

## 平成26年度事業計画

### 1 平成25年度活動結果

#### (1) 取組実績 (2014/1/31 現在)

##### ア 情報提供 (講演会) 5回

①アレルギー対応食品・技術に関する研究成果, 取組事例を情報提供した。

・「食物アレルギーについて」

(独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所

食品分析研究領域 成分解析ユニット 主任研究員 佐藤里絵

・「食物アレルギー対応食品の開発と管理技術」

日本ハム(株) 中央研究所 所長 森松文毅 (2013/6/17, 36社52名)

②アルファ化米粉についての研究成果, 海外での利用状況等を情報提供した。

・「アルファ化米粉の特性について」

(独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所

食品素材科学研究領域 穀類利用ユニット ユニット長 奥西智哉

・「海外での米・米粉利用の現状について」

(独)国際農林水産業研究センター

生物資源・利用領域 主任研究員 吉橋忠 (2013/8/28, 10社23名)

③食品機械開発に取り組むうえでの着眼点, 開発事例等を情報提供した。

・「食品機械の開発周辺について」

(株)前川製作所 守谷工場

ロボットプロダクツ グループリーダー 小林秀男

・「過熱水蒸気を利用した食品加工システムの開発」

(独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所

食品工学研究領域 食品工学ユニット 主任研究員 五月女格

(2013/10/16, 9社20名)

④食のブランド化への課題, 取組事例等を情報提供した。

・「食の地域ブランド化の課題～勝負は「発信力」にあり～」

(株)NMR 流通総研 チーフコンサルタント (中小企業診断士) 石川聖子

・「地域団体商標制度について」

経済産業省 特許庁

審査業務部 商標課 地域団体商標・小売等役務商標推進室  
地域団体商標専門官 二上澄恵

・「岩間の栗ブランド戦略」

(株)小田喜商店

代表取締役 小田喜保彦

特別顧問・研究員 鹿島恭子

・「地域ブランド化の事例紹介」

(有)スコール プロデューサー 國井嘉元 (2013/11/28, 53社 85名)

⑤食品の機能性表示に関する最新動向，機能性研究の取組事例等を情報提供した。

・「健康食品の現状と将来展望～特定保健用食品から健康食品まで～」

(公財)日本健康・栄養食品協会

事務局長 青山充

・「農林水産物の機能性研究と活用事例」

(独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所

食品機能研究領域 領域長 山本(前田)万里 (2013/12/16, 21社 35名)

イ 大手企業等との交流 12回

①(株)前川製作所守谷工場見学会 (2013/5/14, 30社 38名) 【環境・新エネと共催】

②レオン自動機(株)見学会 (2013/9/4, 15社 27名)

③2013 ビジネス交流会 in つくば (2013/10/23, 会員企業 18社 出展)

④しんきんビジネスフェア 2013 (2013/11/6, 会員企業 4社 出展)

⑤外食産業(ホリイフードサービス(株))向け提案会 (2013/11/7, 会員企業 7社 提案)

⑥茨城大学農学部研究室訪問交流会 (2013/12/6, 17社 31名)

⑦明日の茨城づくり新春の集い (2014/1/10, 会員企業 1社 出展)

【4研究会合同】

①大和ハウス工業(株)との商談会 (2013-7/10, 10/11, 11/15)

②茨城県研究開発支援型企業技術展示会 in 原研大洗 (2013/8/29, 26社 53名)

③茨城県研究開発支援型企業技術展示会 in 産総研 (2013/9/27, 37社 270名)

④常陽銀行ものづくり企業フォーラム (2013/11/21, 約300社 100名)

⑤茨城大学研究シーズ発表会 (2014/1/24, 37社 73名)

ウ 技術力向上支援等

①食品・農産物加工現場ニーズ調査に基づく異分野連携による研究開発支援 (5件)

・2013年3月に「食品・農産物加工現場ニーズ」を会員に提示し，開発希望を募集

・5件のニーズに会員から開発希望等のエントリーがあった

・そのうち1件は競争的資金の申請支援を行い，採択を受けた

(詳細は別紙-1を参照)

②体に優しい製品開発支援（3件）

- ・「低カロリー」、「抗酸化作用」、「対アレルギー」などのキーワードに基づいた“体に優しい製品”開発を支援した（詳細は別紙－2を参照）

③外食産業に対する開発製品提案

- ・茨城県内の食材にこだわったメニュー展開をしているホリイフードサービス(株)に対して、会員企業の開発製品15件を提案した
- ・その後、8件が取引開始に向けて継続中（詳細は別紙－3を参照）

