

施策の展開 「地域に根ざした水産業の競争力の強化とみやぎブランドづくり」

～「競争力のある水産業の構築」(条例第8条第1項第4号関係)～

【取組状況・成果】

1 付加価値の高い製品の開発及び販売の促進

本県水産物のブランド化を図るため、生鮮物及び水産加工品等の県産品の展示販売会等を県内外で開催するとともに、生産者等が行う商品開発及び販売活動への支援を行いました。また、地域に埋もれた絶品等をトップブランドに育てる取組を実施したほか、ブランド化が期待される新養殖種いわがきの養殖試験を行うなど、幅広い取組を実施しました。

【平成17年度の主な実績・成果】

(1) 大型産地の優位性を生かした高付加価値化・ブランド化の推進

イ 本県の優れた県産品及び観光資源を県外主要都市の消費者に広く紹介し、理解と普及を図るとともに、県産品の販路拡大及び観光誘致を通して、本県の地場産業及び観光産業の育成・発展に資するため、「そごう横浜店(横浜市)」ほか全国の百貨店6会場にて「宮城県物産と観光展」を開催しました。[食産業・商業振興課]

物産展全体	出展者数	延べ363業者
	売上総額	351,356千円
うち水産物関係	出展者数	延べ86業者
	売上総額	99,368千円

ロ 本県の魚市場に水揚される魚介類を、市場流通機能を活用して全国に響くトップブランドとするため、対象魚種に関する品質分析及び専門家を招いての勉強会などブランド形成の取組を支援しました。[食産業・商業振興課及び仙台・石巻地方振興事務所]

事業実施主体 石巻市水産振興協議会
塩釜市水産振興協議会

ハ 地元以外ではあまり知られていない水産物及び産地としての認知度の低い「渚の絶品」のブランド化を推進するため、新たな需要開拓、加工品の開発・販売、県内外のイベントでのPR販売、地元でのまつり開催、ホームページの活用等による情報発信など、地域内の評価の浸透・共有化及び地域外での販路拡大の取組を支援しました。[食産業・商業振興課及び仙台・石巻・気仙沼地方振興事務所]

事業実施主体 大谷本吉漁業協同組合ほか5団体

ニ 宮城県漁業協同組合連合会が行った県内外での料理教室の開催及び量販店等でのイベントの開催など、本県の主要な養殖水産物等についてブランドの確立及び販路拡大を図るための取組を支援しました。[食産業・商業振興課及び仙台・石巻・気仙沼地方振興事務所]

ホ 本県の豊富で優れた食材を首都圏へ発信することによって「食材王国みやぎ」を総合的に推進するため、首都圏の有名ホテルの料理人等を本県の生産現場へ招へいするとともに、それらホテル等における「食材王国みやぎフェア」の開催を支援しました〔食産業・商業振興課，東京事務所〕

フェア開催ホテル（平成17年度実績）

高輪プリンスホテル（4月18日～6月12日）

サンシャインプリンスホテル（7月1日～31日，11月1日～31日）

ホテルオークラ東京ベイ（9月9日～19日）

ホテルメトロポリタンエドモント（7月1日～9月30日）

ホテルグランヴィア大阪（9月5日～6日，9月15日～16日）

パンパシフィックホテル横浜（3月1日～4月30日）

（2）高齢化等社会環境の変化を見据えた加工技術及び未利用資源の活用による新商品の開発

イ 消費者ニーズなどを見据え，加工技術の開発支援（加工相談件数 299件），低・未利用資源の活用等による新素材及び機能栄養成分に着目した加工法の検討や，海水氷等を用いた鮮度保持技術の開発試験を行いました。〔研究開発推進課，水産加工研究所〕

ロ 我が国の高齢化の進展に伴い，本県水産物を活用した栄養機能及び食品物性を考慮した食品開発について検討しました。〔研究開発推進課，水産加工研究所及び産業技術総合センター〕

ハ 特定地域（石巻市，塩竈市及び気仙沼市）の特定業種（水産食料品製造業関係）を営む中小企業等が行う新商品・新技術開発，販路拡大，人材育成等の事業に対し，支援しました。〔食産業・商業振興課〕

