

機 関 名	総合食品研究センター		課題コード	H261201		計画事業年度	H26 年度 ~ H28 年度	
						実績事業年度	H26 年度 ~ H28 年度	
課 題 名	地域に根ざした農林水産物の加工品製造と県内食品産業の振興に資する技術開発研究							
機関長名	所長 高橋 仁			担当(班)名	食品開発グループ			
連絡先	018-888-2000			担当者名	上席研究員 戸松 誠			
政策コード	3	政策名	未来の交流を創り、支える観光・交通戦略					
施策コード	2	施策名	秋田の食の魅力の磨き上げと県外への販路拡大					
指標コード	2	施策の方向性	市場ニーズを先取りした秋田オリジナルな商品開発					
種 別	重点(事項名)		地域資源を活用した新商品開発に関する研究					基盤
	研究	○	開発		試験		調査	その他
	県単	○	国補		共同		受託	その他

評価対象課題の内容

1 研究の目的・概要

本研究では、「中小企業振興条例」の制定を踏まえ、県内食品産業の振興に資する加工製造技術開発および、それをふまえた製品開発を行い、その成果を食品産業事業者等に普及し、事業者の商品開発な積極的な支援を行う。また、商品開発支援に関連して、秋田の食資源に関するおいしさの要因分析を行い、事業者等に積極的発信することにより「魅力ある秋田の“食”」づくりを推進も支援していく。

2 課題設定時の背景(問題の所在、市場・ニーズの状況等)及び研究期間中の状況変化

前研究(H23年~25年)において従来の研究開発手法を見直し、地域の事業者等とともに技術開発、製品開発、商品開発を行う地域密着型の技術開発研究モデルを構築し実施した。その結果通常3カ年の技術開発期間を3か月~1カ年に短縮し、2カ年で約50品目の加工品、調理メニュー等を開発し商品化に寄与した。また、地域農林水産物の販売促進においても、研究対象の農林水産物である鹿角産淡雪こまち米(H21年7500万円/H24年1億7000万円)、鹿角産北限の桃(H21年6500万円/H24年1億2000万円)など販売額が伸びている。また食品産業振興の観点からにかほ地域の資源であるタラを利用したタラしょっつるの事業化を提案、にかほ商工会と連携し、製法、利用法を開発し地域食品製造業者、飲食店に提案し、地域ブランドとしてのタラしょっつるブランドを構築した。これを発展させ工場規模の生産を確立するために経済産業省事業である農商工連携事業に応募し採択された。今後、事業者において工場規模によるタラしょっつるの生産、商品化が予定される。これらの前研究での成果をふまえ、地域に根ざし、用途開発、加工品製造技術開発、製品開発を行い、さらなる県内食品産業、観光業等の振興に寄与するものである。

3 課題設定時の最終到達目標

①研究の最終到達目標

地域に根ざした農林水産物として、タラ、小麦、玄米、そば、豚肉を、その他の地域素材として酒粕を利用した製品開発を行い、地域内事業者等への技術の普及と支援をおこなう。また、商品開発支援に関連して、秋田の食資源に関するおいしさの要因分析を行い、事業者等に積極的発信することにより「魅力ある秋田の“食”」づくりの推進を支援する。

②研究成果の受益対象(対象者数を含む)及び受益者への貢献度

直接の受益対象者は食品製造事業者、農業生産者、豚畜産業者、食肉加工業者、調味料業者等であるが、本研究成果により開発された商品を使用、販売する飲食業者、観光事業者等にも波及効果が期待されその貢献度は大きい。

4 全体計画及び財源 (全体計画において ≡≡ 計画 ≡≡ 実績)

実施内容	到達目標	26	27	28	年度		(最終年度)
		年度	年度	年度	年度	年度	28年度
特色のある地域農林水産物の新規用途開発および加工製造技術の開発①タラしょっつる②県産穀類③特色のある畜肉 ④発酵素材	① 工場実生産と商品化支援 ② 用途・加工・技術開発7群 ③ 加工・製品開発5群 ④ 加工・製品開発2群						
秋田の食資源に関するおいしさの要因分析と情報発信	①情報の調査と分析6件 ②商品開発、販売促進等の支援のための情報発信6件						
							合計
計画予算額(千円)		2,350	1,400	1,400			5,150
当初予算額(千円)		1,367	425	357			2,149
財源内訳	一般財源	1,367	425	357			2,149
	国費						
	その他						

