

食と陶の高付加価値化検討会 事業報告

榑谷幹雄*, 林 茂雄*, 新島聖治*, 谷口弘明*,
西川 孝**, 藤原孝之***, 松岡敏生****

Annual Report of Meeting for the Study on High added value of Food and Pottery

Mikio SAKAKIYA, Shigeo HAYASHI, Seiji NIIJIMA, Hiroaki TANIGUCHI
Takashi NISHIKAWA, Takayuki FUJIWARA and Toshio MATSUOKA

1. はじめに

平成 29 年度より実施の食と陶の高付加価値化検討会では、食品および陶磁器について〈機能×デザイン〉の提案により、新たな特徴ある製品を高付加価値商品にするための手法を検討し、商品化に繋げることを大きな目的としている。そして、企業ニーズの把握、企業等とのネットワークの構築を図り、技術情報の提供や工業研究所の研究成果を共有することを目的とした食と陶の高付加価値化検討会（会議）を、平成 29 年度の第 1 回、第 2 回開催に続き、平成 30 年度は第 3 回、第 4 回を開催したので、その内容を報告する。

2. 検討会の開催

表 1 に平成 30 年度に実施した検討会の概要を示す。第 3 回検討会は地域資源研究会の窯業技術検討会と合同で、窯業研究室において開催した。講師として静岡県立大学の貝沼やす子名誉教授を招聘し、「お米とごはんの科学」をテーマとして講演いただき、米についての基礎知識、ごはんを炊くポイントおよびでんぷんの糊化・老化について解説をいただいた。聴講した企業からは炊飯用土鍋への応用や電子レンジにおける炊飯、糊化の条件等について様々な質問が出され、熱心な質疑応答がされた。

第 4 回検討会は伊賀市丸柱の地区市民センターを会場とし、第 3 回と同様に地域資源研究会の窯業技術検討会と合同開催とした。講師として三重短期大学の飯田津喜美助教を招聘し、「三重県の伝統食文化」をテーマとして講演いただき、壮年期世代の食生活と健康に関する話題提供、三重県内の食文化および、次世代に伝え継ぎたい家庭料理の特徴を紹介いただいた。講演後は当所の研究紹介として「耐熱陶器の赤外線放射率とその保温性について」、「サーモクロミック特性を有するコーディエライトセラミックスの開発」および「新感覚ドライフルーツの開発」について説明した。また、新感覚ドライフルーツの試作品と商品を展示し、参加企業に試食と感想を求め、意見交換を行った。

3. まとめ

食品産業と陶磁器産業とは重要な接点があることから、今後も食品と陶磁器の事業者、工業研究所のコラボレーションの可能性を探り、商品開発につながる取組を進めていきたい。

* 窯業研究室
** 窯業研究室伊賀分室
*** 食と医薬品研究課
**** プロジェクト研究課

表 1 平成 30 年度に開催した食と陶の高付加価値化検討会

検討会	開催日	場所	内容	参加者数
第 3 回 食と陶の高 付加価値化 検討会	平成 30 年 8 月 27 日	窯業研究室 (四日市)	<p>【講演】 静岡県立大学 貝沼やす子名誉教授 「お米とごはんの科学」</p> <p>【意見交換】</p> <p>※第 3 回窯業技術検討会と合同開催</p>	18 名
第 4 回 食と陶の高 付加価値化 検討会	平成 30 年 12 月 12 日	伊賀市丸柱 地区市民セ ンター	<p>【講演】 三重短期大学 飯田津喜美助教 「三重県の伝統食文化について」</p> <p>【研究紹介】 「耐熱陶器の赤外線放射率とその保温性について」 「サーモクロミック特性を有するコーディエライト セラミックスの開発」 「新感覚ドライフルーツの開発」</p> <p>【意見交換】</p> <p>※第 4 回窯業技術検討会と合同開催</p>	13 名