

食は成長の活力源



伸びる機能性食品

産学官連携が不可欠

自治体も研究開発を支援

特定保健用食品・健康食品など機能性物質を含む食品は、依然として人気が高い。機能性食品は成分抽出による原料供給も見込める、すそ野が広い分野だ。

からは開発支援商品の口でいたフグペのコーゲンG表示制度を始めた。認定を抽出した製品で成分分析は東京大学と連携し出た。また10年10月に包括協定を結んだフランス食品



豊富な地域資源を高付加価値化

イグサ使い健康飲料

焼酎かすの効率的再利用も

産業クラスター計画では自動車、半導体に次いで3番目となり、九州経済の柱としての成長を期待している。

機能性食品開発は付加価値化が行える一方で、企業単独では難しい面もある。成金の発見、分析から抽出、製品開発、販路開拓と商品化は資金や時間がかかる。研究開発体制も含め中小企業としてはハードルが高く、産学官連携が不可欠だ。

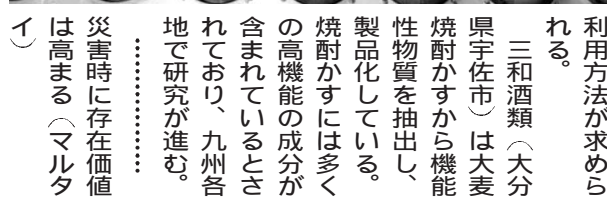
同協議会では「オーディネーター」によるマッチングや販路開拓を支援。11年1月

機能性食品において重要なのは、豊富な地域資源の活用だ。熊本県は量産の原料となる県内の生産量約9割を誇る。王樹製菓（熊本市）はイグサを使った健康食品を製造。06年に「イグサ青汁」を製品化。10年8月には乳酸菌と組み合わせた新製品を開発した。強みである乳酸菌の取り扱い技術を生かした。また崇城大学（熊本市）と共同でイグサを使ったペット用健康食品の開発にも取り組む。

大学のシーズの製品化を目指すのは、東洋新薬（福岡市博多区）だ。特定保健用食品開発に積極的で、九州地域バイオクラスター推進協議会の副会長企業でもある。佐賀大発ベンチャー企業の、農研堂（佐賀県神埼市）が生産する野菜「パラフ」が使用した化粧瓶「パラフ」を取り組む。パラフは南アフリカ原産の植物アイスプラントを、佐賀大農学部が食用に改良したものの、葉の表面にある水滴のような細胞に、水分をたくわえる。肌の保湿にも効果があるとして、製品化に力を入

れる。

地場産業を背景とした廃棄物の効率的処理、投資し期待がある。焼酎が盛んな九州では物として発生する焼酎の再利用が課題だ。熊本税関の調査では熊本・宮崎・鹿児島各県



安心安全を「見える化」

信頼獲得の最重要点

不良品1個が企業生命に直結

信頼獲得の最重要点

不良品1個が企業生命に直結

食品と切っても切り離せないのが安全性だ。食品をめぐる事故や事件は後を絶たない。販路が拡大するにつれ、流通側からの要求も大きくなる。安定供給に加

建設にあたっては、現場の社員の意見を取り入れた。外田主良社長は「みんなの工場主」と胸を張る。

食品メーカーの経営者たちは「安心安全は当たり前」と口をそろえる。ある中堅食品メーカー社長は「企業にとっては一万个生産したうちの不良品1個でも、お客さまにとってはその1個しかない」と表現した。失敗が許されないのはどの業種でも同じだ。だが、体に入るものだけに、ミスが顧客の生命と企業生命に直結するのが食品業界の大きな特徴だ。

企業規模に関なく、品質と価格に加えて安心安全を見る形で提供すること。も食品メーカーの使命だ。異業種から入る企業にとっても、価値創造とともに重要なポイントになる。

大震災の経験生かせ

リスク分散の検討 必要に

産地化を目指す動きもある。出胡（福岡市東区）はピーナツを原料としたマヤシを生産、12年からは佐賀県に設置する新工場で増産体制に入る。佐賀県内の農家が生産した、国産大豆にこわったマヤシの製品化も見込め。加工食品の製造を本格化する計画もあり、6次産業化の期待がかかる。

生活の基本となる食品メーカーには安定供給の責務がかかる。3月11日に発生した東日本大震災では食品メーカーにも影響が出た。イフジ産業は全国の製菓・製パンメーカーなどに業務用の液卵を供給する。同社最大規模の関東事業部（水戸市）が被災、設備が壊

が続いた。ペットボトル入りの水も枯渇した。コカ・コーラウエスタは増産に対応するため一部の設備投資を一時的に見送った。食品メーカーの存在価値は、災害時により高まる。中小企業にもサブプライチエールの分散化や非常時のリスク分散を検討する必要がある。

