」に取り組んでいる天草市と協定を締結して、オリーブを利用した加工品作りの研究も行っています。最近では九電工と連携して、イノシシ肉のオリーブ漬けなど地域の素材を活かした商品開発をすすめています。これ

からはオリーブの実だけでなく、葉等も活用した加工品作りに取り組みたいということでした。

天草にはほかにもイチジクや天草大王など素晴らしい素材がたくさんあるので、地域農業の発展につながる加工をしていきたいと熱く語られる先生と生徒達に今後も期待したいと思います。

なお、平成 27 年度からは河浦高校、苓洋高校、苓明高校が統合され天草拓心高校として新しい歴史を刻み始めます。

熊本県立苓明高等学校 <http://sh.higo.ed.jp/reimeish/>

〒863-0002 熊本県天草市本渡町本戸馬場495

TEL 0969-23-2141 FAX 0969-23-0784



～編集後記～

苓明高校に取材に行く途中で、せっかく天草に来たのでおいしい魚を食べたいと思い、2,000 円の定食を食べてみました(当然自費です)。値段の分だけあって、刺身からあら炊きまで天草のおいしい魚を満喫できました。

これからまだしばらく暑い日が続きますが、おいしいものを食べて、体調に気を付けて夏を乗り切りましょう！