

くまもと食品科学研究会だより

■井越敬司 新会長、川崎貞道 前会長よりご挨拶■

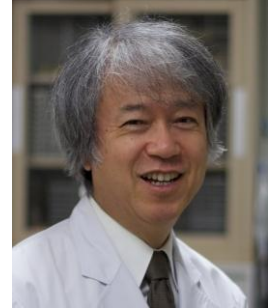
去る 7 月 3 日（金）の本研究会総会において、川崎前会長の後任として選任されました東海大学農学部井越でございます。その責務の重大さに身の引き締まる思いがいたし、今後この任務を遂行できますよう会員の皆さま方にご支援ご協力をお願いする次第であります。

本研究会は、熊本県内において食の生産から加工、流通および販売あるいは研究に関わる人達が一堂に集い、相互の情報交換だけでなく、食の生産、製造技術の向上、食の安全性を含めた食品、食材の品質の向上あるいは現代社会における食のあり方等について討議し、本県における食品産業の発展並びに技術支援等を目的に設立されました。設立は平成 2 年で今年は 25 年目の節目の年となります。事業としては年 2 回の研究会の開催、「くまもと食品科学研究会大賞」の表彰、そして広報誌「くまもと食品科学研究会だより」の発行の三つが、本会の主な行事として実施されてきております。

本研究会は川崎前会長の基で大きく発展し、現在個人会員数は 80 名を越え、団体会員数 31 団体になり、研究会としての基盤がほぼ確立されました。特に、「くまもと食品科学研究会大賞」の表彰、そして広報誌「くまもと食品科学研究会だより」の発行の事業は、前会長の功績によるものであり、ここにあらためて前会長に、これまでの本会の発展のご尽力に厚く御礼を申し上げたいと存じます。

本県は農業算出額全国 5 番目の農業県で、様々な食材を生産しております。しかし、生活水準の向上や多様化した社会情勢の変化の中で、TPP 問題をはじめ、食の安全・安心を含めた食をめぐる問題は山積しております。このような問題を克服し、発展していくためには、絶え間ない地道な努力が必要かと思っております。本研究会が今後とも県の食産業分野において少しでも貢献できますよう努めて参りたいと存じますので、会員の皆様をはじめ、県内食産業に関わる皆様のご協力・ご指導・ご支援を頂きますようお願い申し上げます。

会長 井越敬司



くまもと食品科学研究会は、平成 2 年に発足して、今年で 25 年目を迎えます。私は平成 15 年に凶らずも会長のご指名を受け、12 年にわたり会長を務めさせていただきました。

この間、くまもと食品科学大賞の創設、研究会だよりの発刊、20 周年記念事業、ホームページの立ち上げなど、活動内容も年々充実し、毎年 2 回開催してきた研究会も 50 回を超えました。ここまで活動を続けることが出来たのも、会員の皆さまのご協力のお蔭と感謝しております。

近年は農商工連携が推進され、食品の機能性表示も可能になるなど、地域農産物を活用した食品加工や機能性に対する期待はますます膨らんでおり、本会の役割も大きくなってきていると感じています。

そのような中、ここ 2 年間は、体調不良により研究会等にも出席できず大変申し訳ありませんでした。これからは井越新会長のもと、本会がますます発展することを祈念して、会長退任の挨拶とさせていただきます。

顧問 川崎貞道



■第 13 回総会および第 51 回研究会を開催■

7 月 3 日(金)、熊本県産業技術センターで、第 13 回総会と第 51 回研究会を開催しました。第 13 回総会では、平成 26 年度の事業報告と会計報告、平成 27 年度の役員及び幹事案、事業計画と予算案が承認されました。役員及び幹事については、今年度が改選の年にあたり、川崎会長が退任され顧問に、後任に、井越敬司氏(東海大学)に就任いただきました。

