

みえフードイノベーション農林水産資源活用提案会を開催します！

県内農林水産資源の活用を進めるため、みえフードイノベーションの一環として、食品加工事業者や飲食店等に対して県内各地の農林水産資源を紹介し、事業者連携による商品開発や食材活用を進めます。

日時 平成25年11月8日（金）13:00～16:00

場所 「第11回リーディング産業展みえ」四日市ドーム内特設会場

（四日市市大字羽津甲5169（霞ヶ浦緑地内））

■セミナー（13:00～13:30）

「人の集まる所に食があり、食のある所にモノづくりのヒントあり」

講師 内島 叡氏（羽二重豆腐株式会社 顧問、みえフードイノベーション「ボートアドバイザー」）

：味の素株式会社に入社後、調味料等製造設備の設計・建設、商品の拡販支援、外食産業向け新製品開発に従事したのち、「匠の技の工業化」をめざした新しい商品開発のやり方、仕組みづくりに取り組む。同社定年退職後、大東食研株式会社顧問を経て、現在は羽二重豆腐株式会社顧問のほか、幅広く活動中。

■県内農林水産資源の活用提案会（13:30～15:00）

生産者等から県産の素材や食材の紹介をしていただき、食品メーカーや飲食事業者にプレゼンします。

■個別相談会（15:00～16:00）

提案素材・食材の具体的な活用について、個別に相談を行います。

<提案素材・食材一覧>

提案事業者	提案素材・食材	特長
(有)四日市酪農	生クリーム、バター、低温殺菌牛乳	生産者限定、非遺伝子組み換え飼料で育てられた三重県産牛の牛乳を100%使用した商品。
辻製油(株)	温州みかん・トマト等のペースト	温州みかんを丸ごとペーストに。果汁以上に風味を感じる。また、高糖度フルーツミニトマトを丸ごとペーストに。流動性が高く、液体や粉末への混合が容易。他の素材のペーストも可能。
熊野市ふるさと振興公社	香酸柑橘「新姫」の生果・果汁	熊野市新鹿で発見された香酸柑橘。香りがよく、味も濃厚なため、調味料に適しており、ヘスペリジンなどの健康機能性成分も豊富。
	熊野地鶏	肉質は赤みが強く弾力に富み、地鶏本来のコクと風味がある「三重ブランド」。
三重県農業研究所	低リン米、低リンカット野菜、低リン低塩醤油	過剰摂取すると血管障害を引き起こすリンを減らした「低リン食材」。食事療法が必要な腎不全患者が、より安く地元食材の入手が可能に。企業・大学・医療機関が連携し、エビデンスも揃う予定。
JA全農みえ	みえ黒毛和牛	舌の上で脂がとけ出す温度（脂肪融点）にこだわった三重県産黒毛和牛。「松阪牛」「伊賀牛」に負けない美味しさ。

<裏面に続きます>

提案事業者	提案素材・食材	特長
JA全農みえ	みえ豚	3つの特徴ある飼料（木酢酸、 α -リノレン酸、ビタミンE）を配合し、脂身はさっぱりと臭みのない仕上がり。県内3銘柄豚の生産者が結集して誕生。
チーム錦	伊勢まだい	ポリフェノール類を多く含む三重県産海藻、柑橘、茶葉の粉末をブレンドしたエサを投与。日持ちがよく、臭みや脂分が少ない身質。
みえ水産倶楽部 （チーム錦）	四季折々の県内産海産物	県内の水産関係者が連携し、三重県産の様々な海産物を新鮮に提供できる仕組みを構築。四季折々のさまざまな魚を県内各地へ提供可能に。
三重県水産研究所	アカモク	良質のフコイダンなど、多くの機能性成分を含み、茹でると粘り気の出る海草。つなぎとしても使え、アレルギーフリー商品にも。
三重県尾鷲農林水産事務所	ヒロメ	血圧上昇抑制機能が非常に高く、ワカメよりもやわらかく、とろみがある海草。丸くて大きいので巻いたり、型抜きしたりの加工も可能。
おわせマハタ協議会	マハタ	「幻の高級魚」と言われていたマハタの安定した養殖が可能に。
(株)サンショク	調味用鹿肉等（冷凍）	高タンパク・低カロリー・鉄分豊富な県産鹿肉。冷凍商品を開発、飲食店だけでなく一般消費者へも提供可能。
飛鳥たかな組合	たかな漬	無添加、保存料なしの「みえの伝統野菜」。アントシアニンを多量に含み、高い抗酸化力を有している。
鈴鹿はなびらたけ工房	ハナピラタケ	一般的な食用きのこの中でも健康維持に関わりが深いといわれている β -グルカンが豊富で、全国的にも希少。コリコリとした食感がどんな料理にも合う。
三重アテモヤ出荷組合	アテモヤ	糖度 20%の甘さと酸味を持つ果物。他産地と比べ大玉で良質な果実を安定して提供可能。加工用素材にも。
マル信 緑香園	伊勢茶ペースト	熱や光による退色を抑えることができるペースト。自然の緑色を求める商品や加工品に。茶葉はエコファーマー認定茶農家栽培。

事務担当

みえフードイノベーション・ネットワーク事務局 内田、矢野
（三重県農林水産部フードイノベーション課）

〒514-8570 三重県津市広明町 13 番地

TEL：059-224-2391 FAX：059-224-2521

E-mail:f-innov@pref.mie.jp