

平成16年度岩手県工業技術研究推進会議 食品技術部会議事録	(実施日) 平成16年10月27日(水)
----------------------------------	-------------------------

総 評

A委員	企業でも取り組める様なことではなく、食品の機能分析とか、バイオ技術など工業技術センターらしいこと、あるいはセンターでなければ取り組めないテーマに取り組んで欲しい。特にバイオ関係では岩手で取り組める企業がなかったが、最近その可能性のある企業が出てきた。
B委員	食品は原料が大切。現在では、国産農産物は48万ha、外国産は1250万haのせめぎ合う状況にある。そのような背景のなかで、食品の研究は生産者のニーズ(安価な原料、技術)や、消費者のニーズ(おいしさ、安価、安全安心)を満足するようになっているかを考慮する必要がある。その際、原料価格は非常に大きな問題であり、現状では価格差に関連することは避けて課題を設定せざるを得ない。研究課題設定に当たり、ご苦労を推察する。また、伝統的な食品、特に日本酒は文化など精神的なものを重視する必要がある。
C委員	岩手県は国内でも農産物供給県として上位にあるが、付加価値を付けた加工製品が少ない。センターには原料の分析・評価のみではなく、新しい加工製品の開発を望む。
D委員	県産素材を対象として技術開発、機能性評価等、全体的には良くやっている。ただし、いくつかの研究でやや既成概念にとられすぎているような感じがする。小麦ではパンだけではなくもう少し加工対象を広げたり、酒では伝統技術に更に新しい技術を加えた(もう少し遊び心を持った)大胆な酒造技術の試みがあってもいいのではないか。
E委員	行政ニーズに基づいて行っている研究がいくつか見受けられるが、研究を評価する際に、その辺を明確にもらった方が理解しやすい。全体的に見て内容的には優れている。
F委員	受託研究が目的や内容的に見て、ややぼけているような気がした。機能性についての研究課題にももう少し力を注いで欲しい。岩手のオリジナル性をだせるようなシステム、資金導入を検討してはいかがか。
G委員	新規ベリーの研究については新鮮味を感じた。食品開発では付加価値、安全性などが重視されるが、国内産大豆にカドミウムが多く含まれているということをどこかで聞いたような気がする。国産だから安全だというのは間違っていると思うので、その観点からももう一度県産素材の安全性の確認、保証する制度を行政サイドからも進めてほしい。
H委員	既存の製品では厳しい競争で生き残れない。差別化のためにも、今後は食品加工原料からもっと吟味する必要がある。
所長	所の運営方針として、雑穀や漆などの「岩手らしさ」、消費者(生産者)側の視点を重視している。ただ、受託研究は頼りにされていいことではあるが、多すぎることは問題意識として持っているので、ここから発信する研究も考えていきたい。また、工数不足対策として、他機関と連携した受託研究も必要と思う。