研究 成 果 の 概 要

- ・成果の分類  解析データ、指針、マニュアル等  新技術  新品種  
 ステップアップ研究における中間成果  新製品  その他

・成果の具体的な内容

1. 特色のある地域農林水産物の新規用途開発および加工製造技術の開発  
 ① しょつつる: 研究会立上、GI申請、および、しょつつる利用加工品製造方法に関する技術移転を2件行った。  
 ② 穀類: 小麦粉で製パン製品4種開発し、玄米で煎餅3種発売した。玄米粉やペーストを配合したパン製造法を確立し、そばの実と白玉粉で団子試作を行った。  
 ③ 畜肉: 豚肉の生ベーコン様加工品基本製法を確立した。  
 ④ 発酵素材: 酒粕の調味料副材料としての利用法を開発し、レストラン事業者に提案した。  
 2. 秋田の食資源に関するおいしさの要因分析と情報発信  
 秋田の食資源に関して積極的に情報発信し普及講習会等で1.の研究成果を普及した。

観点

1 ○ A ● B ○ C  
 【自己評価】 当初の目標どおり、県内各地域に根ざした食品産業振興をはかるべく事業者の商品開発支援を積極的に行い、タラしょつつる利用加工品開発、玄米を使った煎餅等、多くの商品化ができた。その他の素材についても製法や利用法開発ができ、事業者への提案を行うことができた。また、研修を活用して情報発信と成果普及を行うことができた。新規用途開発: 20件、製造技術開発: 11件、商品化: 4件、調査と分析・支援のための情報発信: 11件  
 【評価委員会】 ほぼ目標どおりの商品開発、用途開発が進んでおり、早い段階でセンターの研修制度を活用して情報発信、成果普及を実施している。・しょつつる煎餅など製品開発等に成果が見られた。・食文化(しょつつる)や米をベースにした研究課題で目標はほぼ達成できたと思う。

最終到達目標の達成度

- A. 十分達成できた C. 達成できなかった  
 B. ほぼ達成できた

※研究課題の難易度(事前評価の技術的達成可能性得点率)を加味した達成度

事前評価の技術的達成可能性得点率 69 %

- S  A  B  C  D

2 ○ A ● B ○ C ○ D  
 【自己分析】 しょつつる利用加工品の開発・商品化等を地元商工会と連携して行うなど、成果の広がりをはかることができた。また、これまで県内生産の煎餅生地を利用して最終製品を県内で製造した煎餅の商品化ができ、さらにシリーズ品も生まれたことなどは経済効果以上のものがあると考えられる。研修などを通じて情報発信した例では、農家民宿での体験メニューを開発し、ワークショップを仙北市と共に開催した。この取組で農水省主催「ディスカバー農山漁村(ムラ)の宝」表彰フレンドシップ賞(特別賞)を仙北市が受賞した。  
 【評価委員会】 商品開発として「しょつつる」の秋田オリジナルのせんべい生地の利用など、販売促進に寄与している。また、本事業の成果研修により仙北市の受賞にも貢献した。・一定の成果と部分的な広がりが見られた。畜肉分野は着眼点が良いと思うので、事業者にも今後も働きかけをしてほしい。

研究成果の効果

- A. 効果大 B. 効果中 C. 効果小 D. 効果測定困難

総合評価

○ S ○ A ● B ○ C ○ D  
 【自己評価】 特に、しょつつる研究会を組織することで秋田の伝統と特色のある食文化であるしょつつるの再評価とさらなる発展の一助とすることができた。さらに、GI認証申請まで完了したことは、しょつつる文化の歴史上特筆すべき事項である。これにより、国内だけでなく海外の他の魚醤との差別化、ブランド化、販売額の向上等に寄与するだけでなく、事業者の意識・モチベーションも高まることが期待される。その他の素材についても、特徴・歴史・地域性などをふまえて発展させていく本研究の進め方が商品開発につながっており、次期研究課題でもこの手法で取り組んでいきたい。  
 【評価委員会】 本事業を通して「しょつつる研究会」が組織され、今後の商品化を進める上で好事例となった。・地理的表示(GI)への取組みに進展したことは、次の商品開発の展開にとって大きな意義があると考えられる。・テーマや内容は本県の特徴を発揮できるものであり、今後の波及効果に期待したい。

- S: 当初見込みを上回る成果  
 A: 当初見込みをやや上回る成果  
 B: 当初見込みどおりの成果  
 C: 当初見込みをやや下回る成果  
 D: 当初見込みを下回る成果

(参考)

過去の評価結果

事前	中間(27年度)	中間(年度)	中間(年度)	中間(年度)	中間(年度)
B	B				