

産・学・官
十勝で連携

付加価値高い

文科省事業来月から本格化

食品開発へ

地場産業と研究機関の連携による新事業創出を目的とする文部科学省の「都市エリア産学官連携促進事業」の本年度採択地域に「十勝エリア」が選ばれたのを受け、管内で六月から同事業に基づく研究開発が本格化する。帯広畜産大や日本甜菜などが連携し、地場産品を使った付加価値の高い商品開発を目指す。

（幸坂浩）

健康機能折れたナガイモから
独自の酵母、乳酸菌でチーズ…

ブランドに育成

同事業は三年間で、国から年間約一億円、計約三億円の補助金交付が見込まれる。帯広畜産大などは、食品が持つ病気の予防や健康維持の機能に着目。こうした機能を遺伝子レベルで調査し、その結果に基づいて商品を開発する方針。

具体的には、テンフンを搾ったあとのパレイシヨや、折れて流通に適さなくなったナガイモの有効利用を目指す。これまでは廃棄するか飼料にしていたが、調査した機能を生かし、食品や調味料などに加工する。

また、冬季も栽培可能なソバ、マメ類の新芽を生産する工場を作り、新たな雇用創出を狙う。十勝独自の酵母と乳酸菌を開発し、ナチュラルチーズの「十勝ブランド」育成も行う。

同事業を共同提案した道と帯広市は、将来的に二百億円規模の産業と約千人の雇用を創出すると試算。同事業の中核機関・財団法人十勝圏振興機構の有塚利宣理事長は「地域にとって非常に有益だ。地域と協力して事業を進めていきたい」と話している。