

国産食材の高付加価値化のための課題

日本大学生産工学部マネジメント工学科 教授 五十部 誠一郎

はじめに

本年7月1日に(独)農業・食品産業技術総合研究機構(農研機構)が、平成24年度補正予算により予算措置され、平成25年度から実施される「機能性を持つ農林水産物・食品開発プロジェクト」の課題について公表した¹⁾。農産物の機能性研究については、これまでも農林水産研究基本計画の中で重要な課題として位置づけられ、実施されてきており、今までの研究によって農産物由来の機能性成分の挙動や、その機能性などについての知見が纏まる一方、それらの農産物の機能性とその農産物を食材として調理・加工した際の実際に人に与える影響についての確認と、それらの機能性を効果的に摂食者の健康増進あるいは疾病予防に結びつける研究が求められる状況となってきた。

さらに国内の農業活性の流れからも、農業従事者の収益向上のための取り組みとして、6次産業化の推進が進められる中、その1つの方向性として機能性など農産物の特徴を生かす高付加価値化のための事業展開が進められてきた。

関連する研究者にとっては、あるいは研究機関にとっては、今までの機能性研究の成果の発信だけでなく、実際に農産物の消費拡大や、機能性農産物を原料とした新規食品などの商品開発・販売などのビジネスの拡大などに具体的に貢献すること(アウトカム)が強く求められている。このような動きは機能性だけでなく、農産物の流通加工分野の研究全般に言えることであり、農研機構では、消費者ニーズや実需者ニーズに対応した技術シーズの開発と実用化への展開を目的とした研究プログラムに着手している。このような技術シーズを基に

高付加価値化を図るプロセスに現実に取り組んでみると、初期投資も含めコストが高いことや通年的な安定品質の生産が難しいなど多くの課題を有している。

これらの課題を解決して、付加価値の高い商品や商法を展開することは、国内の農業活性に繋がるのみならず、農産品や農業・食品ビジネスの海外展開や、輸入品への対抗措置としても大事なことである。

ここでは、ここ1、2年、農業及び農産加工の生産現場の活性化(一部復興)のために進められている高付加価値化に関連するいくつかの事業での事例を基にして、今後の国内食材の高付加価値化の戦略について述べてみる。なお、事業等の事例については、農水省や関係機関で公表されている資料を基にしているが、これらの事例での高付加価値化の狙いや関連する技術的課題などについての解釈は筆者自身のものであることを了承頂きたい。

1. 6次産業化の推進のための取り組みにみる高付加価値化

(6次産業化・地産地消法に基づく認定の概要から)

平成24年度より6次産業化・地産地消法に基づく認定として、総合化事業計画認定と研究開発・成果利用事業計画認定が実施されている。農業従事者の収益増加、農業地域の活性化のため、農産物生産のみならず、直売、レストラン経営、加工などの6次産業化を推進することを目的と

しており、新規事業計画の申請において、事業の効率性や新規事業の優位性などを明確し、認定された事業については様々なサポート(農林漁業成長産業化ファンド及びサブファンドの活用など)の支援を受けることが出来る。この認定は、平成25年度第1回目(6月公表2))までに全国で、1,478件の総合化事業計画の認定、27件の研究開発・成果利用事業計画の認定がなされている。この事業計画の内容については表1に示すように加工が非常に大きな割合を占めており、これらは加工による収益を向上する狙いがあり、この加工技術の部分が事業の成功の鍵と考えられる。第一回の認定概要から、加工などの事業計画の中での高付加価値化に係るものをいくつか挙げてみた(表2)。

これらの計画内容の特徴として以下のように整理した。

- 1) 乾燥素材化(ドライフルーツ、粉末(パウダー))
- 2) 未利用部位(素材)、規格外の商品化
- 3) 用途拡大など、安定的供給のための冷凍素材(カット品など)
- 4) 高付加価値素材(有機JAS、古代米他)を用いた加工素材
- 5) 新規技術の適用には慎重?(ICタグ、介護用食品が各1課題)

表1 認定事業計画の事業内容(左)及び対象農林水産物(右)の割合(%)

加工	12.8	野菜	31.3
直売	1.2	果樹	16.4
輸出	0.6	畜産物	11.7
レストラン	—	米	9.3
加工・直売	77.4	水産物	8.9
加工・直売・レストラン	5.5	林産物	7.0
加工・直売・輸出	2.4	豆類	4.7
		その他	15.1
		そば、茶、麦類、花き	