

フードテック研究会 事業報告

佐合 徹*, 田口裕美*, 舟木淳夫*

Annual Report of Meeting for the Study on Utilization of Food Tech

Toru SAGO, Hiromi TAGUCHI and Atsuo FUNAKI

1. はじめに

当所では、農林水産省のフードテック官民協議会に入会しており、報告会等に参加している。フードテックとは、生産から加工、流通、消費等へとつながる食分野の新しい技術及びその技術を活用したビジネスモデルを指す¹⁾。従って品質向上、長期保存に役立つレトルト食品製造は、フードテックの1つであると言える。当所では令和7年度より小型レトルト食品製造装置を開放機器利用できる体制を整えている。

また、令和6年度にはフードテック活用研究会を開催し²⁾、令和7年度は、これを発展させたフードテック研究会として「レトルト食品製造」と題し研究会を開催した。

研究会では、技術情報や研究成果の提供、参加者との意見交換により、技術ニーズの把握および産学官のネットワーク構築を行い、参加者の技術課題の解決を目指した。

本報告では、研究会を開催し、令和8年度以降のプロジェクトの創出に向けて発展があったため、その内容を報告する。

2. 研究会の開催

「レトルト食品製造」をテーマにして研究会を開催した(表1)。基調講演では、「事例で学ぶ、レトルト食品の開発のポイント」と題し、外部講師より、レトルト食品に関する定義、製造条件等の基礎的特徴をはじめ、社会実装されている災害対応食の事例を紹介していただいた。さらに、工

業研究所からは大豆加工品フリーズドライの開発に係る研究³⁾、ファインバブル技術を利用した食品加工^{4,5)}といった成果を提供した。参加者からは、それぞれの専門的立場から現在取り組んでいる内容や、今後取り組んでみたい課題についての意見をいただき、新商品開発および保存期間の長期化について議論した。後日、研究会の議論をもとに、技術相談、企業訪問を行い、共同研究への発展が期待できる成果が得られた。

3. おわりに

研究会開催や技術相談等の活動により、技術支援および外部研究資金応募を行った。また、学会でのシンポジウムおよびポスター展示にて成果を公表した。食品製造事業者に対しては、技術相談、技術支援等により、成果の普及を図ることを予定している。今後は、構築したネットワーク等をもとに、令和8年度以降の新しいプロジェクトの創出を進める。

謝辞

研究会の遂行に当たり、事業者らとのネットワーク形成に協力をいただきました株式会社三重ティールオーの松井 純氏に深謝します。

参考文献

- 1) 大臣官房 新事業・食品産業部: “フードテックをめぐる状況”。令和6年11月, p2 (2024)
- 2) 佐合 徹, 田口裕美, 上村 聡, 舟木淳夫: “フードテック活用研究会 事業報告”。令和6年度三重県工業研究所研究報告, 49, p51 -52

* 食と医薬品研究課

- (2025)
- 3) 田口裕美, 佐合 徹: “大豆加工品フリーズドライの開発に係る研究”. 日本食品工学会年次大会要旨集, 26, p83 (2025)
- 4) 佐合 徹: “夏に気になる商品・製品・技術 1. アイスクリームの秘密の解明や新製品開発に役立つ技術”. 冷凍, 100, p295 -298 (2025)
- 5) 寺坂宏一ほか: “ISO で定義されたファインバブルの基礎・製造・評価・商業化・活用技術”. 情報機構. p134 -150 (2025)

表 1 令和 7 年度に開催したフードテック研究会

研究会	開催日	場所	内容	参加者数
フードテック研究会（レトルト食品製造）	令和 7 年 11 月 7 日	三重県教育文化会館	【講演】 事例で学ぶ，レトルト食品の開発のポイント 東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 准教授 宮尾 宗央氏 【話題提供】 フリーズドライ・ファインバブルの利用について 三重県工業研究所 田口裕美, 佐合 徹 【意見交換】 レトルト食品製造技術等に関する課題解決に向けた議論	36 名