

21世紀農林業・越後から発信！

新潟県食品産業界の発展に向けて ～商品開発の歴史とこれからの展望～

10月23日（水）開催いたしました！

対面およびオンライン（ZOOM）のハイブリッド方式にて開催いたしました「にいがた夢農業・人づくり 共通講座公開シンポジウム」は今回で第11回目となりました。新潟大学その他、新潟県農業大学校、新潟県・県内市町村関係者など計92名の参加がありました。

生産額において新潟県をけん引するリーディング産業の「食品産業」分野から3社、並びにこれらの企業の研究開発や技術支援を行っている県農業総合研究所食品研究センターから講師を招き製品開発へのこだわり・今後の展望などについて講演して頂きました。

【主なプログラム】

基調講演：県食品産業の持続的な発展に向けた伴走支援
新潟県農業総合研究所食品研究センター 参事・穀類食品科長 西脇 俊和 氏

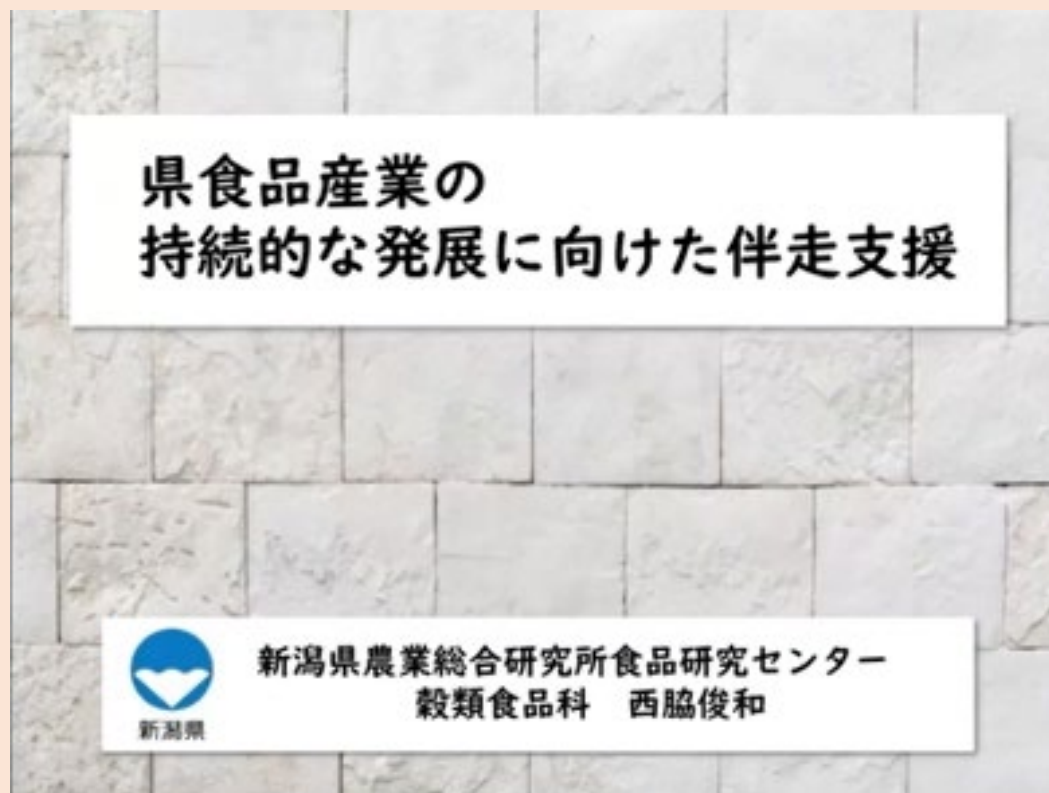
講演1：米由来原料で造るアレルギー対応調味料の開発
山崎醸造株式会社 取締役製造部長 羽田 知由 氏