エ その他

- ・会員の各種米粉利用製品に対し、アルファー化米粉の添加による効果の調査及び情報提供を行った

(2) 取組成果（2014/1/31 現在）

ア	食品・農産物加工現場ニーズ調査に基づく研究開発支援（別紙－1）	5件
イ	体に優しい製品開発支援（別紙－2）	3件
ウ	外食産業への開発製品提案（別紙－3）	15件
エ	競争的資金採択（別紙－4）	4件
オ	製品化（別紙－5）	1件
カ	受注（別紙－6）	3件
キ	共同研究締結（別紙－7）	2件
ク	会員企業間の提携・取引・交流の支援や大学・研究機関への橋渡し等	33件
		（別紙－8）

(3) 課題

- ・国内の超高齢社会や食品関連産業の世界市場規模拡大を見据えた、高付加価値な新製品開発を行っていく必要がある。
- ・一社だけでなく複数の中小企業等が連携して、県内の豊富な農産物や食品の機能性を活用した新製品開発を行い、地域ブランド化や世界に通用するブランド力の確立を目指す必要がある。
- ・生産者・加工業者・ものづくり企業・IT企業が連携して食品現場の課題解決を図る取り組みを促進していくためには、県内のものづくり企業やIT企業、研究機関等の技術シーズをもっと把握・利用する必要がある。
- ・外食産業に対して継続して製品をPRしていく必要がある。

## 2 平成26年度活動方針

- (1) 人口減少や超高齢社会による国内市場の量的縮小を踏まえ、健康・介護市場を主なターゲットとし、農産物や食品が持つ機能性等の新たな付加価値を付けた新製品開発を産学官連携・地域連携して支援する。
- (2) アジアの中・高所得者層の増加や世界市場規模の拡大傾向を踏まえ、海外需要を取り込んだ特色ある茨城ならではの安全・安心な日本食の新製品開発を支援する。
- (3) 異業種連携による研究開発を、企業連携だけに留まらず、研究機関のシーズや機械製造業者のシーズ等をさらに深耕し、具体ニーズによる製品開発に結びつける。
- (4) 会員企業の開発製品を外食産業に対して積極的にPRしていく。

