

国産果実を使用した加工品開発成果報告・交流会

■ 開催趣旨

国産果実は、生食用の高品質果実の生産に特化しており、加工品については生食用裾もの等が使用されているものが多く、加工原料用果実の価格は生食用に比べ著しく安価なこともあって、加工用需要への対応は生産者の所得の向上にはつながりにくい面があります。

しかしながら、近年、消費者の簡便化嗜好等により増加している加工用需要に対応し、加工業者との契約栽培を前提に、サイズや外観・品質に拘らない省力化・多収栽培技術の導入とセットで商品開発に取り組む事例も見られるようになってきました。

このような中で、(財)中央果実生産出荷安定基金協会は、国産果実を原料とした加工品について、新たな加工・業務用需要への対応を図るため、消費者のニーズをとらえた果実加工品の試作、当該加工品の原料価格を想定した低コスト・省力化栽培技術の実証等を農林水産省の予算を活用して支援しております。この一環として、これらの事業成果について、展示発表会・報告会を通じて紹介するとともに、加工・業務用需要に対応する産地育成のため、関係者による交流会を開催することといたしました。

■ **開催時期**：平成24年1月17日(火) 13:10~17:00 (受付開始 12:40)

■ **開催場所**：東京都立産業貿易センター浜松町館 (会場までの地図は裏面参照)

所在地：〒105-0022 東京都港区海岸1-7-8 TEL：03-3434-4242

■ 開催プログラム

13:10~【1】挨拶

13:20~【2】講演：「果物の健康機能性と摂取増進について」

独立行政法人農研機構果樹研究所専門員 農学博士 田中 敬一 氏
(講演要旨)

「食事バランスガイド」において、果物は1日200gを摂取することが目安になっているが、現状は110g余りで目標の半分程度の極めて低い水準にある。

このため、本講演では、果物の健康機能性や摂取必要量を再確認し、我が国において果物の摂取拡大を図っていくには、生鮮果物の摂取に加えて、果物加工品の開発・利用を推進していくことが重要であることを紹介する。

13:50~【3】事例発表①「ブドウ果粒販売のための超省力的果(花)房管理方法の検討と皮ごと食べられる無核品種を用いたパックの試作」

長野県果樹試験場栽培部 技師 佐藤 政明 氏

事例発表②「国産フルーツを使用した新食感アイスクリームの開発とこれに伴うフルーツ加工品の開発」

有限会社ほし 営業企画部長 星 大介 氏

企画開発アドバイザー 佐々木 寛雄 氏

事例発表③「柿の加工体制強化と新規加工品の開発」

福岡県農業総合試験場食品流通部

流通加工チーム チーム長 馬場 紀子 氏

15:00~【4】試作品等の展示・交流会

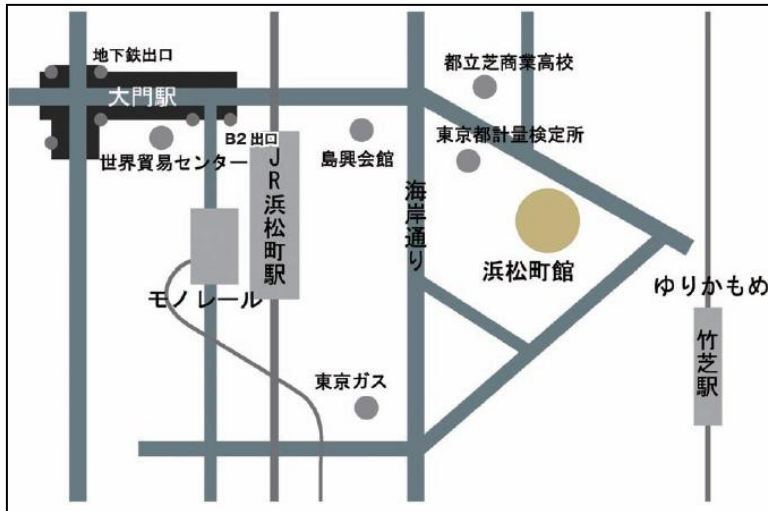
出展者の各ブースにおいて、試作品等の展示、試食等を行いつつ、参加者等との交流を行う。(出展予定者は別添参照)

