



さやま・JNC 1995年札幌市生まれ。札幌南高、北大農学部卒。58年、日本甜菜製糖入社。研究開発部長を専攻。84年から総合研究所長、96年に取締役同所長。2002年6月に退任。機能性食品の開発などに取り組んできた経験から05年5月、科学技術コーディネーターに就任した。趣味は打ち、読書、音楽鑑賞。由紀江夫人との間に2男。

十勝圏振興機構科学技術
コーディネーター

佐山 晃司さん(71)

十勝農産物の高付加価値化を目指す3年目を迎えた「都市エリア産学官連携促進事業」(文科省委託)の成果が次々と商品化に結びついている。ジャガイモ原料の調味料、帯広畜産大学の酵母を使うチーズや、企業連携に結びついた例も。産学官連携の「潤滑油」として、同事業の科学技術コーディネーターを務める佐山晃司さん(71)に連携促進のコツ、今後の見通しを聞いた。

(文・井上朋一、写真・堀原寛)

十勝農産物の高付加価値化さらに推進

おいしくて健康も

連携の成果から商品化が進んでいます。コスト食品(本社東京)がジャガイモチップスを使った調味料「ホテ味」を、十勝野口ローマージュ(中札内)は帯広畜産大学の酵母を使ったチーズを商品化しました。「都市エリア」は05年度から3カ年で取り組み、今年度が最終年。予想を上回る形で、成果を社会に送り出すことができている。

十勝は食材の宝庫ですが、原材料の供給地としての役割が大きい。一方、農産をめぐっては国際間の競争も厳しさを増しています。変化に対応するため、単なる原材料供給ではな、農産物を付加価値の高い食品に育てて送り出し、競争力を高める必要があると、佐山は語ります。

「コーディネーターとして気を付けていることは、

地域の中小企業は大手と違い、自社内に研究所機能を持つことができません。地域全体の研究所・開発機能を果たすが「都市エリア」事業の役割の一つです。大学や研究

産学官連携の「潤滑油」に

機関が取り組む研究テーマは高度なものが多く、一般の人が理解するのは難しい。個々の研究者がどのような研究に取り組んでいるのかを把握し、企業とのニーズを聞き取り、どの研究者と連携すればいいのかを適切に判断、コーディネーターしています。

「産学官連携で十勝はどう変わるのでしょうか。」

「都市エリア」は食品・食材が持つ機能性を明らかにし付加価値を高めようとしています。科学的根拠に基づいた健康にどう貢献するのか、どれほどおいしくか、という優位性を持たせることができる。十勝の農産物が安全・安心なだけでなく、「おごごん」で健康によい「エイエイラン」下にならざるを得ません。

発展型都市エリア

「今後の展開を。」
08年度以降は発展型の「都市エリア」に取り組み、農産物の高付加価値化をさらに進めます。次のコーディネーター役は現職世代の人にもやってもらいたい。若いエネルギーで十勝の発展につなげてほしい。

