

# アグリビジネス創出フェア 2013 及びアグリビジネス創出フェア 2013in 東海 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, 岩村 優子, 山本 拓史

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

## 1. はじめに

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、平成 25 年 12 月 5 日～6 日（金）に名古屋大学野依記念学術交流館において「アグリビジネス創出フェア 2013in 東海」が開催された。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からそれぞれ 2 名が 1 日ずつ参加したので以下の報告をする。

## 2. アグリビジネス創出フェア

### (1) 概要

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。他機関の展示は日本酒や焼酎等の酒類は複数の大学で展示・試飲が行われており、三重大学で行われている清酒「三重大学」作りのような取り組みが他大学でも行われていた事が印象に残った。新機能食材、穀物、野菜・果物の新品種の展示・試食も盛んで産学連携の例が多数見られ、機能性や品質にこだわっている事を PR していた。民間企業の展示も多数あり、農産加工をターゲットにした食品乾燥庫など機械類の実演展示も多く、一度に幅広い分野の展示を視察する事ができた。

また、クラッカーにジャムを乗せる形で農場産のジャム類（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行ったのでその結果を以下に示す。

### アグリビジネス創出フェア2013 ジャムアンケート結果

	梅の実ジャム	マーマレード	苺ジャム	ミカンジャム
甘さ	3.3	3.1	3.3	3.3
すっぱさ	2.2	2.7	2.5	2.3
食感	2.7	2.8	2.8	2.5
回答数(人)	52～53	52	44	8

点数			
1	3	5	
甘さ	物足りない	ほどよい	甘過ぎ
すっぱさ	物足りない	ほどよい	すっぱ過ぎ
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

#### 梅の実ジャム

- ・和食のお通しとして小鉢に入れて販売
- ・梅っぼさの表現がいまいち足りない
- ・皮の食感が残ってなくて驚いた

#### マーマレード

- ・エグ味あり
- 苺ジャム
- ・食感がすごく好き

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得られた。ただ、3点から極端に離れた値が出ていない事、ジャムの原材料の性質など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。

### 3. アグリビジネス創出フェア in 東海

#### (1) 概要

このイベントは、東京で行われたアグリビジネス創出フェア 2013 の地域版で、農林水産省と NPO 東海地域生物系先端技術研究会が主催となり、毎年名古屋大学で開催されている。出展者は、高校・大学関連機関のほか、東海地域における6次産業に関わる企業・団体あわせて60団体が展示を行い、2日間で414名（出展者含む）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。他機関の展示は農林高等学校の展示が見られ、高校生が自分達で行った実験・研究などの説明を行っていたのが印象に残った。特に安城農林高等学校ではローゼルという栄養価の高い植物を使った商品開発の展示を行っており、ジュレとして味だけではなく粘度を自作の実験装置で測定して試作を繰り返し、実際に企業の社員食堂に提供する形まで製品開発が進んだとの説明を受けた。こうした取り組みは私の担当業務にも関連するものでもあり興味深いものであった。また、食品乾燥機、真空包装機など食品加工の機器の展示もあり、企業の担当者と色々と意見交換する事ができた。この他東海三県を中心に各団体の特産品のパネル・実物展示などを視察し、東京と比べると地域性が色濃く出ている印象を受けた。

また、農場産味噌を味噌汁にして試食アンケートを行ったのでその結果を以下に示す。

アグリビジネス創出フェア2013in東海			味噌アンケート結果		
	愛知県内	県外	点数		
色	4.0	3.7	1	3	5
香り	4.1	3.3	色・香り・味 悪い 普通 良い		
味	3.7	4.0	※5点に近いほどよい		
回答数(人)	12	7			

#### その他の意見

・もっと香りがあった方がいい

#### 三重6次産業化サポートセンターの

#### 6次産業化プランナーの意見

- ・米味噌の割に色が黒く、酸味がある
- ・使用している樽、塩分濃度は問題なし
- ・熟成期間は米味噌なのでもう少し短い方が良

味噌はジャム類と比べて地域による嗜好が分かれるため、どのような結果になるのか予想がつかなかったが全般的には4点前後のいい評価を得られたのではないかと考えられる。ただ、6次産業化プランナーの意見は味噌の適期出荷によって解決できる問題であるため味噌の早期出荷・販路拡大が望まれる。

#### 4. まとめ

2回にわたるアグリビジネス創出フェアの参加で数多くの機関・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と味噌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。



左図：アグリビジネス創出フェアの三重大学の展示ブース



右図：アグリビジネス創出フェア in 東海の三重大学の展示ブース