講演2：麴甘酒の可能性～その機能性から乳酸発酵甘酒など新しい商品開発まで～
八海醸造株式会社 取締役製造部長 倉橋 敦 氏

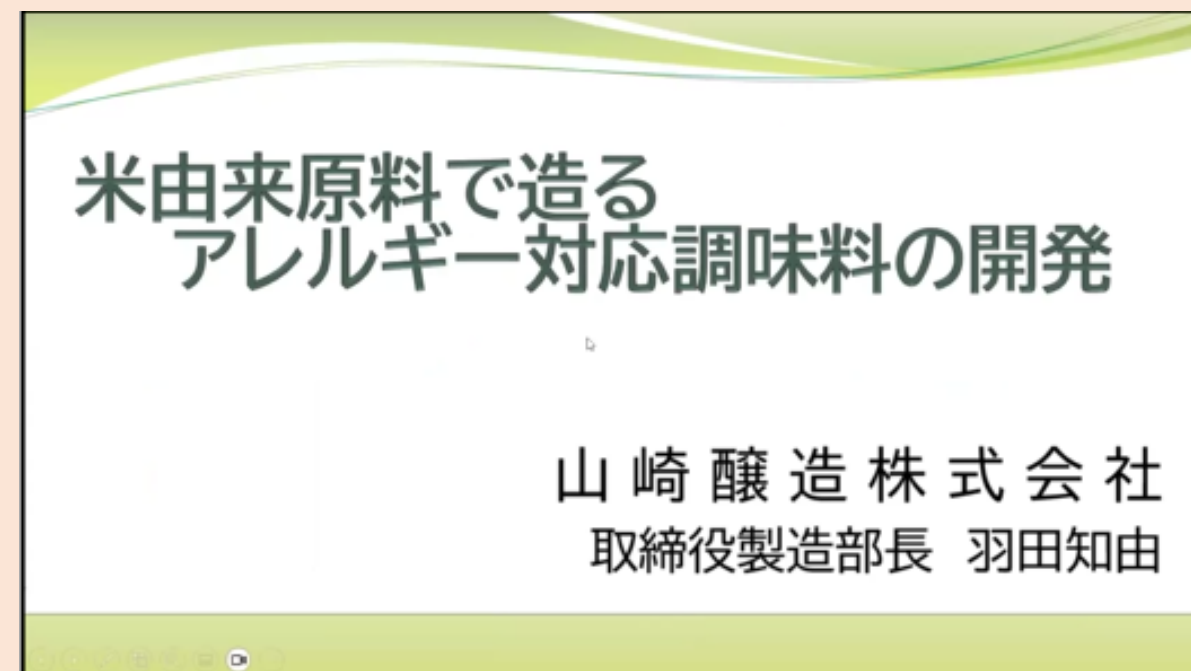
講演3：県産農産物を使用した新食感和菓子「たのくろ」「緋麗紅」の開発
有限会社正和 代表取締役社長 高橋 辰也 氏