平成17年度取組事例・成果

- a．有限会社伊達や 宮城県に水揚げされた生まぐろを使用した新商品開発
- b．気仙沼ほてい株式会社 海産物の具材を別添にしたカップ「お粥」加工品の開発
- c．ワイケイ水産株式会社 小形さんまを原料とした新商品（チルドさんま，ハンバーグ）の開発と低温流通による販路開拓
- d．石巻産学官有志グループ 魚介類加工品の新商品開発及びマイナスイオン付遠赤外線乾燥機の開発

ニ 県内魚市場に大量に水揚げされるものの用途が限定されていたイサダ等について，加工原料としての新たな利用法や輸出の可能性の検討等について支援しました。〔漁業振興課，国際経済課，水産加工研究所〕

（3）水産物の競争力強化のためセールスポイントを明確にした販売戦略推進

県内市場に水揚げされる主要水産物，地域に埋もれた水産物，主要養殖魚種などのブラン

ド化の取組にあたり、旬へのこだわりや鮮度の数値化、販売ルートの限定など、ブランド要素の明確化や販売戦略づくりを支援・指導しました。[食産業・商業振興課及び仙台・石巻・気仙沼地方振興事務所]

(4) 地域におけるブランド製品の認知基準づくり等の取組推進

気仙沼市水産加工振興協議会が実施した気仙沼地域HACCPに基づいた新たなブランド認証商品の開発・販売への取組を支援しました。[漁業振興課及び気仙沼地方振興事務所]

(5) 水産加工品の販路開拓のための販売側との情報交換

イ 水産物需要の多様化に即した水産加工品の新製品の開発、品質及び製造技術の向上等を目的として宮城県水産加工業協同組合連合会が主催する水産加工品品評会の開催を支援しました。[漁業振興課、仙台・石巻・気仙沼地方振興事務所及び水産加工研究所]

ロ 県内で生産及び加工された食材・食料品を一同に集め、県内外の卸、百貨店、ホテル旅館業などの実需者（バイヤー等）へのPR及び販路拡大を図るための展示・商談会として「食材王国みやぎの逸品商談会」（県内1回、県外1回）を開催しました。[食産業・商業振興課]

出展数 県内 / 72社（うち水産関係 30社）
県外 / 24社（うち水産関係 9社）

(6) 地産地消の推進

イ 消費者への直接販売を通じた地場産農林水産物のPRや地産地消の推進等を目的に設置された「石巻しみん市場」（事業主体 石巻しみん市場出店者協議会）に対して、その総合的なコマース活動に対する支援を行いました。[石巻地方振興事務所]

ロ 地域産業の振興及び県産品の消費拡大等を図ることを目的として、農林水産業者、製造加工業者、販売業者等が一堂に会し、これらの産業分野を横断した県産品の展示販売「みやぎまるごとフェスティバル」を開催しました。[食産業・商業振興課]

開催月日 平成17年10月29日及び30日

開催場所 県庁、勾当台公園、市民広場、一番町四丁目及び古図広場

(7) 海外市場の開拓支援

本県の優れた製品の海外での販売を通じて地域経済の活性化を図るため、他県等と共同で「大連商談会」（中国大連市）及び「東北フェアin上海（食材フェア）」（中国上海市）を開催したほか、「ソウル国際食品展示会」（韓国ソウル市）にブースを設置し、海外とのビジネス志向のある企業の支援を行いました。[国際経済課]

