

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る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。



◀MH冷凍システムを活用したイチゴ栽培試験・研究プラント

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、東海大学海洋学部に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

また、千葉県農事組合法人 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だきました。



【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。皆さま方からいろいろの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せたり、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。



（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よう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MH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ると思います。また、実用化の観点から実験の大規模化が必要だと思っています。



▲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



LLP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、ぜひ皆さま方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。