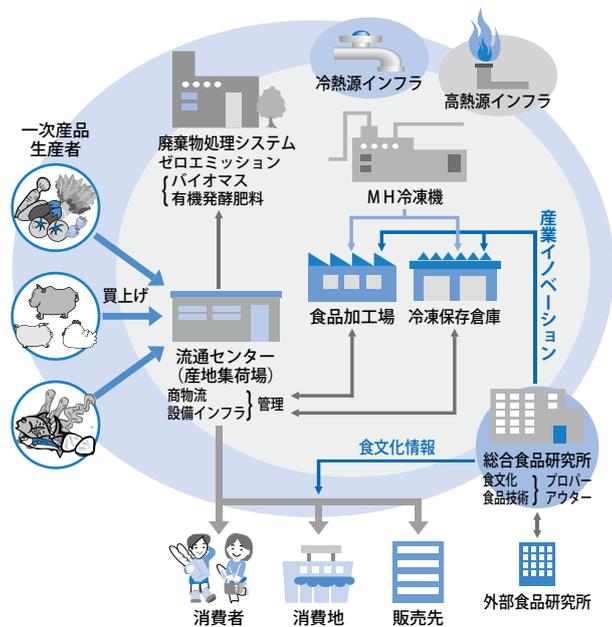


食品加工流通コンビナート概念図



食品加工流通コンビナート構想とは

西条市とサイクス（㈱西条産業情報支援センター）を中心に産学官連携で研究開発を進めているノンフロンで省エネ型の「MH（水素吸蔵合金）冷凍・冷蔵システム」の技術を活用し、農水産品を集荷・加工・貯蔵し、食料を安全で効率的に供給する食料産業クラスター（集合体）を形成しようとするものです。

視察後、農林水産省、経済産業省、資源エネルギー庁などの担当者出席のもと、座長の東京農業大学・山本出名誉教授を中心に懇談会が開催され、先生方から西条市の取り組みについて多くのご意見・ご提言や、励ましの言葉を頂戴しました。（下段で、その一部を紹介しています）

懇談会の翌日には日本政策投資銀行の後援で「総合食料産業技術セミナー」が市民会館で開催され、多くの受講者が出席しました。

セミナーでは、大阪府立

科大学院生命環境科学研究科教授の池田英男先生と、(独)水産総合研究センター屋島栽培漁業センター主任技術開発員の山本義久先生による講演が行われ、池田先生は「儲かる農業の実践」について、山本先生は「水産業の現状と循環飼育の可能性」について、それぞれ農業・水産業の立場で、先進的な具体的事例を交えて講演いただきました。

問合せ

市庁舎本館産業振興課内
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
TEL 0897-5211220



(独)農業・食品産業技術総合研究機構
近畿中国四国農業研究センター 四国センター
関谷敬三 産学官連携リーダー

当センターは全国でも唯一裸麦の育種をしている研究機関であり、西条市でも裸麦は多く栽培されています。飛び込みでもいろいろ相談に乗りますので、ぜひ裸麦の加工も今以上に特産品として取り組んでほしいと思っています。



東海大学 海洋学部水産学科
秋山信彦 教授

食糧増産が叫ばれる中、養殖業は効率が悪いように思われますが、陸上養殖は海を汚さず環境保全が可能な技術なので自然漁場との両立による海洋資源の保全が可能となり、豊かな食生活の支えになる技術です。



LLPトライアウトえひめ
田端剛爾 技術顧問

0ターン（2地域居住）を実践しています。1カ月のうち西条で3週間、東京で1週間生活していますが、生活費は西条の3週間と東京の1週間がほぼ同額です。大変住みやすいので、先生方にも西条との2地域居住をお勧めします。



(独)水産総合研究センター
屋島栽培漁業センター
山本義久 主任技術開発員

閉鎖循環飼育とは基本的に排水がない養殖技術であり、実用化試験中です。この技術と低コストの温度管理技術を連携させることで安全性の高い魚の供給が可能となり、地域の食文化の保全にも役立つと感じています。



(独)農業・食品産業技術総合研究機構
食品総合研究所
林 徹 所長

西条市からもっと情報を入れてほしい。課題の解決が必要であれば、私どもの研究者に研究させます。成分や効果の分析により、市場に対して有利に出荷することが可能となります。遠慮せずどんどん課題を投げかけてほしいと思います。



(独)農業・食品産業技術総合研究機構
近畿中国四国農業研究センター 四国センター
菅谷博 中山間傾斜地域施設園芸チーム長

低コストの冷却水により、夏の暑さをクリアして安価な苗の生産が実現すれば、中山間傾斜地という不利な耕作条件であってもトマトの二期作ができるようになり、収量・所得の向上が見込まれ、農地の荒廃防止の一助となります。