a. 大連商談会（本県関係）

出展者数 延べ18社 うち水産物関係 出展者数 4社
商談件数 55件

b. 「東北フェアin上海」食材フェア（本県関係）

出展者数 6社 うち水産物関係 出展者数 5社
商談件数 132件

c. 「ソウル国際食品展示会」（本県関係）

出展者数 3社 うち水産物関係 出展者数 1社
商談件数 16件

【主な事業】

課名	事業費(千円) [うち県決算額]	事業名
漁業振興課	3,122 [1,934]	みなとまち水産加工振興事業 みやぎの水産加工振興対策事業(品評会分) 前浜発地域水産加工品発掘事業
研究開発推進課	4,507 [4,507]	地域性混獲魚の食品素材化 地域水産物特定成分利用開発事業 水産物利用中食・菓子類素材化開発事業 海水氷を用いた鮮度保持技術の開発 県産食材を用いた高齢者向け食品の開発
食産業・商業振興課	116,902 [72,285]	物産展等開催事業 みやぎまるごとフェスティバル開催事業(再掲) 「食の年中商談会」開催事業 県産品販売促進支援事業 地域産業集積中小企業活性化事業 地場産業等活性化事業 みやぎの水産物トップブランド形成事業 食材王国みやぎ総合推進事業
国際経済課	25,200(右記事業分) [41,696](関連事業 含)	大連商談会 東北フェアin上海 ソウル国際食品展示会
石巻地方振興事務所	6,216 [3,000]	どどーんと石巻支援事業(再掲) (市町村振興総合補助金)

2 研究開発と成果の普及の促進

水産研究開発センター，気仙沼水産試験場，内水面水産試験場，水産加工研究所及び栽培漁業センターにおいて，平成16年に作成した「水産試験研究基本計画」に基づき，本県の自然と共生した地域社会を支える活力ある水産業の発展と，安全で良質な水産物を安定して供給するための技術開発等の研究を行いました。

この研究で得られた研究成果については，速報として随時提供するとともに，研究成果発表会，研修会，個別相談等を通じ普及を図りました。

なお，研究に際しては，学識経験者等専門委員による厳正な外部評価を行い，本県産業振興諸施策を踏まえた成果重視型の試験研究を推進しました。

【平成17年度の主な実績・成果】

(1) 水産業者及び消費者ニーズに対応した研究開発の推進

高級二枚貝生産技術の安定，サキグロタマツメタ対策，かき産地判別技術開発など，水産業者及び消費者ニーズに対応した研究開発の推進に努めました。[研究開発推進課，水産研究開発センター，気仙沼水産試験場，内水面水産試験場，栽培漁業センター及び水産加工研究所]

(2) 研究開発推進計画の策定及び研究成果の評価体制の充実

水産関係諸施策の具現化を図るため試験研究の推進方策と達成すべき目標を明示した「水産試験研究基本計画(2004)」については，平成16年6月に作成しました。また，学識経験者等で組織する外部評価委員会において，試験研究成果の評価を行い，効率的・効果的な試験研究業務の実施に努めました。[研究開発推進課，水産研究開発センター，気仙沼水産試験場，栽培漁業センター及び水産加工研究所]

(3) 研究成果の普及及び定着

平成17年7月8日に「宮城県水産関係試験研究機関試験研究成果発表会」を開催し，8課題の口頭発表及び4課題のポスター発表を行いました。また，「漁海況情報」，「沿岸養殖通報(のり，かき，ほたてがい)」，「海洋観測(水質)情報(気仙沼湾，志津川湾，仙台湾等)」等の各種通報を関係機関へFAXするとともに，ホームページに掲載しました。[研究開発推進課，水産研究開発センター，気仙沼水産試験場，内水面水産試験場，栽培漁業センター，水産加工研究所及び仙台・石巻・気仙沼地方振興事務所]

(4) 国，関係都道府県，県内各研究機関，水産業者等との連携による研究開発の実施

我が国の高齢化の進展に伴い，本県産水産物を活用し，栄養機能や食品物性を考慮した食品の開発について，産業技術総合センターと連携して検討しました。

また，仙台湾で大量に発生したヒトデをバイオマス資源として有効に利用するため，たい肥化試験を畜産試験場と連携して行いました。[研究開発推進課，水産研究開発センター，水産加工研究所，畜産試験場及び産業技術総合センター]

【主な事業】

課 名	事業費(千円) [うち県決算額]	事 業 名
研究開発推進課	50,356 [50,356]	試験研究機関業務外部評価推進事業 漁業情報提供事業(再掲) 水産業関係試験研究事業(再掲)

3 産業間・産学官の連携による新たな事業の創出の促進

農・林・畜産業など多様な一次産業，優れた技術に裏打ちされた水産加工業及び大学等研究機関などが連携して新たな事業を創出するため，産業間・異業種間の連携を促進し商品開発等の事業実施を図るとともに，新たな加工品づくりを促進するため食品関係団体への支援を行いました。