パネルディスカッション
コーディネーター 西脇俊和 氏、羽田知由 氏、倉橋敦 氏、高橋辰也 氏
伊藤亮司、長橋徹（新潟大学農学部）

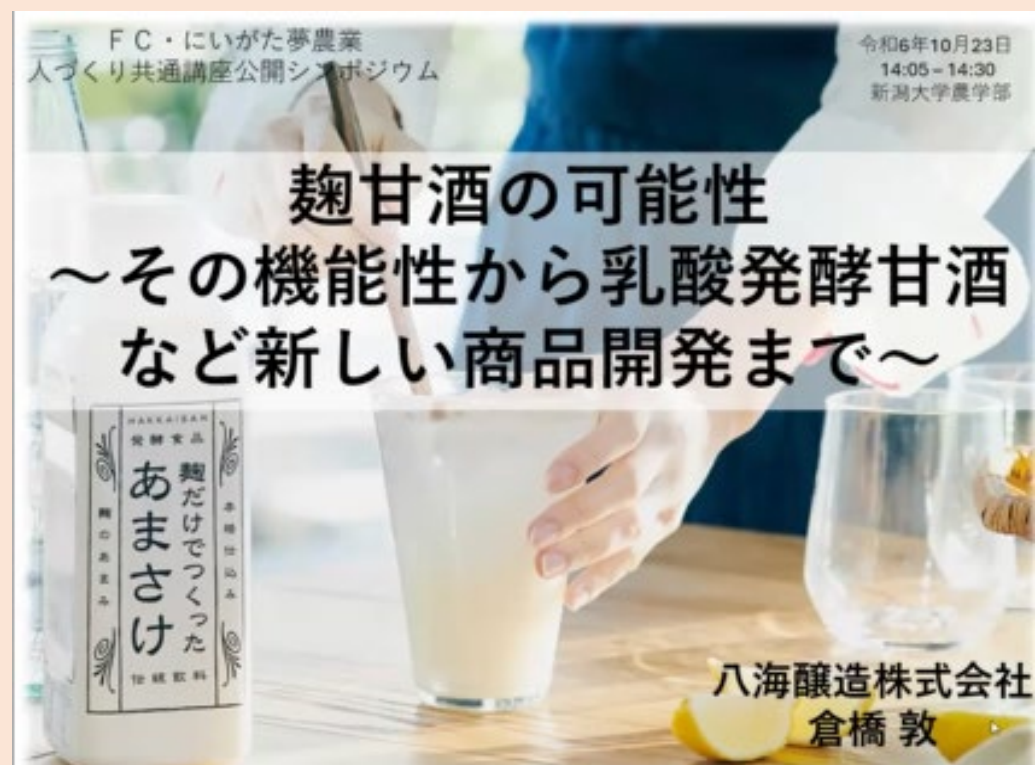
基調講演 西脇 俊和氏



講演① 羽田 知由氏



講演② 倉橋 敦氏



講演③ 高橋 辰也氏





基調講演 西脇氏



講演① 羽田氏



講演② 倉橋氏



講演③ 高橋氏



パネルディスカッション

【アンケートより感想 一部抜粋】

基調講演（西脇 俊和氏）

食品研究センターの産学官の連携における役割を初めて知った。フードテック研究会やセミナーを行うことでより食をアップデートさせようとしているということを学ぶことができた。

「いぜこみ菜」の発酵特性を活用した食品加工技術開発が興味深かった。

講演②（倉橋 敦氏）

顧客に寄り添い研究、試験を行うことで安全性や機能性を担保することで製品の価値と顧客からの信頼を獲得しているということがわかった。

昔からある甘酒ではあるが、それでもまだ研究途上であることが興味深いと思った。

講演①（羽田 知由氏）

何度も失敗したが、諦めずに試行錯誤を繰り返して挑戦し続ける姿勢に感嘆しました。コメ由来のマヨネーズを食べてみたいと思いました。

アレルギー物質を使わない食品は価格が高いイメージがあったが、消費者の声に耳を傾けて、お手頃な価格で美味しい物を開発しようという考えが素晴らしいと思った。

講演③（高橋 辰也氏）

自社だけで考えることも必要だが、知識や協力を得られる他社や組織に力を借りる選択も大切だということを学んだ。

商品開発には意外性や独自性が重要であるとわかった。小規模会社であるが、信念を持って伝統と地域を大切にしている。

パネルディスカッション/全体の感想

今後の進路のために今何をすればいいのか悩むことが多かったので、どんな分野であれ勉強したことは無駄にならないという言葉に勇気をもらいました。また、仕事において人と人のつながりを大事にするという話がとてもためになりました

どの企業も新潟が根本にあると思った。

諦めずに続ける事、好きなことを続ける事、人に頼む事が大事。とにかく人と話すことが大事。「まあいいや」とは思わない事、最後まで責任を持つ事。

要望 パネルディスカッションの際に事前に回収したアンケートで、発表に含まれていなかったものについて質問を講演者に投げ掛けていただきたい。

たくさんのご参加有難うございました。