

アグリビジネス創出フェア 2013 参加報告

三重大学大学院生物資源学研究科附属紀伊・黒潮生命地域

フィールドサイエンスセンター技術部

吉田 智晴

t-yosida@bio.mie-u.ac.jp

1. アグリビジネス創出フェア 2013 の概要

平成 25 年 10 月 23～25 日に東京江東区の東京ビッグサイトにおいて技術交流展示会「アグリビジネス創出フェア 2013」が開催され、これに参加した。このイベントは「農林水産・食品産業分野における産学官連携によるマッチング促進」を目的として農林水産省が主催となり、毎年東京で開催されている。出展者は大学関連機関以外に、民間企業、都道府県の試験場、独立行政法人等全国 173 機関が最新の技術の展示を行い、今年は過去最高の約 3 万 5 千人の参加があった。

2. 当日の様子

当日は三重大学展示ブースの説明補助、試食アンケートの補助を教職員と交代で行い、その合間に他機関の展示の視察を行った。詳細は技術職員による技術報告集第 22 号の「報告 - イベント等への参加」にも記載したため、ここでは視察した展示ブースの中でも特に印象に残ったものを紹介する。

3. 視察した展示ブースの一例

3 - 1 名古屋大学「スラー武玉（タケオ）」

スラー武玉（第 1 図）は名古屋大学とカンボジア王立農業大学がカンボジアの酒造農家と協力して製造・販売している伝統的な米焼酎でポルポト政権下での大虐殺や長い内戦を経て断片化してしまった伝統技法を日本の醸造専門家の力を借りて復興させたものである。また、販売から得られる収益が酒造農家に還元されるとともに、王立農業大学での伝統的な農産物加工品に関する研究費として運用される予定であり、国際貢献の形での焼酎造りという異色の取り組みでもある。実際に試飲してみると度数は高いが意外と飲みやすく日本人にも合うのではないかという印象を受けた。このような焼酎・日本酒等の酒類は複数の大学で展示・試飲が盛んに行われていた。



第 1 図 スラー武玉

3 - 2 東洋大学食環境科学部/（株）コロバン「アロマレッド」

アロマレッド（第 2 図）はニンジン臭が少なく、食味が優れる「アロマレッド」という品種のニンジンを利用した東洋大学とコロバンの産学連携の一例である。実際には洋菓子の生地に練りこむ形で利用しており、試食の洋菓子もニンジンの風味が軽く感じる程度でクセはなく食べやすかった。こうした形の産学連携は他の展示ブースでも複数確認する事ができた。



第 2 図 アロマレッド

3 - 3 島根大学生物資源学部「出雲おろち大根」

出雲おろち大根（第3図）は出雲地域の宍道湖畔や島根半島の浜辺に自生するハマダイコンを品種改良した辛味大根であり、ヒゲ根の多い形状がヤマタノオロチを彷彿させ、おろして食べると強烈な刺激がある事から「出雲おろち大根」と命名されたものである。見た目のインパクト、ネーミング、用途がマッチングしているもののヒゲ根は商品価値につながるので折らずに一本ごとに掘る必要があるとの事であった。個人的には出荷までの手間が付加価値を上回るのか、実際におろして使う時にヒゲ根をどうするのかという点で疑問が残った。



第3図 出雲おろち大根

3 - 4 宮城県農業・園芸総合研究所「レッドカーランツ」

レッドカーランツは欧米諸国では一般的な食材で日本ではスイーツに添える形で見かける程度（第4図左）で加工品では見た事がなかったため興味を持った。試食はジャムの形で行われており（第4図右）、酸味の強さが印象に残った。現在宮城県内では石巻地域を中心に栽培されはじめているとの事で震災復興とも関連させて普及を目指しているものと考えられる。



第4図左 レッドカーランツの飾り付け



第4図右 レッドカーランツを使ったジャム

3 - 5 筑波大学「ライススラリー」

ライススラリー（第5図）は玄米を液状化させた食素材であり、新規需要米として活用できる事でコメの生産調整に反しない事、ドリンク、アイスクリーム、プリン、ヨーグルトなど米粉では製造が難しかった加工食品に利用できる事やなめらかな食感が特徴である事がPRされていた。ムースの試食が提供されており、従来のムースとも異なるねっとりとした、しかしキメが細かい不思議な食感が印象に残った。この独自性から新しいスイーツブームの火付け役にもなり得る潜在能力を持っているのではないかと考えられる。



第5図 ライススラリーを使ったスイーツ

3 - 6 新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター「新たな非常食・災害食の研究」

これは災害時に高齢者，乳幼児，アレルギー，要援護者等の食事が備蓄されていなかった事を課題に非常食を「災害食」という新しい視点で研究に取り組む今までにありそうでなかったものである。第6図のように数種類のバリエーションがあり，今回は牛丼の試食が提供されていた。味は一般的なレトルト食品とほぼ同じであったが非常食として考えると馴染みやすさが最大のポイントであり，発熱セットも付属しているため災害時に温かい物を調理機器なしで食べられるのは大きなメリットであると考えられる。



第6図 非常食・災害食の一例

4. 三重大学農場産ジャムの試食アンケート

農場産のジャム類（梅の実ジャム，マーマレード，苺ジャム，ミカンジャム）の試食アンケートをクラッカーにジャムを乗せる形で行った（第7図）。詳細は技術職員による技術報告集第22号の「報告 - イベント等への参加」にも記載したため省略するが全体的な傾向として甘さは若干甘め，すっぱさはやや物足りなく，食感は若干柔らかいという結果がであった。ただ，ジャムの原材料の性質などを含め総合的に判断すればいい評価が得られたのではないかと考えられる。



第7図 試食アンケートの様子

5. 補足

技術職員による技術報告集第22号の「報告 - イベント等への参加」にも記載したようにアグリビジネス創出フェア2013は東京のほか12月に名古屋でも開催された。技術職員としてこのほか東京では10月23日に岩村優子氏，名古屋では12月5日に山本拓史氏が参加した。各人の視察の報告は平成26年3月13日に附帯施設農場で行われた技術部職員研修会（SD）で参加報告の形で行った。

6. まとめ

アグリビジネス創出フェアの参加ではここに記載した以外にも数多くの機関・企業・団体から最新の技術の展示を視察し情報を得るだけでなく，他機関等と情報交換する事もできた。また，普段なかなか行えない農場製品のジャム類の試食アンケートを実施し，貴重なデータを得る事が出来た。今回得た知識を今後の業務に有効に活用していきたい。

7. 謝辞

アグリビジネス創出フェア2013に参加するにあたり，参加する機会を与えてくださり，当日までの連絡等の手配をしていただいた神原淳フィールドサイエンスセンター長に深く感謝いたします。企画調整室の羽津本ゆかり氏には参加当日までの様々な準備及び当日の対応をしていただきました。心より感謝いたします。当日三重大学ブースでは奥田均教授，幹渉教授をはじめとする多くの先生方やフィールドサイエンスセンターの教職員の方々に大変お世話になりました。本当にありがとうございました。