

第4回 総合食料産業 技術懇談会を開催

農林水産業（1次産業）、食品加工（2次産業）、流通・観光（3次産業）が連携した「6次産業」の創出による地域活性化をめざして、市では「食品加工流通コンビナート構想」の実現に向けた取り組みを推進しています。市では構想実現に向け、食料産業技術に造詣の深い国内研究者の皆さまからご提言をいたくため、第4回総合食料産業技術懇談会を1月31日(土)に開催しました。

総合食料産業技術懇談会は、食料産業に関して日本を代表する先生方や経済産業省、農林水産省などの関係者が一堂に会し、東京農業大学名誉教授の山本出座長のもと、高度かつ専門的な見地から「食品加工流通コンビナート構想」の実現に向けたご指導・ご提言をいただきました。

懇談会も第4回目を迎えるにあたり、関係者の信頼関係も構築されてきました。そのような中、西条市、(株)西条産業情報支援センター（サイクス）、各先生方、関係者が、より迅速かつ密接に情報共有できるネットワークを数多くいただきました。

トワークの第一段階としてメーリングリストの構築が確認され、構想の大きな柱として位置づけられている「食のバーチャル研究所」の基盤が整備されました。

(独) 水産総合研究センター 屋島栽培漁業センター 場長 山本義久氏



陸上養殖では水温管理に係るエネルギーとランニングコスト（運転資金）が問題になります。西条市では省エネ・低環境負荷によって温度調節が可能なMH冷凍システムを活用した様々な取り組みが始まっているので、非常に期待しています。

(独) 産業技術総合研究所四国センター 産学官連携コーディネータ 勝村宗英氏



このプロジェクト（食品加工流通コンビナート構想）はまだ出発点です。この取り組みの理念と情報を、ここにいるメンバーが共有しながら、全国、世界の動きに対応できるネットワークの構築に取り組んでいただきたいと思います。

近畿中国四国農業研究センター 中山間傾斜地域施設園芸チーム長 菅谷 博氏



最終的には農家の方々に活用していただけるシステムを開発することが重要だと思います。MH冷凍システムの技術開発を進めながら、ソフト面でもアレンジし、有効な利用方法を考えいく必要があると思います。

近畿中国四国農業研究センター 産学官推進リーダー 関谷敬三氏



農業研究センターは技術者だけで100人以上抱えています。農業栽培技術のほかにも、新しい技術で生産された農産物・新品種に含まれる特徴的な成分分析など、いろいろな相談に協力できますので、高付加価値化にも寄与できると思います。

東海大学 副学長（教育・研究担当） 内田裕久氏



昨年、アイスランドで開催された国際水素エネルギー会議に西条市とLILPトライアウトえひめの取り組みを発表していただき、世界的にも非常に素晴らしいとの評判でした。ぜひ、国際水素会議を西条市で開催できるよう頑張ってください。

大塚化学ホールディングス(株) 取締役専務 梅津憲治氏



私はフルーツトマトを栽培していますが、夏場の冷却が課題になっています。培地冷却によってイチゴを早期に収穫しようという西条市の取り組みは大変興味があるので、実際の効果と導入コストを早く示して欲しいと思います。

東北大学 名誉教授 新井邦夫氏



バイオマス（生物資源）は、地球上で唯一再生可能な資源です。将来、バイオマスが1次産業のエネルギーを自立させる技術開発が必要です。自然エネルギーをどう使うかが、我々科学技術者に与えられた最大の課題であると認識しています。

東海大学 海洋学部水産学科 教授 秋山信彦氏



陸上養殖の良いところは、水を浄化して海に返せるため、海を汚さないことです。さらに水産資源確保の観点では、海から確保する魚介類に加え陸上で食料を増産できるというメリットがあります。

食品加工流通コンビナート構想とは？

「食品加工流通コンビナート構想」は地域主権、自立・自活の一環として、市が内閣府から地域再生計画の認定を受けて取り組んでいる構想で、この地域の両輪である1次産業と2次産業・3次産業の有機的な構築によって流通を改革し、その付加価値を地域が吸収することを可能にする地域活性化構想です。

この構想は、近年国が地方活性化策として推進している「6次産業化」や「農商工連携」といった施策とも一致しており、多方面から注目を集め取り組みとして発展してきました。

市では、この構想実現に向けた多くの課題解決に向けてサイクスなど関係機関と連携しながら様々な事業に取り組んでおり、総合食料産業技術懇談会もその取り組みの一つとして開催しています。



▲M H冷凍システムを活用したイチゴ栽培試験・研究プラント

【座長】 東京農業大学 名誉教授 山本 出氏



今後は林業政策も取り組み、総合的な1次産業へと移行しようとしていますが、皆さま方からいろいろ夢を膨らませるご意見をいただき、連携することによって一つ一つの事業が組み合わさり、この構想が素晴らしいものに発展していることを確認できました。

今後、さらに発展することを期待しています。



▲総合食料産業技術懇談会の様子

お問い合わせ先

食品加工流通コンビナート構想推進プロジェクトチーム

○総合食料産業技術懇談会・セミナーについて

市庁舎本館産業振興課 産学官連携係
TEL0897-52-1220

○食品加工流通コンビナート構想について

産業情報支援センター内 産業振興課 産業情報係
TEL0897-53-0010

総合食料産業 技術セミナーを開催

懇談会翌日には総合食料産業技術セミナー（西条市・サイクス主催）が開催され、多くの受講者が出席しました。セミナーでは西条市が推進する「食品加工流通コンビナート構想」の実現に向けて、地域で生産される農水産品を加工する人材の育成が不可欠との観点から、東海大学海洋学部の加藤登先生に産地での加工機能創出に関する課題、



▲総合食料産業技術セミナーの様子

和郷園の木内博一先生に自ら取り組んでいる農商工連携の先進的事例についてご講演いたしました。

(社) おいしさの科学研究所 理事長 山野善正氏



食品は栄養成分だけでなく、おいしくなければ消費者に食べてもらえません。「おいしさ」の分析についてはどのような食品でも対応できますので、一緒に協力させていただきたいと思います。

(独) 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 所長 林 徹氏



現在、光の波長によって植物の成分を変えるという研究も進められています。ぜひ、このような情報も得られて視野を広げていただき、ありとあらゆる技術を検討し、地域に適合した技術を開発していただきたいと思います。

愛媛大学 農学部 副学部長 仁科弘重氏



今後はM H冷凍システムで対応可能な栽培面積を算出し、本格的にこのシステム普及時の導入コスト、対応面積を明確化させる必要があります。また、実用化の観点から実験の大規模化が必要だと思います。

L L Pトライアウトえひめ 顧問 田端剛爾氏



西条市には可能性のあるものが、たくさんありますので、ぜひ皆さまのお知恵をいただきながら前向きの、しかも世界で最初のプロジェクトを作りたいと思っています。