副会長は、研究会担当に、白土英樹氏(熊本県立大学)、広報担当に沖智之氏((独)九州沖縄農研センター)、監事は、木村宏和氏(尚絅大学)に就任いただきました。幹事は、香山勇一氏(有限会社コウヤマ)、坂本幸二氏(フンドーダイ五葉)が退任され、後任に、岩下義郎氏((株)熊本菓房)、鳶川長武氏((株)木村)、池田利之氏(熊本市)、松永幸太郎氏(熊本製粉(株))に就任いただき、会の運営にご協力いただくことになりました。

規約の改正もあり、第 5 条(会費)の規定に、3 年間会費未納の場合は退会とみなす旨を、追加しました。



ご講演いただいた山本(前田)万里氏

総会に続いて、第 51 回研究会を開催し、県外からの参加者を含め、120 名近い方にご出席いただきました。

今回は「緑茶の健康効果と機能性表示制度の活用について」と題して、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 食品機能研究領域長の山本(前田)万里先生に、ご講演いただきました。茶業関係者の参加も多く、お茶の機能性に関する関心の高さがうかがわれました。

また、話題提供 1 では、熊本県農林水産部農業技術支援室 参事 小野亮太郎氏より「熊本県における茶業の現状」について

てお話いただきました。

話題提供 2 では、「お茶のナカヤマ」代表 中山繁雄氏より、「自然素材で機能性に特化した健康茶の販路開拓」についてお話いただき、様々な種類のお茶や、加工品をご紹介いただきました。

話題提供 3 では、元 JICA (ジャイカ) シニア・ボランティア 工藤康文氏より、「エルサルバドルの食事情」についてお話いただきました。

茶業研究所からは、講演で紹介された、抗アレルギー作用のある「ベにふうき」緑茶や、アントシアニンを多く含む「サンルーシュ」などを提供いただき皆様に試飲していただきました。

研究会後の情報交換会にも、60 名以上の方が参加され、盛況に終わりました。

次回、第 52 回研究会は、平成 27 年 11 月 5 日(木) 14 時から、国際交流会館で開催予定です。九州大学 大学院農学研究院で、お茶の機能性研究をされている立花宏文先生をお招きして、ご講演いただきますので、お誘いあわせの上、是非ご参加ください。



話題提供していただいた「お茶のナカヤマ」中山繁雄氏

“食”の話題

■新しい「食品表示法」が 2015 年 4 月 1 日より開始！■

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やルールを設け、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。

2009 年に消費者庁が創設され、2010 年に閣議決定された「消費者基本計画」のなかで、「消費者の権利の尊重と消費者の自立の支援」が示された。2015 年 4 月 1 日から新たな「食品表示法」と新基準の施行がはじまり、このうち「機能性表示食品制度」に基づく「機能性表示食品」が、ここ最近、市場に出回るようになってきた。消費者もまた、従来の「受け身」ではなく、不確かな根拠に基づく表示ではないか、食品表示に常に目を凝らす必要がある時代に突入していると言えよう。

2. 新しい「食品表示制度」とは？

法律上で定義される食品とその食品表示には、従来、「日本農林規格（JAS）法」、「食品衛生法」、「健康増進法」の主 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いたため、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状況にあった。食品表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するため、今年度より「食品表示法」が新たに施行された。「アレルギー表示」の変更、「加工食品の栄養成分表示」の義務化等に加えて、なかでも関心が高いのが新たな「機能性表示食品」制度化であろう。注目すべき点は、特定保健用食品（トクホ）と栄養機能食品を包含する従来の保健機能食品のカテゴリーに、新規に「機能性表示食品」の枠、即ち新市場、が設けられたことにあるが、トクホとは異なる箇所に要注意である（表 1）。

表 1. 機能性の表示ができる保健機能食品

特定保健用食品（トクホ）	科学的根拠に基づいて表示された健康維持増進に有益な効果や安全性を、国が審査し、食品ごとに消費者庁が許可（個別許可型、一部規格基準型）
栄養機能食品	科学的根拠学確認されたビタミン・ミネラルなどの栄養成分を一定基準量含む食品であれば、特に届け出をしなくても機能性表示が可（規格基準型）
機能性表示食品（NEW!!）	事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品で、販売前に安全性および機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたものだが、トクホと異なり、許可は受けていない（届け出型）

