

目次 contents

「創造の芽」(研究シーズ情報①) 3

特集 ビジネスシーンを共に創る
平成14年度主要事業 4

【特別調査】進む環境への取り組み
環境に関する実態・意識調査結果 6

進む発注先企業の選別化
高まる県内からの調達率
県内発注企業外注ニーズ調査結果 8

イノベーション! 経営革新のすすめ 11

2月の経営動向調査結果 12

平成14年度事業のご案内 14

研修案内／賛助会員募集 16

「産業情報いわて」の創刊にあたって



財団法人いわて産業振興センター
理事長 海妻 矩彦

経済のグローバル化や高度情報化が著しく進展するなかで、本県経済の活性化や地域産業の発展を図っていくためには、国内外の流れを的確にとらえ、産業を発展させる原点としての「ものづくり」を支えるいわゆる基盤的技術産業の集積を図るとともに、内発型産業の育成や新産業の創造を促進することが極めて重要であります。

このため、県では、平成14年度新たに産学官共同による新技術開発を促進するほか、民間ベンチャーキャピタルが組成する「いわてインキュベーションファンド」に対する出資により、起業家やベンチャー企業に対する総合的な支援を行い、本県製造業等の力強い発展を支援していくこととしております。

当センターといたしましても、国・県の施策に呼応し、経営革新、技術開発、創業、情報化、取引あっせん等各般にわたる中小企業の要請に応えるため、総合相談窓口を設置するとともに、諸課題の解決に当たっては、県内各地域の支援機関や大学等を含む幅広い連携を図るなど、ワンストップサービス機能の充実に努めているところであります。

今後におきましても、産学官連携の一層の強化に努め、その総力を結集して本県経済の活性化に貢献できるよう全力を尽くして参りたいと存じます。

また、このたび、企業の最新情報や新製品、イベント案内など、当センターが有するホットな情報を一元的に紹介するため、「産業情報いわて」を創刊することになりました。

この情報誌が、企業の経営革新や技術力の向上の一助となり、活力ある企業が数多く生まれ、育っていくことを心から願うものです。



「創造の芽」(研究シーズ情報①)

岩手大学農学部

西澤 直行教授
を中心とした研究

可能性あふれる雑穀の成分 利用のヒントを提供

雑穀の食品機能性研究と 新食品開発・事業化



研究開発センターでは、科学技術振興事業団からの委託事業であるRSP事業(地域研究開発促進拠点支援事業)の実施及び各種の研究開発事業を利用することにより、大学などの研究シーズの育成や県内企業等への移転・起業化を目指しています。

このシリーズでは、すでに商品化されているものや実用化に近いものを中心にご紹介します。

生産から加工までメリットが大きい 「雑穀」の広がる活用法

岩手県特産である雑穀の健康に良い成分や新機能性の成分を明らかにして、生産の拡大、産業としての育成、新たな食品素材や食品の開発などに役立ててもらおうというものです。これによって低迷している地元食品産業育成、農業の振興・事業化および起業化への道にも光が差してくるでしょう。

さて今、なぜ雑穀が全国で注目されているか――これをまとめたのが表1、さらに雑穀の研究結果が表2です。

付加価値の高い商品と 社会に適応した事業展開を実践

研究結果を参考にして、すでに販売されている商品もあります。

雑穀パン／パン技術に定評がある一戸のカナン牧場で製造。

モロコシ和菓子／伝統的モロコシ製品

である「へっちょこだんご」を商品化。

雑穀入り麺／軽米の古館製麺所で、キビ、アワ、ヒエそれぞれの単品入り乾麺を開発。

自らのための「身土不二」から グローバル的規模での展開

西澤教授は、従来品のマフィン、クッキー、ビスケット、パンなどの他に、さらに若者や大都市消費者向けの新たな食品の開発を考えています。

また、雑穀の多様な食品への応用と新規の食品開発・普及は、農家を悩ませている減反による休耕田や荒れた畑を活用することができるだけではありません。適地適作の地域農業の振興や新規の地域ブランド食品開発・起業化にもつながるものであり、「身土不二」(その土地に暮らす人が、その地域で取れた農産物を食べることが健康に良いという意味)にとどまらず、グローバル的規模での展開も考えられます。



【表1】注目理由

- ①アレルギー代替穀物
アトピー性皮膚炎などのアレルギー代替穀物としての価値認識
- ②消費者の安全志向
無農薬で栽培可能な唯一の作物
- ③価値観の逆転
地元でも10kg1万円、都会では2万円以上もする高価な食品
- ④国内志向
食品業界、消費者から地場産食材や加工食品の希望
- ⑤素材が美味しい
- ⑥健康への植物性食品への回帰
雑穀は、植物性食品消費の回帰傾向になっている

【表2】研究結果

■機能性成分探索

- ①より単純化したタンパク質分離方法を確立
- ②主要な機能性タンパク質とプロラミン画分の分離とそのタンパク質を電気泳動で解析

■雑穀の新規健康機能の解明

- ①脂質代謝改善機能性
動物実験の結果、キビタンパク質が、血中コレステロール濃度を下げ、胆汁酸の排泄を促進
- ②肝障害抑制効果
動物実験の結果、キビタンパク質が肝機能障害に対して抑制効果を有することを確認
- ③動物実験で、キビ、ヒエの抗アレルギーの可能性を確認
- ④モロコシのポリフェノールの血中コレステロールの低下と抗酸化機能を明らかにした

雑穀パン／販売は(株)ベルセンター。原料の生産に左右されずに安定供給を図るため、キビ、アワ、ヒエの3種入り「雑穀パンーあわ、ひえ、きび」にバージョンアップ