

十勝の産学官連携事業 開発第1弾



ナガイモの漬物の説明をする釧路製造の岡田社長（右）

地場産業と研究機関が連携して新たな事業を生み出す文部科学省の「都市エリア産学官連携促進事業」の十勝エリアの初めての商品として、みそやしょうゆなど製造の秋谷醸造（本別、岡田清信社長）らは3日、帯広市の食品加工技術センターで、ナガイモの漬物を開発したと発表した。（朝日新聞）

みそ漬など3種類

十勝エリアは、道内では函館に次ぐ二番目の地域として二〇〇五年に同事業に選ばれた。三年間で年間一億円の補助金を受けている。

発表の会見には、同事業の佐山晃司科学技術コーディネーター、帯広畜産大の大西正男教授、岡田社長が出席。発表された商品は、帯広市川西地区の特産品「川西長いも」を使ったみそ漬、三升漬、醤油漬の三種類の漬物。同事業の中核研究機関である帯広大などのラットを使った動物実験によつて、ナガイモは加熱すると血中のコレステロール値を下げる効果が減ってしまふことが分かっているため、同商品では加熱処理はしていない。水を抜くなどの下処理に二日間、漬け込むのに二日間をかけるなど、商品製造には一週間ほどかかる。今月中旬には特許出願も行う。

調味料は、一週間、一パック百円を盛り、価格はフタなし包装で四百二十円、フタ付き包装で四百七十三円。四月にも道内のスーパーや百貨店で販売していく。岡田社長は「今後、研究をさらに進め、道外への販売も見据えて調味料を一つ、来月くらいまで進めたい」と話した。

ナガイモの漬物商品化

体に良い効果 加熱処理せず「保存」