

平成 22 年度 農林水産省 補助事業

# 「農水産物機能性活用推進事業」

## 報 告 書

平成 23 年 3 月  
財団法人 食品産業センター

## まえがき

近年、バランスのとれた食生活を行い、さらに健康に留意した栄養バランスを確保するため、農水産物に含まれる機能性成分に着目した食品の開発や、これらの農水産物を利用して地域の農水産業や食品産業の振興を図ろうとする試みが各地で行われています。特に、これまで廃棄されて活用されていなかった部位・規格外品、これまで豊富な機能性成分を有しながら伝統的に薬味等の限定した利用法しかなかった農水産物、あるいは、その地域には昔から多く生息・生育しているが、これまで利用価値が少なかった農水産物等を利用した機能性成分に富む食品は、今後市場性が高まってくるものと期待されます。

財団法人食品産業センターでは平成 17 年度より農林水産省の補助事業である「農水産物機能性活用推進事業」を実施し、農水産物の機能性に着目した食品の試作開発を支援すると共に、機能性成分について食品科学的見地からも検討を行ってきました。

地域農水産物、とりわけ機能性に着目した商品開発は、原料の確保から加工、調製、商品開発等々に至るまで、人的にも金銭的にも多くの課題を抱えているのが現状です。

そういった状況にあっても、今年度もいろいろなアイデアを搭載したご提案をいただくとともに、委員の皆様からは厳しいご評価、ご意見も頂戴し、また一步、商品化に向けて前進できたものと考えています。

機能性に着目した食品を地域の食品企業が市場化することを支援する一助として、本報告書が関係者の参考になれば幸いです。

当事業の推進に当たりまして、事業全般に渡りご指導いただいた本検討会委員や農林水産省の担当者の皆様、原稿ご執筆をお引き受けいただいた各研究機関の皆様、短期間で価値ある製品をご試作いただいた皆様に厚く御礼を申し上げます。

平成 23 年 3 月  
財団法人 食品産業センター



## 1. 事業の概要

## 1. 事業の概要

### (1) 事業の目的

近年、農水産物の機能性に着目した食品の開発・販売が活発化している中で、国産原料を使用した付加価値のある食品へのニーズが高まっている。全国各地に存在し、多様な機能性成分を有する様々な農水産物を機能性食品の原材料として利活用することは、新たな地域ビジネスの創出につながり、それらの農水産物を生産する地域の農水産業振興を図る上で非常に効果的と考えられる。

しかしながら、機能性成分に富んだ資源に恵まれた地域の中小食品企業は、自ら研究・商品化するだけの技術力や資本力が乏しく、また、生産者も自ら生産する農水産物の機能性の価値を十分把握していない場合が多いため、これら地域では企業と生産者が連携して新しい機能性食品の開発を行うことは、現状では困難である。

このため、本事業では、地域の農水産物を利活用した機能性食品の試作品の開発を後押しし、この取組を取りまとめた全国の食品企業等開発研究機関等に広く情報提供することにより、試作担当食品企業の技術の向上のみならず、全国の食品企業が機能性食品を開発する上での共通的な技術を共有することが可能となり、機能性食品の開発を効率的に行える結果、農水産物の利用拡大が図られることとなる。

### (2) 事業の内容

学識経験者、試験研究機関、食品企業及び消費者団体等の分野を代表する委員により構成される検討委員会を設置し、以下の検討を行った。

#### ① 機能性成分・活用性等調査

地域農水産物に含まれる機能性成分の活用方法、食品加工に利用する上での留意点等を整理し、今後の地域農水産物を使った機能性に着目した食品の市場化への参考とするため、「各種機能性成分を有した国産農産物「茶」」及び「機能性成分を有したその他の国産農産物」について、以下の内容で専門家にわかりやすくまとめていただいた。

- ・茶 (野菜茶業研究所 山本 (前田) 万里)
- ・桑 (岡山県工業技術センター 産本 弘之)
- ・シーベリー (北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 田村 吉史)
- ・リンゴ「秋星」 (石川県農業総合研究センター 小浦場 卓、山田 幸信)
- ・あまのり／発酵海苔 (熊本県立大学 松崎 弘美)

#### ② 機能性に着目した商品の試作、市場性等評価

- i) 上記①で取りまとめた機能性成分の中から機能性に特化した農水産物を選択し、当該農水産物に含まれる機能性成分を活用した新商品の試作を行った。地域農水産物に含まれる機能性成分に着目した食品の開発に積極的な全国各地の食品関係試験研究機関・企業から提案のあった 15 件の応募品の中から委員会にて内容を審査の上、対象案件 4 件を決定した。

- ii) 提案に基づき、試作協力先が試作品の開発を行った。
- iii) 試作品完成後、一般パネラーを加えて試食評価を行った。
- iv) 商品化に向けた改良に向けて、試食評価を試作協力先にフィードバックし今後の開発の参考とした。

### (3) 検討委員会の構成

平成 22 年度農水産物機能性活用推進事業検討委員会は以下の委員で構成した。

[委員名簿]

(五十音順 敬称略)

氏名	所属・役職
石川（高野） 祐子	独立行政法人 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 機能性成分解析ユニット ユニット長
門間 裕	公益財団法人 すこやか食生活協会 専務理事
鎌田 克幸	学校法人 日本菓子学園 専修学校 日本菓子専門学校 講師
小林 昭一 (※)	社団法人 菓子・食品新素材技術センター 理事長
関根 啓子	東京都消費者月間実行委員会 事務局長
高橋 幸資	国立大学法人 東京農工大学大学院 農学研究院 教授
三國 克彦	塩水港精糖株式会社 理事 糖質研究所長
宮川 早苗	UBMメディア株式会社 「食品と開発」 編集長
山田 雄司	山崎製パン株式会社 中央研究所 所長

(※) 座長