※諸事情により、内容等が変更される場合があります。

裏面に続く

- 定 員：200名程度（定員になり次第、締め切らせていただきます）
- 主 催：財団法人中央果実生産出荷安定基金協会
- 後 援：農林水産省

■ 会場アクセス



- 参集範囲：生産者等産地関係者、加工業者、流通・小売業者、行政機関、試験研究機関、マスコミ関係者及び果実消費に関心を有する者

照会先：(財)中央果実生産出荷安定基金協会「山形、小林、原田」(TEL03-3586-1381)

参加を希望される方は、この用紙に下記事項を記入の上、次の宛先に送付してください。

ファックス送付先：03-5570-1852

申込〆切

メール送付先：yamagata@kudamono200.or.jp

平成24年1月13日

(連絡先) 機関名：

担当者名：

連絡先：

(電話番号・メール・FAX等)

※受付完了メールをお送りしますので、連絡の取れるメールアドレスをご記入ください

(参加者)

所 属：

役 職：

氏 名：

(上記の連絡先等は、本交流会に関する当方からの連絡のみに使用します)

国産果実を使用した加工品開発成果報告・交流会（別添）

■ 出展予定者

- 〈北海道〉・（地独）北海道立総合研究機構（西洋なしの無添加コンポート）
・曲イ田中酒造(株)（道産うめの梅酒）
- 〈青森県〉・(株)ニチロサンパック青森工場(アップルペクチン含有量の多いりんご果汁飲料)
- 〈栃木県〉・高根沢町ビレッジセンター運営委員会（にっこり梨のソース、レトルトカレー）
- 〈埼玉県〉・大平戸農園（マルベリー、ブルーベリー等の甘納豆ジュレ）
- 〈山梨県〉・(株)東夢（ぶどうの食べるワインビネガー）
- 〈長野県〉・(社)長野県農村工業研究所（果実(リンゴ、ブドウ、モモ等)と米糖化液のブレンド飲料）
・長野県果樹試験場（無核ブドウの果粒パック、超省力的果(花)房管理方法、果粒調整・貯蔵方法等の開発）
・大鹿里山市場組合（ブルーベリーの発泡酒）
・有限会社ほし（果物（いちじく、リンゴ、ブルーベリー等）を使用した新食感のアイスクリーム、ジャム等）
- 〈静岡県〉・静岡県農林技術研究所（スモモウメの梅酒、ジャム、ピューレ）
・(株)アグリサポートみっかび（青みかんのアロマオイル、石鹸）
- 〈愛知県〉・愛知県農業総合試験場（柿の省力栽培技術の実証・成績）
- 〈三重県〉・美し国伊勢アテモヤ生産者の会（アテモヤの冷凍カットフルーツ）
- 〈滋賀県〉・JAこうかいいちじく生産部会（いちじくのドライフルーツ、甘露煮、飲む酢）
- 〈和歌山県〉・紀の里農業協同組合（果物（蜜柑、桃、八朔等）の新感覚の健康果実缶詰）
・(株)濱辰商店（果物(ブルーベリー、りんご、みかん等)と魚のすり身を使った焼き菓子、かまぼこ）
- 〈徳島県〉・(有)日本漢方医薬研究所（不知火(デコポン)抽出液の石鹸、化粧水等）
- 〈愛媛県〉・愛媛県農林水産研究所（機能性を活かした伊予柑粉末を活用したパン、菓子類）
- 〈高知県〉・(株)岡林農園（文旦、ゆず等の飲むジュレ）
- 〈福岡県〉・福岡県農業総合試験場（ソフトタイプの柿チップ）
・筑前あさくら農協（柿の葉茶、柿の葉石鹸）
- 〈長崎県〉・長崎県農林技術開発センター（スモモの加工品）
- 〈沖縄県〉・大宜味村農山漁村生活研究会（シークワーサーの皮ごと加工した乾燥果実、ゼリー等）

※出展者の諸事情により、出展物に変更される場合があります。