【平成17年度の主な実績・成果】

(1) 農・林・畜産業等との産業間連携の促進

イ 生産者と水産加工業者との技術連携を積極的に行いながらマッチング活動を展開するとともに，弁当業者(伯養軒)と石巻旬鮮市場(石巻を中心とする生産者・食品製造業者等の組織)との共同で，「金華さば棒ずし」及び「鯨釜飯」の2種類の駅弁が開発され，仙台駅及び石巻市内の量販店等で販売されました。

[食産業・商業振興課及び石巻地方振興事務所]

ロ 食をテーマに地域振興の機運を盛り上げ，地場産品を日常的に購入できることを目的として，平成16年度に地元料理研究会が開発した「海ぶた丼」を提供店舗のメニューとして定番化するとともに，「海鮮大福」については海産物を原料とした新たな餡を開発し，新しい味を各イベントでPRしました。[石巻地方振興事務所及び食産業・商業振興課]

(2) 企業の製品開発力等の有効利用による新たな事業展開の促進

水産加工研究所では県産シロザケ(ブナザケ)の消費拡大を図るため，「サケドライソーセージ」を試作し県内企業に技術提供したところ，大手スーパー系列で販売されることが決定し，パッケージデザインの検討など商品化に向けた取組が行われました。[水産加工研究所及び研究開発推進課]

【主な事業】

課 名	事業費(千円) [うち県決算額]	事 業 名
食産業・商業振興課	4,114 [3,727]	フードシステム連携強化推進事業 いしのまき魚菜まんさい宝船戦略推進事業
水産加工研究所	2,281 [2,281]	水産物利用中食・菓子類素材化開発事業

気仙沼地域HACCPによる地域ブランドの推進

(関連事業：みなとまち水産加工振興事業)

気仙沼市水産加工業振興協議会では、地域が一丸となった安全・安心な水産加工品づくりを進めるため、HACCP及びトレーサビリティの概念を取り入れた気仙沼独自の「気仙沼地域HACCP」の導入を図り、履歴の明らかな原料を使用し、すべての製造工程で品質・衛生管理を徹底している水産加工場（気仙沼HACCP認定工場）で製造された「気仙沼ブランド認証商品」の販売を開始しました。

平成15年には第1弾として「戻り鰹たたき」と「鰹なまり節」の2商品を、平成16年には「あぶりサンマ」、「メカジキタタキ」をはじめとする7商品を、平成17年には「金のさんま」、「銀のさんま」及び「さんま甘露煮」の3商品を気仙沼ブランド認証商品として販売し、気仙沼地域ブランドの推進に取り組んでいます。

1 気仙沼地域HACCP認定工場

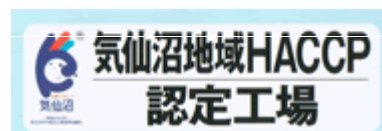
原料の履歴管理及び一般的衛生管理並びにHACCPによる管理及び施設整備、さらには輸送履歴管理に至るまで規定した「地域HACCP工場認定基準」に基づいて、専門知識を持った審査委員が現地査察を行い認定された工場

[認定工場数]

平成15年度	15工場
平成16年度	20工場
平成17年度	23工場

[認定期間]

1年間（更新時に再査察・審査を行う。）



2 気仙沼ブランド認証商品

気仙沼地域HACCP認定工場で加工・製造された商品であることに加え、特に厳選された原料の選択や保管、細菌検査、食品表示、添加物などを規定した「ブランド商品認証基準」に基づいて、専門知識を持った審査委員による試食（官能）審査を受け、認証された特選商品。

[ブランド商品の条件]

- (1) 日本国籍の漁船が漁獲し、気仙沼に水揚げした原料を使用
- (2) 気仙沼地域HACCP認定工場加工
- (3) 高品質の原料を選別使用し、高度な技術で加工



以上の条件をすべてクリアしたものは商品パッケージに「気仙沼ブランドロゴマーク」を添付することができます。

水産物のトップブランドづくり

～「地域に根ざした水産業の競争力の強化とみやぎブランドづくり」に向けて～

(関連事業：みやぎの水産物トップブランド形成事業)

