北海道新聞
2006年（平成18年）3月4日（土）第27面

# ソバやバレイショでも 価値高い商品開発を

## 官学産連携事業

財団法人十勝圏振興機構（とかち財団、有塚利宣理事長）は三日、理事会を開き、農業を核にした産業支援の拠点として新年度オープンする「地場産業支援センター」（仮称）の正式名称を「十勝産業振興センター」とすることを了承した。また、バイオマスエネルギー利活用事業など、〇六年度事業計画、予算案を原案通り決定した。

同センターで開いた。新年度の予算総額は三億三千八百九万円。主な新

文部科学省の都市エリア産学官連携促進事業で、淡谷醸造（本別）が帯広畜産大などと協力し、コレステロール値を下げる効能が期待されるナガイモの漬物を開発したが、これが同事業の十勝エリアから生まれた初の商品。佐山昇司科学技術コーディネーターは二年目となる新年度を「勝負の年」と位置付け、地場産品を使った付加価値の高い商品開発の実現を目指す考えだ。

同事業は地場産業と研究機関の連携による新事業創出が目的。十勝エリアは道内では函館に続いて二〇〇五年度に選ばれた。年間一億円の補助金が三年間交付される。十勝エリアでは、生活習慣病予防などの「機能性」に注目した商品開発を目指している。

本年度は産学官の連携を深めるとともに、実験的にさまざまな商品を試してきた。ナガイモの漬物は、コレステロールを下げる効能を損なわないよう加熱の不要な加工品として開発した。

今後はソバに含まれ、高血圧に効くとされるルチンや、デンプンを抑った後のバレイショの有効利用策として、調味料などに使えるペプチドなどに注目。帯畜大が十勝の農畜産物をDNA解析して出てきたデータを商品化に結び付けていく。

佐山科学技術コーディネーターは「二年目は（同事業に）かかわる地元企業を増やし、商品化にメドをつけていきたい」と話した。