り、生産管理を徹底させることは重要な。通常はコンサルタントに任せる部分も、同社は自社単独で行った。パート従業員にも教育を徹底。ライン構造の見直しとともに、事故防止の起きにくい環境を整備した。

五洋食品産業（福岡県糸島市）はHACCP対応型原料工場で冷凍ケーキを生産す

安定供給の使命

機能性食品で地域資源を高付加価値化（東洋新薬が開発を目指す「パロ化化粧品」……）

機能性食品は輸出品としての役割も担つて、新興国で健康や美容への関心が高まるにつれ、日本製の品質の高さやイメージの良さは力

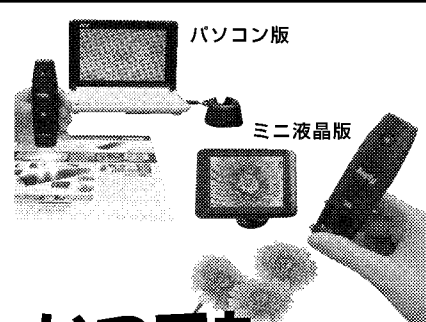
になる。野菜や肉など、農産物を地域ブランド化して海外で販売する動きはこれまでもあつた。だが生鮮品の輸出は高コストとなるため、ターゲツトは富裕層など一部に限られがちだ。製品としての輸出が広がれば、多様なターゲツトへの広がりに期待したい。

訴求も可能になる。またモノづくり企業にとつても無関係ではない。機能性物質の効率的抽出には、技術が不可欠だ。そこには工業製品で培ってきた中小企業の技術を生かす場面も多い。産業界全体への広がりに期待したい。

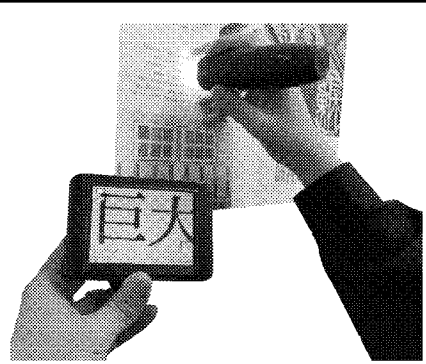
3R 顕微鏡をモバイルする。

AnytyPRO ワンランク上のマイクロスコープ

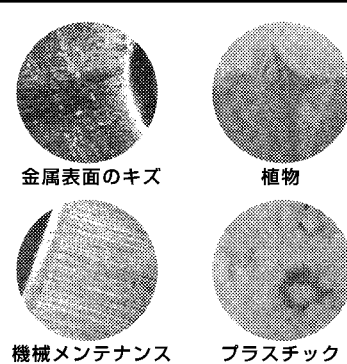
定価 44,800円～184,400円



ミニ液晶版モデルですと、ソフトのインストール不要、いつでも、誰でも使用できます。



ワイヤレス機能で、あらゆる所で使用可能。
5～10mの範囲内でご利用頂けます。



何にでも

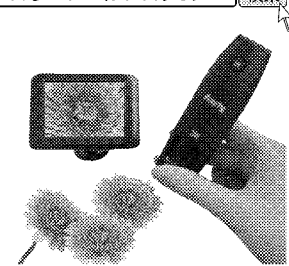
等倍～200倍タイプ、450倍～600倍タイプのプロ使用の2種類をご用意。

いつでも、どこでも、何にでも。
あなたのそばで新しい風を。

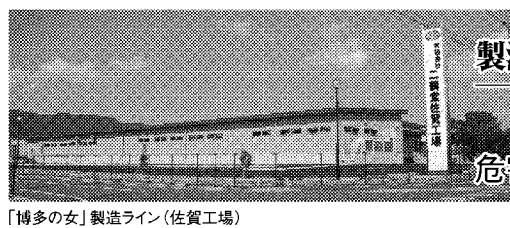
スリー・アールシステム 株式会社
光学機器事業部

本社 〒812-0006 福岡市博多区上牟田1-5-20
TEL 092-441-4056 FAX 092-441-4077
info@3rrr.co.jp www.3rrr.co.jp

詳しくは WEB まで



「博多の女(ひと)」は1972年(昭47)8月5日に発売された。創業者の橋本富市が、バームクーヘンに小豆羊かんを入れた菓子を考案したもので、ソフトな口当たりと甘みを抑えた繊細な味わいが特長。製品のイメージに博多人形を重ね、包装のデザインに採用した。まさに博多の女性の情と細やかさをお菓子で表現させた博多土産のロングセラーである。



博多菓子工房 有限会社 二鶴堂

〒812-0054 福岡市東区馬出6-15-21

御注文
お問い合わせは **フリーダイヤルTEL:0120-56-5634** **フリーダイヤルFAX:0120-22-3119**

お求めは 博多駅キヨスク、マイング、デイトス、福岡空港、高速SA・PA売店など

<http://www.nikakudou.co.jp/>