県内各地の市場流通関係者や生産者団体等は、地元の水産物について「高品質」「高鮮度」「安心・安全」などを前面に打ち出しながら、ブランド化の構築や販路・シェアの拡大に向けた取組みを行っています。こうした取組は、生産サイドのマーケティング力の強化や本県水産物の一層の品質向上や販売を促進するものとして重要であり、これらの取組に対し支援しています。

1 「市場発信型」ブランド形成事業

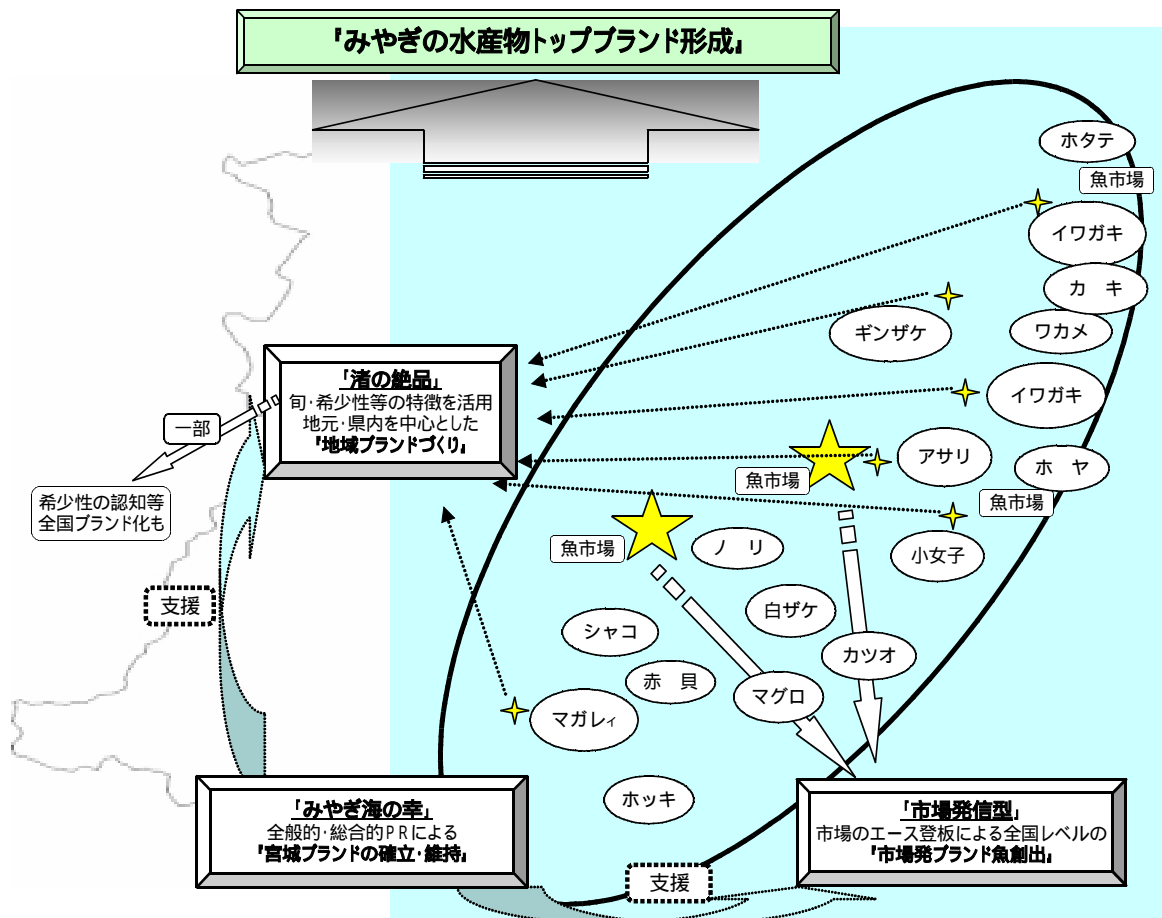
魚市場に水揚げされる代表的な魚種を対象として、市場関係者自らが市場の流通機能や知名度等を活用し全国レベルのブランド魚を創出する取組で、石巻魚市場関係では秋期に水揚げされる高品質の「戻りカツオ」を対象に、これを「金華カツオ」とネ・ミングし、また、塩釜魚市場関係では三陸沖で漁獲される高品質なマグロ(メバチマグロ)を対象に、これを「三陸塩竈ひがしもの」とネ・ミングしブランド化を推進しています。