3. 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、正しい知識や情報の開示、普及、教育面で大きな関心を寄せるものである。時機を見据えて開始したばかりの本制度は、消費者庁サイドで施行後 2 年を目処に見直し等の必要な措置を講ずる可能性に触れている。「イメージ重視の従来の健康食品」より「科学的根拠に基づく説明責任重視のこれからの健康食品」が選抜され市場では良品と認識されるようになるためにも、消費者および食品関連事業者が新制度について十分理解したうえで議論し、ともに本制度をうまく活用していく必要があろう。

（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）

「みすみサンフェルメ」を訪ねました。

宇城市三角（みすみ）町の、山と海に囲まれた「みすみサンフェルメ」を訪ねました。

代表の加藤誠さんは、東京での長年のサラリーマン生活で健康を害して昭和52年に熊本に戻り、13年かけて納得がいくまで農地を探し、平成元年に、果樹園ができる、現在の土地を見つけられました。

海からのミネラル豊富な潮風と、山の斜面に降り注ぐ太陽の恵みを受け、農薬や化学肥料を使わずに、2.5haの果樹園で、甘夏やレモンなどの柑橘栽培をされて26年になります。

加藤さんの育てられた無農薬の甘夏は、阿蘇市一の宮町宮地にある「工房 阿蘇ものがたり」で、絞って加工され、菊池市



隈府のオーガニックショップ 渡辺商店で「みすみサンフェルメの100%甘夏果汁」として1L入り1,500円で販売されています。この商品は、「自然派きくち村」のネットショップでも購入することができます。

また、無農薬のレモンは、宇城市松橋町の「プレシードあかね」が販売されている、日本初の押し大麦グラノラ「あかねグラノラ」のシトラス味にも使われています。

加藤さんは、山での柑橘栽培だけでなく、海の保全にも関心を持ち、漁協に加入し、腐葉土と鉄からできた「フルボ酸鉄」を、ご自宅前の海岸に散布し、フルボ酸鉄を養分とするプランクトンを食べる魚や、わかめの収穫量が増えることを実証しています。

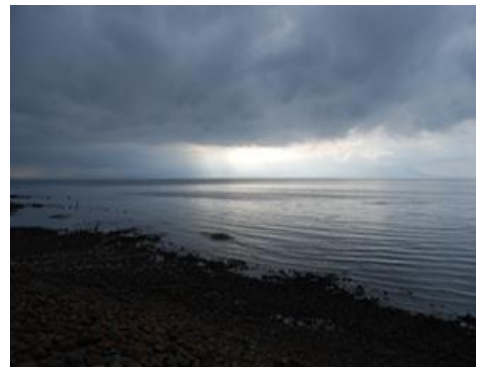


みすみサンフェルメの100%甘夏果汁

また、緑米から作るミネラル豊富な「玄米餅」の販売に取り組みられたり、フウ（楓、マンサク科）という、成長が早く、根がしっかりと張り、紅葉が美しくよい香りがする木に注目し、防災や観光資源として広めていけないか、考えられています。

社名の「みすみサンフェルメ」には、英語の Sun「太陽」、フランス語の Sante「健康」、フランス語でフェルメ→フェルム Ferme「農地」という意味があるそうです。

今後も、広い視野と、豊富な知識を活かして、自然に育まれた農産物の加工だけでなく、環境保護など、様々な分野でご活躍されることを期待しています。



みすみサンフェルメ 住所 宇城市三角町大田尾985-3
TEL・FAX：0964-53-1135

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 27 年 8 月 12 日

熊本農業高校 食品工業科を訪ねました。

熊本農業高校は明治32年に熊本市出水町に開校して以来117年の歴史があります。現在は熊本市南区元三町にあり、農業科、園芸・果樹科、農業経済科、畜産科、生活科、食品工業科、農業土木科の7学科があります。

