

工業技術研究推進会議 食品技術部会議事録	平成 15年 10月 21日 (火)
-------------------------	--------------------

総評

A委員	日本の農業は外国と比べ弱く、とはいえ、全て輸入するわけにはいかない、価格が高くなっても作らないわけにはいかない状況です。ただ国内産というだけではだめだと思いますが、健康志向の影響で2倍、3倍の値でも買われる時代なので、工業技術センターが成分、効果の数値をしっかりとだし、付加価値を高めるべきだと思います。
B委員	<p>経済性だけを考えると、コスト減と高付加価値化が第一です。しかし、地域性、文化性も重要で、それを加味した研究を行っており、幅が広がっています。ただし、目標の設定がふらふらしている面もあります。原料の種類・形態・量、従来技術なのか新規技術なのか、製品の形態・量・保存性、流通・販売・消費のどこに問題があるのか、をしっかりと把握すると目標が明確になります。</p> <p>研究のタイプとして行政対応、業界対応、研究所対応に分かれると思うが、ニーズに応える必要があるため、それが研究の進め方にストレスとなる。自ら計画できないため問題が発生しやすいので、それを認識して進める必要があると思います。</p>
C委員	いろいろ取り組んでいて感心しました。関連業界としては冷麺がトップクラスの商品に育ち、工技センターのおかげと感謝しています。今後の研究で同様の製品が開発されればありがたいですし、また、研究後も技術指導等をお願いしたいです。新しい岩手のパンができるものと期待しております。
D委員	岩手という地場を活かして進めるのが重要と考えます。地産地消型で自分たちの良さを出していく必要があります。大学もサポートできれば考えるので、声をかけて欲しい。お互いに成果をあげられるよう協力していきたいと思います。
F委員	1番「ヤマブドウ」と6番「機能性」がおもしろい。何が岩手らしさかは明確ではないが、岩手らしい研究を進めて欲しいです。
G委員	6番の新ブランド創生が興味をひく。ワインピネガーは新たな取り組みとして期待しています。かつて当社で、ワインを基にオーデコロンを開発し販売した経緯があり、ある程度の成果がありました。ワイン残滓の利用として、食品だけでなく化粧品等の他分野にも活かせると思います。