

第3回 総合食料産業 技術懇談会 を開催

市では、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）が連携した総合産業「6次産業」を創出することによって地域活性化を図るため、「食品加工流通コンビナート構想」を立ち上げ、平成17年3月に内閣府から地域再生計画の認定を受け、構想の実現に向けた取り組みを推進しています。その核となる第3回総合食料産業技術懇談会が2月2日(土)に市民会館で開催され、食料産業技術に造詣の深い全国トップクラスの先生方にご参集いただき、高度かつ専門的な見地からさまざまなご指導・ご提言をいただきました。

懇談会に先立ち、先生方には「食品加工流通コンビナート構想」の実現に向けて活動している市内の2施設を視察していただきました。最初に訪れたのは、MH冷凍システムを活用した「イチゴ栽培の試験研究現場」で、この試験場では省エネ・低環境負荷型産業、1次産業と2次産業の連携モデルとして、工場から出た排熱を利用して

MH冷凍システムで冷却水を製造し、夏場でも冬場の作物が収穫可能なシステムの構築をめざしています。次に、6次産業化を加速させる拠点として、昨年4月にJR壬生川駅横にオープンした「食の創造館」を訪れ、地域住民が主体となった地域産品のブランド化、加工技術の開発・強化などの取り組みを視察していただきました。



(社)おいしさの科学研究所
山野善正 所長

人間は、食無しには有り得ないし、今回視察した現場は、工業と食品産業がつながる大変良いモデルで興味深いものでした。ただ、付加価値の向上を考えた場合、花卉（かき）などにも活用すれば、地域の産業が、もっと活性化するのではないかと思います。



東京農業大学
山本 出 名誉教授

バイオマス利用の検討を始める必要を感じます。食品加工流通コンビナート構想では、地域の産品を地域で消費し、最後は堆肥として地域で利用するゼロエミッションの仕組みが構築されることを期待します。



大阪府立大学大学院
生命環境科学研究科
池田英男 教授

夏に美味しいイチゴを収穫するにはまだまだ工夫が必要ですが、西条市の『水』を上手に使うことにより、10aで10tの収穫が実現するのではないかとこの感触を持っています。また、ゼロエミッション都市として外部にゴミを出さないまちづくりもできるのではないのでしょうか。



東海大学 理事・副学長
工学部・情報デザイン工学部
内田裕久 学部長

西条市で開発が進んでいるMH冷凍システムは、水素を消費しない実用化技術として、海外からも注目され始めています。水素利用技術として事業化されているニッケル水素電池に続き、事業化される有力な候補として期待しています。



愛媛大学 農学部
仁科弘重 副学部長

低コストの冷熱を大量に利用できることは、学術的にも大変興味があります。従来の農業だけでは限界があるため、第2の農業の一つとして植物工場と冷熱を組み合わせた技術による食料増産という考え方もあるのではないのでしょうか。



東北大学
新井邦夫 名誉教授

食料とエネルギーで自立した地域を形成するためには、バイオマスをすべて使い切る総合活用が必要です。1次産業と2次産業の有機的な連携を強化することにより、CO₂と水の特性を利用した技術開発が具体化に向けて加速します。