

ながのブランド郷土食

信州大学地域共同研究センター(CRC)
センター長 天野 良彦

コラボ産学官 第8回研究成果発表会
2013年3月8日(金)
コラボ産学官プラザ in TOKYO 2F 大ホール

人材養成手法の妥当性ー地域ニーズの反映ー

[背景] 信州は全国有数の農産物出荷量を誇り、長野市においても特産農産物を原料に、伝統的な加工技術をベースとした**食品加工業（製造品出荷額の約25%）**が、**地場基幹産業**として発展してきた。

- [課題]**
1. 企業の経営はOEM生産に依存
 - ・ブランド力不足
 - ・自社（PB）製品の比率が低下
 2. 食の多様化に伴う**技術開発力の不足**
 - ・欧米食志向（若者層）
 - ・安心・安全志向
 - ・高齢者向け食品
 - ・機能性食品（食の第3次機能）

[対応] 食品製造分野での技術革新を担う人材を創出し、地域経済の活性化を目指す「ながのブランド郷土食」人材養成プログラムを立ち上げた。
社会人再教育コース（1年間）・大学院食品科学コース（2年間）

長野県の平均寿命

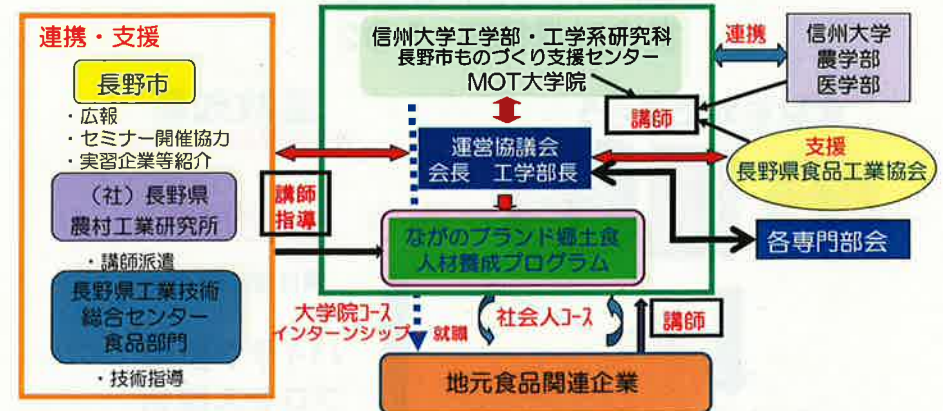
- ・ 男（全国1位）
- ・ 女（全国3位）

老人医療費は全国一低い

ピンピンコロリは
食生活と運動

	男		女	
	平均	寿命	平均	寿命
	全国	77.71	全国	84.62
1	長野県	78.90	沖縄県	86.01
2	福井県	78.55	福井県	85.39
3	奈良県	78.36	長野県	85.31
4	熊本県	78.29	熊本県	85.30
5	神奈川	78.24	島根県	85.30
6	滋賀県	78.19	岡山県	85.25
7	京都府	78.15	富山県	85.24
8	静岡県	78.15	山梨県	85.21
9	岐阜県	78.10	新潟県	85.19
10	埼玉県	78.05	石川県	85.18

実施体制・自治体等との連携



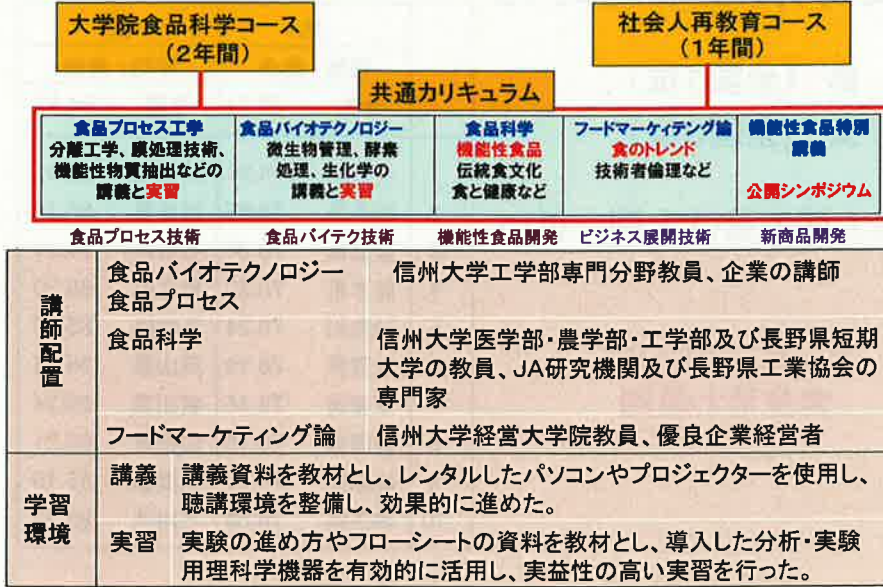
[学内連携]

農学部：社会人課題研究における農学部遺伝資源のソルガムを原料とした麺製品開発や大学院修論研究におけるきのこやブルーネの機能性評価動物試験の協力
 医学部：社会人課題研究における乳製品の免疫機能評価試験の協力
 経営大学院：地元産業フェアでの、開発製品の試食、アンケート、販売を通じたマーケティング現場実習における指導
 人文学部：農商工連携人材育成事業「信州直売所学校」への講師派遣による6次産業化の人材養成に貢献

人材養成の手段・方法

産業界からの要望

[カリキュラムの編成] 被養成者の習得すべき知識・到達レベルに対応し、カリキュラムを編成

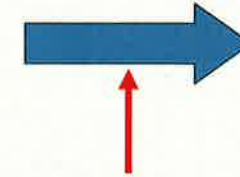


郷土食から新しい食の機能開発

郷土食(伝統食)

食の1次機能
(栄養成分)
食の2次機能
(おいしさ)

食の3次機能
生体調節機能
新たな機能性
(抗菌性・生体防御)



新しい技術を導入する必要
(バイオテク・プロセス工学)
核となる人材を創出する必要

ながのブランド郷土食 拠点形成構想 その2

食材を丸で食らう



温故知新

昔の食材の機能性を知る

残さ(廃棄物)

実は宝の山かも?

加工

食べやすい食品



バイオテク技術
プロセス技術

宝探し

ペプチド
多糖類
ポリフェノール など

社会人課題研究より誕生した開発製品の商品化



一次産業側からの原料供給をはじめ地域特産農産物の
高付加価値化など地域経済活性化に貢献。

「ながのブランド郷土食推奨品」認定商品の誕生



2012年11月発売

学生と一緒に、
研究を重ね、
最高の美味し
さと食感を極
めたレトルト
加工食品

製造販売：信大工学部



2012年12月発売

企業との
共同開発により誕
生した初の「なが
のブランド郷土食
推奨品」

紅玉リンゴのシャキシャキ感
とさわやかな甘みが特徴
季節限定品

製造販売：長野県農協直販(株)