## 3 平成26年度事業計画

### (1) 情報提供（講演会，セミナー等）

#### ア 健康・介護市場をターゲットとした情報提供

##### ①機能性・健康食品の技術情報等に関する講演会

素材を如何に活用し、新製品の開発や機能性食品に係るビジネス展開等について情報提供する。

・期 日：10月

・講演候補：日本健康・栄養食品協会，食品総合研究所，富士化学工業(株)，(株)美野里ふるさと食品公社，畜産草地研究所，消費者庁など

##### ②介護食・病院食に関する講演会【健康・医療機器研究会と共催】

介護食・病院食に関する最新動向や介護・医療現場からの具体的なニーズの提供，実際に商品展開している企業の事例紹介等について情報提供する。

・期 日：12月

・講演候補：キューピー(株)，日清医療食品(株)，日本ホームヘルパー協会，全国病院用食材卸売業協同組合，農林水産省，県立医療大学など

#### イ 海外需要を取り込むための情報提供

##### ③ISO・HACCP（いばらきハサップ）導入事例紹介【見学会と同時開催】

食の安全・環境保全活動に力を入れている企業の導入事例や「いばらきハサップ」認証制度の説明について工場見学と併催する。

・期 日：7月

・講演候補：あさ川製菓(株)，(株)美野里ふるさと食品公社，(株)旭物産，県生活衛生課など

##### ④食の付加価値向上・海外展開に関する講演会

海外展開や海外進出している食品関連企業からの事例紹介を通して，食品の高付加価値化や世界に通用するブランド力の確立方法等を学ぶ。

- ・期 日：9月
- ・講演候補：大手企業，(株)幸田商店，(株)朝一番，経済産業省など

#### ウ 異分野連携による食品機械の開発に関する情報提供

##### ⑤食品機械開発セミナー

国内外で事業展開している食品加工機械メーカーの事例紹介及び会員企業による食品機械開発の取り組み事例について情報を提供する。

- ・期 日：11月
- ・講演候補：(株)ドリマックス，(株)アビー，朋友(株)，(有)北島マシンナイフなど

### (2) 大手企業等との交流

#### ア 外食産業向け提案会

主に県内で展開している外食チェーンに対し，会員企業による県内の地域資源を活用した開発製品について提案する。

- ・期 日：5月
- ・候補：ホリイフードサービス(株)，(株)坂東太郎，(有)プロダクトー生など

#### イ ISO・HACCP（いばらきハサップ）を導入している会員企業工場見学会

##### 【講演会と同時開催】

食の安全・環境保全活動に力を入れている会員企業の工場見学，導入事例紹介や「いばらきハサップ」認証制度の説明についてのミニセミナーを併催する。

- ・期 日：7月
- ・候補：あさ川製菓(株)，(株)美野里ふるさと食品公社，(株)旭物産など

### (3) 技術力向上支援等

#### ア 糸引きの少ない納豆製品開発プロジェクト(WG)【県工業技術センターと共催】

糸引きの少ない納豆製品を国内市場向けと海外市場向けにそれぞれ複数の会員企業と工業技術センターが連携して行う。

- 〔テーマ①：高齢者・嚥下困難者用食品としての新製品開発(国内市場向け)＜新規＞
- 〔テーマ②：食品素材としての新製品開発(海外市場向け)＜新規＞

#### イ 産学官連携・地域連携による機能性・健康食品の開発

機能性・健康食品の開発について，産学官が結集することで，科学的エビデンスを付与し，また，地域連携をしていくことで地域ブランド化の醸成を図る。

- 〔テーマ①：酵素発酵技術を活用した健康飲料の開発(会員企業＋筑波大)＜新規＞
- 〔テーマ②：高機能納豆の開発(会員企業＋筑波大＋食総研)＜新規＞
- 〔テーマ③：チョウザメ肉を利用した製品の開発(会員企業＋工技セ)＜継続＞
- 〔テーマ④：ノンフライ食品の開発(会員企業＋食総研＋工技セ)＜継続＞

ウ 付加価値向上・海外市場の需要に対応した食品の開発

今後市場拡大が見込まれる海外市場に向けて、付加価値を付けたジャパンプランド製品を開発する。

- 〔 テーマ①：冷凍技術の導入による輸出用冷凍納豆の開発 <継続>
- 〔 テーマ②：新たな機能性を付加したきな粉等製品の開発<新規>

エ 食品・農産物加工現場ニーズ調査に基づく異業種連携の研究開発

生産者・加工業者・ものづくり企業・IT企業との連携だけでなく、公的試験研究機関等とも連携することで、技術的課題の解決や性能の科学的検証、商品開発・事業化への手厚いバックアップ、連携先企業の紹介・コーディネート等を、よりスムーズに図る。

- 〔 テーマ①：干し芋スライス機械の開発(工技セと連携)<継続>
- 〔 テーマ②：イチゴのヘタ取り機械の開発(工技セと連携) <継続>
- 〔 テーマ③：イチゴのクラウン部加温・冷却装置の開発(農村工学研と連携) <継続>
- 〔 テーマ④：食品残渣エコフィード機械の開発(大手企業と連携) <継続>

(4) その他

- ・競争的資金獲得に関する支援

別紙

1 食品・農産物加工現場ニーズ調査に基づく異分野連携による研究開発支援 5件

番号	テーマ
1	さつまいの自動皮むき機
2	蒸したさつまいの自動スライス機
3	イチゴの自動へた取り機
4	スライサーの刃の製作, 刃を研ぐ
5	甘納豆の糖液運搬システム

2 体に優しい製品開発支援 3件

番号	テーマ
1	乳酸菌 H61 を活用したヨーグルト
2	米粉を活用したヘルシーコロケ
3	養殖チョウザメ肉を利用した機能性缶詰

3 外食産業（ホリイフードサービス(株)）に対する開発製品提案 15件

番号	企業名	提案数
1	(株)宝島ジャパン	1
2	コモリ食品	4
3	(有)つくばチョウザメ産業	2
4	やぎぬま農園	3
5	トップ・フーズ(株)	1
6	(株)夕月	2
7	笹本農園	1
8	(有)甲州屋	1

4 競争的資金採択 4件

番号	テーマ	採択資金	企業名
1	冷凍技術の導入による新たな輸出用納豆の開発	もの補助（2次）	(株)朝一番
2	急速冷凍技術を活用した酵素食品の開発	もの補助（2次）	(株)ベルファーム
3	干し芋製造用のスライス作業自動化機器の開発	もの補助（2次）	(有)北島マシンナイフ

ほか 1件

5 製品化 1件

番号	製品名	企業名
1	乳酸菌 H61 を活用したヨーグルト	(株)美野里ふるさと食品公社

6 受注 3件

番号	製品名	企業名
1	各種スライサーの刃の製作	(有)北島マシンナイフ
2	干し芋の蒸気殺菌用蒸し器	(株)サムソン
3	大根皮むき機のスプリングの製作	(株)森発條

7 共同研究締結 2件

番号	製品名	企業名・大学名
1	急速冷凍技術を活用した酵素食品の開発	(株)ベルファーム, 筑波大学

ほか 1件

8 橋渡し 33件

- ・チョウザメ肉の機能性成分の分析にあたり, 県工業技術センターと茨城大学の研究者を紹介

ほか32件