

バイオテクノロジーによる食品機能性解明と加工技術開発
(事前評価)

質問		回答
C委員	内容的には盛りだくさんで上手いければ大きな成果となるでしょう。糖尿病予防に関しては他でたくさんやられているのでどうやって差別化していくかが問題だと思います。グリケーションがすべての原因ではなく、コレステロールなどの複合的な要因もあるので、素材を開発するときはいろいろ考えて市販品との比較調査も行ったほうが良いでしょう。	糖尿病に関しては、血糖値を下げるのではなく糖化抑制をターゲットとしています。また、岩手大学との共同研究でもあります。また、一般には抗酸化性が高いものは糖化抑制効果もあるといわれているので、実際に試験しなければ判りませんが、ヤマブドウは期待できると思います。市販品も調査していきます。
A委員	岩手大学でも、夢県土事業で研究しています。同じ県のお金を使うこととなるので、計画立てて岩手大学と連携してください。	スクリーニングと製造工程確立を工業技術センターで、効果のメカニズム解明を岩手大学で行う予定です。連携して進めていきます。
F委員	三五八漬けに関しては、塩分濃度が問題となるので、少量の添加で味が乗るように工夫してください。	検討します。
	雑穀に関しては大手の開発は早く商品がたくさん出ています。岩手は別の形で迫らないと中央に太刀打ちできない状況ですので岩手大学と一緒にやって欲しいと思います。	わかりました。
B委員	機能性に関して、海産物への展開は考えているのですか。抽出方法も超臨界技術のあることだし、スクリーニングも行った方がよいのではないのでしょうか。	海産物もスクリーニングの対象とします。商品開発としてはそれとは別に、ブランド化を3本で行うこととしています。
C委員	ブランド化ができるもので量があって安く岩手にあるものは米ですか。塩分濃度が問題ならば、三五八ではなくて二五八とか言うのもいいと思うのですが。	塩分濃度は検討します。三五八は、米あるいは麴に加えて餅米を利用することを考えています。最終的には麴・三五八、畜肉加工品等を地元企業で商品化することを計画しています。餅米は紫波町が日本一の生産地であり、参加企業もすべて紫波町となります。この計画は、商品開発だけでなく地域興しでもあります。
	紫波町の話は、ブランド化、差別化するために土地の名前を付ける点が非常にいいと思います。土地の名前は固有であり、他にないのもですから。機能性に関しては、体によいだけでなくおいしいといったことを目指して欲しいと思います。	あくまで薬品ではなく食品として考えていますので、「おいしさ」が大事な要素と思っています。
G委員	商品化に当たっては専門家と一般消費者との差があるのでいろいろご意見を伺いながら進めてください。	わかりました。
C委員	専門家もいろいろな人の意見を聞くようにして下さい。企業訪問もしていることのようなので、意見をまとめてください。	わかりました。この事業はできるだけ多くの企業と共同研究することも主眼としていますので、たくさん意見を聞きたいです。
B委員	岩手に昔からあるものを発掘すると意外に出てくるでしょう。青森ではよくやっているようなので岩手で探してもいいのではないのでしょうか。	過去に企業からの持ち込みでヤーコンやホヤ等を手がけたこともあります。このようにアイテムとして取り入れていくこととします。
A委員	岩手大学では、たとえば雑穀でも農業も合わせてトータルで取り組んでいるようです。工業技術センターでもどうですか。	農研センター等との連携を考えています。
E委員	ヤマブドウの素材はポートワインに向いていると思います。また、バルサミコ酢を作ってみても、いいものができるでしょう。ただし、時間がかかって工業技術センターでやる仕事ではないかも知れませんが、ヤマブドウの仕事をしているときは意識して欲しいと思います。	検討します。
F委員	今年は600社の企業訪問を行っているそうですが、そこから出てくるテーマなどはえこひいきにならないように選定委員会のようなものが必要ではないのでしょうか。	選定委員会のようなものを設定するかどうかは別にして、現在、訪問企業とその内容について取りまとめ中です。それぞれに対して、対応策を練っているところです。