

懇談会で得たご意見を糧に、構想実現へ！

第2回総合食料産業技術懇談会に、出席された先生方のご意見等の一部をご紹介します。ご提言いただいた内容を参考にして、食品加工流通コンビナート構想の実現に向けて、努力してまいります。



出席された先生方に挨拶する伊藤市長



東京農業大学 **山本 出** 名誉教授（座長）

「技術開発」と「市場開拓」は、ともに進めていくべきで、技術が出来たときにそれを使えるのが一番よい状態である。構想を進めるに当たっては、単にものづくりだけではなく、食の安全信頼の保証システムを構築したり、教育、食育、さらには観光とのリンクを考えていくことも大切である。



東北大学

新井邦夫 名誉教授

農業と食品加工、さらには化学産業の融合化によるバイオマスのトータル利用とエネルギーの自立を実現するため、愛媛県の柑橘資源に着目し、現在、100ヘクタール規模の農耕地を対象に、経済的にも成立する地域モデルを構築している。



大阪府立大学大学院 生命環境科学研究科

池田英男 教授

農業生産のなかで熱エネルギーを利用する際、システムを効率的に運転するためには、熱需要に応じた調整が課題になってくることを留意する必要がある。



(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ー **勝村宗英** 氏

トライアウトえひめは、よい仕事をしている。また、派生的に出てきた要素技術も注目すべきものがある。

こうした成果をもっとPRしていけば、人が集まってくるのではないかと。



社団法人 おいしさの科学研究所

山野善正 所長

「食」ほど複雑な材料はない。生きており、複雑で壊れやすい。出口（市場）を探すためにも、行政も「食」について、さらに勉強してほしい。

東海大学 工学部・情報デザイン工学部

内田裕久 学部長

MH冷凍機を使って冷蔵、氷温あるいは冷水ができるとなると、次の段階として、具体的な農水産物への適応事例をぜひとも作っていただきたい。北欧はじめヨーロッパの国々が、水素エネルギーを農業に利用する西条の取り組みに注目している。



愛媛大学 農学部

大隅 満 教授

「水」を起点として、「食」「技術」に発展させる西条の取り組みは「まちづくり」のコンセプトとしてもよい。

本年4月に開設される「食の創造館」の活動（食情報の発信、商品開発等）に期待している。



高知女子大学 生活科学部健康栄養学科

川村美笑子 教授

多様化する消費者の心理、行動をつかみながら、出口（市場）を探っていくことが重要であり、そこから、冷熱、冷水等を利用して何を作るのかが見えてくる。



(独)農業・食品産業技術総合研究機構

食品総合研究所 **林 徹** 所長

「食品加工技術」はどこでも使える技術である。構想を推進する上では、すべてを包含した戦略よりも、西条の特徴である、「水」「MH技術」をキーワードにして、ピンポイントの戦略をたてたほうがよい。



LLPトライアウトえひめ

顧問 **田端剛爾** 氏

本日、視察いただいた中型冷凍機、これから開発する小型のものに加え、大型の冷凍庫も1カ所にまとめて、皆様に利用していただきたいという構想を持っている。



問合せ 市庁舎本館 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
TEL0897-56-5151 内線2547・2522