その中で、食品工業科は、製パン室、畜産加工室、野菜果実加工室、醸造室、仕上げ加工室をはじめ、エアシャワー、ジェットタオル等を完備した実習棟が平成23年3月に新設され、充実した環境のもとで実習を行っています。

実習は1年次では小麦粉を中心としたお菓子やパンの基礎となる知識や技術を、2年次では野菜・果物を中心とした加工を極め、ジャム類やこんにゃく、さらには熊農オリジナルの熊農紅ダレも製造します。3年次ではベーコン、ソーセージ、チーズなど畜産加工品について高いレベルで学習します。原料から製法にまでこだわっている熊農ロースハム等の製造実習も行います。



ジャムの製造実習



熊農ロースハムの製造実習

卒業生は国公立大学や調理専門学校などに進学したり、県内外の食品企業に就職しています。卒業生がどんどん活躍して、熊本の食品加工業を元気にしてくれることを期待したいと思います。

地域産物を活用した商品開発を高校生とぜひやりたいという希望をお持ちの会員さんは、事務局の山戸までご連絡いただければ、お近くの高校の先生に相談します。

また、年1回程度はこの施設を活用した一般向けの公開講座も実施されています。

プロジェクト学習では、子供の好き嫌いをアンケート調査し、苦手な野菜もおいしく食べられるお菓子作り等に挑戦しようとしています。

昨年は全国ふりかけグランプリ2014の熊本オリジナルふりかけレシピコンテストで熊本農業高校の食品加工クラブの生徒が応募した「熊農ふりかけ」が審査員特別賞を受賞しました。



実習前の説明を真剣に聞く生徒達

熊本県立熊本農業高等学校 <http://sakura1.higo.ed.jp/sh/kumanou/top.html>
〒861-4105 熊本県熊本市南区元三町5丁目1番1号
TEL:096-357-8800 FAX:0976-357-6699

■くまもと食品科学研究会大賞募集中！■

会員が開発した新技術や新製品を表彰することにより、本会会員の活力向上に貢献し、熊本県食品産業のレベルアップを図ることを目的として、優秀な商品を表彰しています。

あなたも応募してみませんか？

【部門】

◆新商品・新技術の部

平成24年1月以降に開発・販売した「商品・技術」で、画期的な創意工夫により注目すべき技術開発または商品開発に成功した加工食品。

◆ロングセラーの部

発売から10年以上にわたって販売され消費者に愛され続けている加工食品。

【応募資格】

応募できる方は原則としてくまもと食品科学研究会会員とします。

非会員の方も応募できますが、受賞に際しては入会が必要となります。

【募集締切および応募方法】

平成27年8月31日締切です。応募要領をご覧のうえ、申込書を本会事務局に提出下さい。詳しくは事務局にお電話いただくか、当研究会ホームページをご覧ください。

【表彰等】

平成27年11月5日に、熊本市国際交流会館で開催する表彰式で表彰します。

(後援) 熊本日新聞社、NHK 熊本放送局、RKK、TKU、KKT、KAB

最優秀賞、優秀賞を受賞された方には、商品に貼付できるシールを授与します。

また、平成27年11月18~19日にグランメッセで開催される、「九州食の展示商談会」の当研究会ブースで、受賞商品の紹介ができます。

「九州食の展示商談会2015inくまもと」ホームページ URL :

<http://hp.kumamoto-noshoko.jp/a0103/MyHp/Pub/>

皆様のご応募を、お待ちしております！！

【お申込み・問合せ先】

くまもと食品科学研究会事務局

〒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)

担当：杉本、山戸

Tel 096-368-2101 Fax 096-369-1938

E-mail : sugimoto-s@pref.kumamoto.lg.jp

URL : <http://kumamoto-food.jp/>



H26 年度 最優秀賞 受賞商品

～編集後記～ 取材でお邪魔した「みすみサンフェルメ」さんで、緑米の「玄米餅」を試食させていただきました。チーズをのせて香ばしく焼いて、海苔で巻いて、とても美味しかったです。女性に大人気だそうです。関心ある方は、問い合わせしてみてくださいね！（杉本）