2 「渚の絶品」ブランド化推進事業

地元以外ではあまり知られていない水産物や、産地知名度の低い埋もれた「絶品」について、地元の生産者自らが地域内外でのPRや加工品開発などブランド化や販路拡大を図るための取組で、大谷本吉漁協(天然イワガキ)の他5団体で実施しています。

3 「みやぎ海の幸」ブランド化確立事業

宮城県漁業協同組合連合会が実施する、カキやワカメ、ギンザケなどの主要な養殖生産物を中心とした本県水産物のブランド化や販路拡大などを図るための総合的な取組みです。



- 主な取組 -

水産加工品の新作発表

(関連事業：みやぎの水産加工振興対策事業)

本県の水産加工業は全国第2位の生産量を誇る重要な地場産業です。宮城県水産加工業協同組合連合会では、水産物需要の多様化に即した水産加工品の新製品の開発、品質の向上及び相互の技術研さんを目的として「宮城県水産加工品品評会」を開催しています。毎年、県内の水産加工業者が開発した最新の製品が多数集まり、審査員から最も高い評価を得た製品には農林水産大臣賞が授与されます。

本品評会は、昭和49年度から開催され、平成17年度で第32回を迎えました。例年農林水産祭に参加しており、平成15年度第42回農林水産祭において本品評会から選出された出品材(「あぶりさんま」阿部長商店マーメイド食品：気仙沼市)が栄えある天皇杯を受賞するなど、数多くの優秀な水産加工品が出品される水準の高い品評会となっています。

宮城県水産加工品品評会受賞品一覧

回次		第27回 平成12年	第28回 平成13年	第29回 平成14年	第30回 平成15年	第31回 平成16年	第32回 平成17年
出品数		242品目	226品目	169品目	199品目	201品目	201品目
農林水産大臣賞	製品名	ふかしゃぶしゃぶ	生タラバせいろ蒸し	あぶりさんま	さんまハンバーグ	雪つみものさんま寿司	金華煮あなご
	会社名	(株)阿部長商店マーメイド食品	(株)カネダイ	(株)阿部長商店マーメイド食品	ワケイ水産(株)	(株)斉吉商店	まごころ(株)
水産庁長官賞	製品名	磯の玉子	朝の焼魚シリーズ	さんまつみれ	昆布じめさんまこりゃつめー	昆布しめたら(桜だより)	金のさんま寿司
	会社名	(株)津久浦	大弘水産(株)	ワケイ水産(株)	まごころ(株)	まごころ(株)	(株)斉吉商店
	製品名	ほんだかき屋のかきフライ	エビ包揚	びんちょうまぐろタタキスライス	風和里	くじらユッケ	ぶちあげブレーン
	会社名	本田水産(株)	(株)阿部平蒲銚店	(株)宮經	(株)及善商店	(株)木の屋石巻水産	(株)高政
	製品名	荒梅りチーズ入いわしかまぼこ	極上なめらか揚	スモークサーモン	雪つみものさんま	ひっぱりだこまだこチップ	白身魚ステーキ
会社名	(株)マルヨ鈴木商店	(株)阿部善商店	本田水産(株)	(株)斉吉商店	(株)ヤマウチ	(株)マルナミフーズ	
備考			第40回農林水産祭 日本農林漁業振興会会長賞 「かじきの燻製」 大弘水産(株)		第42回農林水産祭 天皇杯 「あぶりさんま」 (株)阿部長商店 マーメイド食品		

