

にいがたフードテック研究会「情報交換会」 発表概要

(発表順、敬称略)

○細胞性食品のこれまでと現在地 ―技術と社会実装の変遷―

―正蒲鉾(株) 技術研究部 技術研究課 高橋 夏美

細胞性食品は、実験室レベルの研究からスタートし、スタートアップの台頭や投資拡大を背景に急速な進化を遂げてきました。本講演では、初期の概念実証段階から、現在の製造技術の高度化、さらには商業化に向けた取り組みまで、その進化の軌跡を時系列で整理します。加えて、海外における販売認可の動きや、日本国内での制度整備の進展を踏まえ、実用化に向けた課題と可能性を整理します。

○弊社開発品 電子レンジ対応パッケージの紹介とその採用事例

(株) 熊谷 営業部 HR プロジェクトリーダー 五幣 達哉

ここ数年において生活のスタイルが変わったことで、食品パッケージに求められる機能にも変化が出てきております。特にコロナ禍では学校の休校やリモートスタイルでの働き方が生まれるなど生活が大きく変化したタイミングでした。簡便ですぐに食べられる商品が注目され、電子レンジに対応したパッケージの需要が高まりました。そこで今回は弊社で開発した電子レンジ対応パッケージをご採用いただいた事例を交えてご紹介いたします。

○地域資源を活かしたバイオガス発電

新潟特殊企業(株) 環境本部 取締役環境本部長 小松 聡

食品残さや廃油などの有機性の廃棄物を単に処分するのではなく、貴重な地域資源としてメタン発酵させ、得られたバイオガスを燃料に再生可能エネルギーを創出する事業について、およびそれらを活かした再生可能エネルギーの地産地消、地域資源循環、カーボンプライシングによる持続可能な地域づくりについてなどをご紹介します。

○地域の小中学校との学習連携及び「ミライフシリーズ」のご紹介

マルタスギヨ(株) 管理本部 総務課 鶴巻 吾朗

マルタスギヨ株式会社は、新潟を拠点に全国へ生珍味や漬物、調味料などを展開する食品メーカーです。新潟市で唯一、諸味から醤油を製造している当社を学習に活かしてもらうべく実施した、秋葉区を中心とした小中学校生の工場見学概要をご紹介します。また、環境配慮型商品をグループ会社のスギヨと「ミライフシリーズ」を共同開発、販売しております。その商品の紹介等概要をご紹介します。

○「新潟発ライスミルク」の製造技術開発

食品研究センター 園芸特産食品科 専門研究員 奥原 宏明

植物性ミルク市場は年 6～10%の成長が続いています。植物性ミルクの原料として、米はアレルギーリスクが低いことから、乳製品を摂取できない消費者の他、アーモンドや大豆にアレルギーを有する消費者にも受容されやすい特性を有しています。食品研究センターでは食品関連企業における新たな需要創出を図ることを目標に、「新潟発のライスミルク」製造技術を開発しました。

○新生バイオが出来る技術の紹介

(株) 新生バイオ 代表取締役 田村 和男

弊社がもつセラミカの技術を活かした製品づくりを目指した加工工場です。創業 41 年目になり、セラミカを使った食品加工は始めて 25 年になりました。

1. 食品加工の一番大切な水道水をセラミック処理とろ過で、本管からの錆や異物の除去が重要である
2. 新生バイオ固有の加工技術の確立
3. 自社の持つ技術の普及と共有工場の普及 現在 10 社
4. 食品原料が持つ特性をそのまま生かした製品づくり
5. 食品添加物を使わない製品づくり
6. 加熱による内容成分の消失を抑える技術
7. 乾燥・粉末加工の技術
8. B to B から B to C 製品まで

○米由来原料を用いた卵様食品の開発について

食品研究センター 食品工学科 専門研究員 相原 浩太郎

近年、動物性原材料の代替として植物性原材料を用いた食品（プラントベース食品）への注目、需要が高まっています。また、米の用途拡大や、新たな市場創出に繋がる米の素材化・加工技術の開発が望まれています。食品研究センターでは、米由来原料を主として用いた卵様食品の製造技術を開発しましたので、ご紹介します。

○「ベンチャー企業創出事業」及び「よろず支援拠点」のご紹介

(公財) にいがた産業創造機構 産業創造グループ

伴走支援チーム チーフ 河村 慧

スタートアップ起業だけでなく、新たなビジネスモデルを構築する第二創業も強力にバックアップする「ベンチャー企業創出事業」、経営課題に専門家が無料で応える「よろず支援拠点」、現場の IT 化を促す「生産性向上支援センター」です。

研究開発から事業化、現場の効率化まで、皆様の挑戦を包括的に支える各事業の概要を簡単にご説明します。