

(1)「東北活性研フォーラム」の開催

(1)-1 発酵食品を活かした地域の活性化

～地域産業の発展へ～

《 事業目的 》

国立大学法人福島大学と、東北地域の活力および産業力の向上に向けた相互協力の協定書を平成28年10月に締結。

今回、その一環として、東北圏に共通する地域資源・地場産業である発酵食品に関する内容をテーマとして開催した。

《 進め方 》

地域に根ざした発酵技術・発酵文化・発酵食品を用いての6次化産業など、発酵食品の可能性のヒントを得ると共に、人々のニーズに合致した食の重要性と発酵食品の付加価値・産業としての地域活性化を促すことを目的とし、将来的には伝統と革新による地場産業の発展・継承及び発酵食品の市場拡大を目指す。

また、更なる東北地域の産業力向上と地域活性化に寄与することを目的とすることから農学部設立を進めている福島大学と共催で開催した。

《 概要報告 》

「発酵食品を活かした地域の活性化 ～地域産業の発展へ～」

日時：平成28年11月14日(月) 13:15～17:10

会場：こむこむ1階「わいわいホール」

参加者：150名

【開催概要】

特別講演「福島の再生と新しい農学教育のあり方」

福島大学 経済経営学類 教授 小山 良太 氏

講演1 「最近の知見による機能性を持つ味噌製造への提案」

広島大学 名誉教授 渡邊 敦光 氏

講演2 「古くて新しい醸造・発酵食品」

宮城大学 食産業学部フードビジネス学科 准教授 金内 誠 氏

講演3 「発酵と地域産業の活性化」

東京農業大学 名誉教授 小泉 武夫 氏

- 福島民友 掲載(平成28年11月15日)
- 日刊工業新聞 掲載(平成28年11月16日)

東北活性研フォーラム

「発酵食品を活かした地域の活性化 ～地域産業の発展へ～」

農学部設立を進めている福島大学との共催で、地域に根ざした発酵技術・発酵文化・発酵食品を用いた6次化産業など、発酵食品の可能性のヒントを得ると共に、人々のニーズに合致した食の重要性と発酵食品の付加価値・産業としての地域活性化を促すことを目的とし、将来的には伝統と革新による地場産業の発展・継承及び発酵食品の市場拡大を目指して開催し、約150名の参加があった。



(福島大学 小沢副学長)

開催概要

日時 平成28年11月14日(月) 13:15～17:10

会場 福島市子どもの夢を育む施設 こむこむ1階「わいわいホール」

【プログラム】

開会挨拶

公益財団法人東北活性化研究センター 専務理事 渡辺 泰宏

福島大学挨拶

福島大学 理事・副学長 小沢 喜仁 氏

特別講演「福島の再生と新しい農業教育のあり方」

福島大学 経済経営学類 教授 小山 良太 氏

講演1「最近の知見による機能性を持つ味噌製造への提案」

広島大学 名誉教授 渡邊 敦光 氏

講演2「古くて新しい醸造・発酵食品」

宮城大学 食産業学部フードビジネス学科 准教授 金内 誠 氏

講演3「発酵と地域産業の活性化」

東京農業大学 名誉教授 小泉 武夫 氏

特別講演

「福島の再生と新しい農業教育のあり方」

福島大学 経済経営学類

教授 小山 良太 氏

震災から5年8ヶ月経った今、福島県産の農産物が売れない原因は、風評被害ではなく市場構造の変化と捉え、復興の課題として産地形成や新しいマーケティングを開発していく経営戦略、付加価値を付けて商品を展開していくことが重要であると述べられた。

また、福島県が行ってきた農産物への安全対策が知られていないことも原因の一つであると考え、原子力災害対策の総括及び安全宣言が必要である。これらを踏まえた上で、重要なのは、この後であることから、福島大学の取り組みとして、食と農の再生に向けての人材育成、研究開発、地域支援をする新たな学部の設立に向けて準備を進めているとのこと。

食の科学、作物・栽培、生産環境、農業経営の4つの分野のフィールド農学及び、農学実践型教育、プロジェクト型教育を目指しているとご講演された。



講演1

「最近の知見による

機能性を持つ味噌製造への提案」

広島大学

名誉教授 渡邊 敦光 氏

1300年も続いている味噌の歴史に触れ、日本独自の「麹菌」によって生み出された味噌の有効性について説明された。

また、現在の食事が20年後の健康を左右するとの見解から、戦後、欧米型の食生活に見られるような肉や油を多く摂取する食事スタイルにより、味噌の摂取が減ったことで癌の増加など健康への悪影響等について述べ、ご飯と味噌汁がいかにバランスの良い食事かということ、食事スタイルの見直しの必要性を述べられた。

実際の味噌汁には塩分が多くないこと、熟成した味噌の重要性を述べると共に、むしろ味噌を積極的に利用していくことで、日本独自の伝統食品の可能性が広がっていくのではないかとご講演された。



講演2

「古くて新しい醸造・発酵食品」

宮城大学 食産業学部フードビジネス学科
准教授 金内 誠 氏

発酵の定義とは、微生物が嫌気条件でエネルギーを得るために有機物を酸化してアルコール・有機物・二酸化炭素などを生成する生体反応であり、微生物が関与するものである。発酵と腐敗の違いは役に立つか立たないか、受け手の我々がどう感じるかによると説明された。

また、醸造発酵技術に関わる4つの波として、①糖化酵素の利用拡大、②目的に沿った微生物を生育させるための制御技術開発、③乳酸菌等の健康に関与できる細菌の技術開発、④微生物を改変させる遺伝子改変技術の進歩について述べられた。

発酵というものは非効率ではあるが付加価値に繋がっていくこと、これからの醸造・発酵技術の未来についてもご講演された。



講演3

「発酵と地域産業の活性化」

東京農業大学
名誉教授 小泉 武夫 氏

発酵食品などを活用して地域おこしをする全国各地の自治体の取り組みを紹介。商品開発においては度肝を抜かせることから始まると述べられた。

「発酵で復興」をキーワードに宮城県大崎市や熊本県などで発酵食品を利用して、発酵の力で復興に役立てた事例も紹介。

また、沖縄独自の黒麹菌の文化や琉球料理を世界無形文化遺産として登録しようという取り組みを紹介すると共に、必ずしも商品を作るだけでなく、発酵文化を作ってあげることも非常に大切なことであり、発酵文化による地域おこしになると述べられた。

福島県須賀川市にある発酵を利用して生ゴミを堆肥する施設を取り上げ、環境問題からも地域産業の活性化が出来るということ、また、様々なところに有用な微生物がまだまだ存在し、それを認識して、自然界の有効な微生物を活用することで「安全で安い」ということなど、発酵はマジックであり、発酵が持つ可能性についてご講演された。

