

十勝産物
勝畜産
農畜産物

機能性生かし高付加価値

文科省
事業に採択
産官学で技術開発へ

地場産業と研究機関が連携して新事業を創出する文部科学省の「都市エリア産学官連携促進事業」に、道と帯広市が共同提案していた「機能性を重視した十勝産農畜産物の高付加価値化に関する技術開発」がこのほど、十勝エリアとして選ばれ、今月から研究開発が本格化する。

今年度は同事業に全国で8エリアが採択された。十勝エリアは、2003年の函館エリアに次いで2番目。事業は07年度までの3年間で、補助金は9250万円。

研究の中核を担うのは、十勝圏振興機構(とち財団)。帯広畜産大学や試験場、日本甜菜製糖などが連携し、地場産品を使った付加価値の高い商品開発を目指す。

研究テーマは「機能性を重視した十勝産農畜産物の高付加価値化に関する技術開発」で、今後①バレイショからの有用ペプチドの生産技術開発②ナガイモを利用した機能

性食品の開発③ナチュラルチーズの高品質化と安全性確保技術の開発――など、5項目の研究課題に取り組む。

研究推進へ2つのワーキンググループを置く。1つは技術移転、事業化推進、知的財産権活用などをを行う「事業ワーキンググループ」で、帯広畜産大学をはじめ道立畜試、

十勝農試、根釧農試、道立十勝圏地域食品加工技術センター、十勝支庁など9機関でつくる。

もう1つは、それぞれの機関に加えて、地元JA帯広かわにしや食品関係業者も加わった「研究ワーキンググループ」で、共同研究の統括、研究交流事業の統括を行う。

十勝エリアが同事業に採択された要因について、関係者は「帯広畜産大学を軸に今年春、各種連携協定契約が成立し共同研究体制が整ったことが評価された」と見ている。