- 主な取組 -

「食材王国みやぎ」の発信

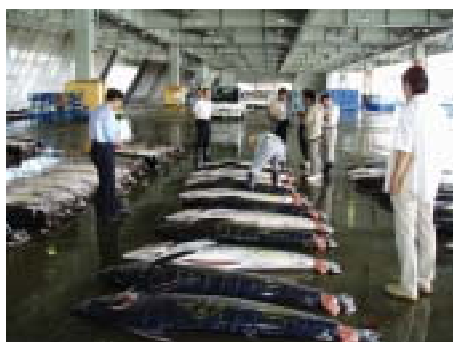
～「地域に根ざした水産業の競争力の強化とみやぎブランドづくり」に向けて～

(関連事業：食材王国みやぎ総合推進事業)

本県の豊富で優れた食材を首都圏へ発信することによって「食材王国みやぎ」を総合的に推進するため、料理人等を生産現場へ招へいして本県産食材への理解向上を図るとともに、首都圏における「食材王国みやぎフェア」の開催を支援しています。

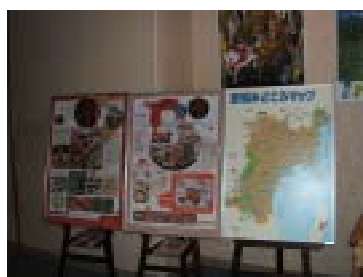
1 みやぎ食材出会いの旅

主に首都圏等の有名ホテルやレストラン等で本県産食材の使用を検討している料理人、仕入れ担当者等を本県に招き、実際に生産現場を見ていただくとともに生産者等との直接対話を通じて、本県産食材に対する理解を深めてもらい、県産食材の利用拡大に努めています。



2 食材王国みやぎフェア

首都圏等の有名ホテルにおいて県産食材を使用した「食材王国みやぎフェア」を開催し、ホテルの持つ高級イメージや有名シェフの料理によって本県産食材の魅力を最大限に引き出すことで、本県の豊富な食材の付加価値及び知名度向上に努めています。



県内商談会・県外商談会の開催

(関連事業:「食の年中商談会」開催事業)

1 宮城県が誇る豊富な食材をPR

「食材王国みやぎの逸品商談会」は、関係団体や企業と連携し、多様な商談の場や機会を設けることにより、宮城県が誇る食材を県内外の食品流通・小売販売・外食中食産業等の食産業実需者に対して、積極的にPRすることで、県内食関連企業の販売力強化を図り、販路拡大と食関連産業の振興を図ることを目的として開催しました。

本商談会には、県内外から購買意欲の高いバイヤーが多数来場し、ビジネスチャンスを広げる商談の場として、また情報収集・交換の場として利用されました。

2 開催実績及び支援内容

仙台市内において展示・商談会を開催し、首都圏で開催される大規模な展示会への参画を支援するため、宮城県としての出展小間を設け、出展にかかる費用の一部を負担しました。

【平成16年度開催実績】

第1回県内商談会(平成16年11月10日/ホテル仙台プラザ)出展 74小間73社

第2回県内商談会(平成17年2月8日/夢メッセみやぎ)出展 74小間74社

第3回県外商談会(平成17年3月9日~11日/東京ビッグサイト・2005 スーパーマーケットトレードショー会場内「第20回全国ふるさと食品フェア」)出展 13小間24社

商談数計 4717, 商談成立件数 207件, 商談成立金額120,287千円

【平成17年度開催実績】

第1回県内商談会(平成18年2月7日/夢メッセみやぎ)出展 72小間72社

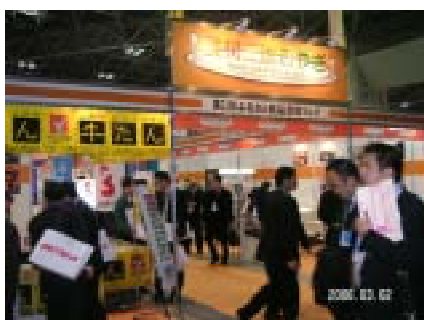
第2回県外商談会(平成18年3月1日~3日/東京ビッグサイト・2006 スーパーマーケットトレードショー会場内「第21回全国ふるさと食品フェア」)出展 14小間22社

商談数計 3,438, 商談成立件数 84件, 商談成立金額 46,260千円(平成18年4月現在)

