

# アグリビジネス創出フェア 2014 参加報告

三重大学大学院生物資源研究科・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

○宮崎 豊, 上尾 智洋

yutaka@bio.mie-u.ac.jp

## 1. はじめに

平成 26 年 11 月 12 日から 11 月 14 日までの 3 日間で江東区有明、東京ビッグサイト（国際展示場）西 4 ホールにて開催された農林水産省が主催するアグリビジネス創出フェア 2014 に技術系職員として昨年に続き、2 名が参加した。

### 1) 概要

このイベントは、農林水産省の主催により開催され、大学・民間企業・都道府県の試験場、独立行政法人など全国 147 機関が参加し、産官学技術交流展示が「生産・食・環境・地域・人」の 5 つのゾーンで展示され、講演・パネルディスカッション・プレゼンテーションが行われた。

本年の参加人数は、来場者・出展者合わせ 32,069 人（主催者発表）であった。

### 2) 当日の様子

三重大学のブースで主にブース説明及び梅酒の梅の実ジャムの試食アンケートを行った、またブース説明を交代で行い空いた時間で他の出展ブースを見学・視察した、視察した他ブースではイチゴ栽培用局所加温システム、ステンレス箔「クラウンヒータ」・東京農工大学のウェアラブルロボットスーツ・近畿大学ハイブリッドソーラーシェアシステム・信州大学赤果肉りんご品種「ハニールージュ」この品種は皮や果肉にアントシアニンが豊富に含まれジャムやソースなど菓子作りにも良いということであった、この他にも興味深いものが沢山あり加工業務の参考になった。

また、最終日の 14 日には農林副大臣も視察に訪れていた。

試食アンケートでは下記の表のような結果で、ほぼ昨年同様の結果であり甘みがやや強く、酸味がやや弱い、食感としてはほぼ良いという結果であった、後日梅ジャムを製造する機会があったので糖度を今までより 5° 下げ 5 7° とし硬さもパン等にぬりやすいなめらかな硬さの仕上がりにした、糖度を下げたことで酸味も少しではあるが今までより感じるように改善されたと思うので、また機会があれば試食アンケートを行いその結果を見たい。

アグリビジネス創出フェア2014 梅ジャムアンケート結果								
	11月12日	11月13日	11月14日	3日間トータル	点数			
					1	3	5	
甘さ	3.2	3.2	3.2	3.2				
すっぱさ	2.3	2.5	2.5	2.5	甘さ	物足りない	ほどよい	甘過ぎ
食感	2.9	2.9	3.0	2.9	すっぱさ	物足りない	ほどよい	すっぱ過ぎ
回答数(人)	107~111	78	77	263~267	食感	柔らかすぎ	ほどよい	硬すぎ
					※3点に近いほどよい			
その他の意見								
11月12日	・果肉が欲しい							
	・バランス良くおいしい							
	・美味しいです(ただし甘さを4.5で回答)							
11月13日	・小さく破片が入っているといいかも							
	・オーガニック黒糖を混ぜると甘くなるためgood(宮珠株式会社)							
11月14日	・リッツとの相性がいい							