<平成17年度県内商談会(夢メッセみやぎ)>



<平成17年度県外商談会(東京ビッグサイト)>



海外商談会・見本市の開催

(関連事業：大連商談会，東北フェア in 上海，ソウル国際食品展示会)

1 ビジネスチャンスとしての海外商談会・見本市

近年の経済のグローバル化の進展により，国境を越えてヒト，モノ，資金などが自由に行き交い，大きなビジネスチャンスをもたらしています。県は，海外とのビジネスを行う企業を支援し，地域経済の活性化を図っており，特に高い経済成長を続ける東アジアとの経済交流を重視して様々な事業を行っています。

具体的には，専門家による海外ビジネスの指導・助言及び毎月の実践的なビジネス講座などのほか，ビジネスチャンスをつかむ機会として海外での商談会・見本市を開催しています。

2 開催実績及び支援内容

平成17年度は，世界の経済センターである中国で「大連商談会」，「東北フェア in 上海」を開催し，多くの商談・成約がありました。また，日本の食品・食材の人気が高い韓国で「ソウル国際食品展示会」に県ブースを設置し県内企業の出展・商談を支援しました。

こうした商談会・見本市では，商談相手の事前マッチング，商品見本等の輸出に伴う検疫・各種証明書等取得に関するアドバイス，商談会開催後のフォロー等も行っており，海外ビジネスに関心があっても商習慣，貿易事務等に不慣れなため挑戦をためらっていた企業でも参加しやすくなっています。



【大連商談会】

開催期間 平成17年10月17
平成18年3月15日～16日
開催場所 大連フラマホテル
本県参加企業数 延べ18社
商談件数 214件
当日成約件数 6件
成約見込件数 49件

【東北フェアin上海（食材フェア）】

開催期間 平成17年11月25日～26日
開催場所 利ナインダウクワン上海
本県参加企業数 6社
商談件数 218件
当日成約件数 22件
成約見込み件数 61件



県は，平成17年4月に岩手県と共同で大連事務所を開設したほか，上海に中国ビジネスコーディネーターを設置しており，海外商談会・見本市に関するサポートに加え，中国企業との商談アレンジ，パートナー企業紹介，情報収集・提供など様々な支援を行っています。

魚肉を用いた高齢者食品の開発

(関連事業：県産食材を用いた高齢者向け食品の開発)

わが国の高齢化の進展に伴い、平成14年10月1日現在の全国の75歳以上の高齢者人口は1,004万人、うち何らかの咀嚼(そしゃく)・嚥下(えんげ 噛み砕き・飲み込み)機能が低下した高齢者はおよそ603万人と推計されます。一方、宮城県においても、平成15年3月31日現在の75歳以上の高齢者人口は約19万1千人、うち何らかの咀嚼・嚥下機能が低下した高齢者は、約11万4千人と推計されています。

加齢に伴い咀嚼・嚥下機能が低下した高齢者は、食事摂取量の低下により低栄養、低水分状態に陥ることが多く、生体免疫機能の低下により寝たきり状態を招く原因の一つとも考えられており、このことから高齢者に多い咀嚼・嚥下困難者向けの栄養機能改善や食材バリエーションの拡大は、咀嚼・嚥下困難者の食生活のQOL(Quality Of Lifeの略)確保は重要な課題となっています。

本研究においては県内食品製造企業との共同研究により、栄養機能や食味に優れた咀嚼・嚥下困難者用食品や高齢者向け食品の開発を目指す。現在咀嚼・嚥下食品市場は平成16年度112億円、平成17年度130億円規模(株式会社シードプランニング試算)が見込まれる成長市場であり、早期に県内食品製造企業へ咀嚼・嚥下食品製造技術を導入し新マーケットへの進出を促すことにより本県食品関連産業の振興が期待できます。

そのため水産加工研究所及び産業技術総合センターでは咀嚼・嚥下困難者用食品や高齢者向け食品に求められる物性を満たす素材及び加工方法を、動的粘弾性評価や圧縮硬さ測定、粘度測定等を用いて探索するとともに、アミノ酸スコアに優れた良質なタンパク質を豊富に含む魚肉を原料として、共同研究企業による試作および商品化を進めております。

嚥下食製造工程

