

2018年10月31日

HOBIA NEWS No.349

目次

- HOBIA 見学会参加募集
- ≪大学だより≫北翔大学教養講座（薬膳試食会）
- 関西バイオビジネスマッチング2019 出展募集
- 「日本・カナダ ジョイントシンポジウム」報告
- 地域バイオ育成講座 in オホーツク報告

● HOBIA 見学会参加募集

今年度もHOBIAでは見学会を下記の要領で催行することいたしました。新たな見聞を広めるとともに、会員間の交流もはかる良い機会にご参加ください。

- ・ 催行日：平成30年11月28日（水）
- ・ 目的地：小樽市 及び 余市町
- ・ 参加費：2,000円（会員及び非会員）
- ・ 定員：20名（定員になり次第締め切らせていただきます。）

【訪問先】

- 1) 田中酒造株式会社（小樽市）
- 2) ニッカウヰスキー余市蒸溜所（余市町）
- 3) 北海道ワイン株式会社（小樽市）

【旅行行程】

- 9：00 札幌駅北口バスプール（集合）出発
10：00 ・田中酒造株式会社～ガイド付き見学
・ニッカウヰスキー余市蒸溜所～ガイド無し見学
・北海道ワイン株式会社～プレミアムコース見学
（昼食はバス移動中にとっていただく様に弁当を用意します）

〔※注意事項：各見学時間の都合で訪問順が当日変更になる可能性もありますので、その点ご了承ください。〕

17：00 札幌駅北口バスプール到着（解散）

【申込】 FAX：011-706-1331 Mail：jimu@hobia.jp

※ 申込締切 11月15日（木）（定員になり次第締切）

お申込はこちらから [30HOBIA 見学会のご案内](#)

● <<大学だより>>北翔大学教養講座（薬膳試食会）

日 時：平成30年11月10日（土） 10:00~12:30
会 場：北翔大学（江別市文京台23番地）723 教室およびPAL4階食堂
講 師：北翔大学・北翔大学短期大学部 名誉教授 西村弘行（農学博士）
受講料：無料（材料費800円）
定 員：80名

※ 内容とお申込は下記から

[北翔大学教養講座<30後期>](#)

● 関西バイオビジネスマッチング 2019 出展募集

以下の様な日程で「関西バイオビジネスマッチング」が開催されます。HOBIAも協力機関として出展社の紹介などを行っております。特に、会員の企業等には若干の出展補助金も用意しております。関西地域でのビジネスの展開を考えられている向きには絶好の機会と思われまます。ご興味のある方は、事務局にご一報ください。

日時：2019年2月8日（金）10:30~17:30
場所：千里阪急ホテル「仙寿の間」
申込締切：売り手及び買い手企業は11月22日（木）、一般参加は2月1日（金）
専用ページ：<https://www.kinkibio-matching.biz/>
主催：NPO 法人近畿バイオインダストリー振興会議
共催：独立行政法人中小企業基盤整備機構近畿本部
HOBIA 事務局連絡先：FAX 011-706-1331
メールフォーム <http://hobia.jp/contact>
HOBIA 側での締切：2018年11月12日（金）

● 「日本・カナダ ジョイントシンポジウム」報告

報告：[日本・カナダジョイントシンポジウム](#) が開催されました。

10月1日（月）公益財団法人北海道科学技術総合振興センター、在日カナダ大使館が共催し、特定非営利活動法人北海道バイオ産業振興協会などが後援して、「日本・カナダジョイントシンポジウム~カナダとの連携による北方系農水産物への付加価値の付与と貿易促進~」が、札幌京王プラザホテルにて開催されました。

シンポジウムは、台風の影響があったにもかかわらず、86名の参加を得て開催され、北海道側、カナダ側からそれぞれ3名による以下の6件の講演が行われました。講演は、それぞれ講師の所属する産学官の各機関の立場に立った内容でしたが、全体として、気候風土が類似した北海道とカナダの農水産物の機能性を明らかにすることにより、付加価値を高めて貿易を含む産業振興を図る事を共通の目的を持った内容でした。

- ① 宮本隆宏氏：経済産業省北海道経済産業局 地域経済部 バイオ産業課 課長補佐
「北海道のバイオ産業の現状~ビジネス交流拡大への期待を込めて~
(The state of the biotechnology industry in Hokkaido)」
- ② Dr. Nancy Ames：Richardson Centre for Functional Foods and Nutraceuticals,
Agriculture and Agri-Food Canada
「カナダの穀類と豆類：機能性食品のための健康食材の源泉 (Canadian Cereal Grains and Pulses: Source of Healthy Ingredients for Functional Foods)」

- ③ 布田博敏特任教授：北海道大学 大学院保健科学研究院
「間接抗酸化物質と機能性食品 (Indirect antioxidants and functional foods)」
- ④ Dr. Rong Cao : Guelph Research and Development Centre, Agriculture and
Agri-Food Canada
「カナダの作物の生理活性物質：抗酸化物質、抗炎症作用と健康改善効果の可能性
(Bioactives of Canadian Crops: antioxidant, anti-inflammatory effects
and potential health benefits)」
- ⑤ 三浦健人氏：株式会社アミノアップ化学産学官連携・知財担当部長
「機能性食品の商品化 (Commercialization of functional food)」
- ⑥ Nathan Funk 氏：カナダ大使館一等書記官 (商務)
「カナダと北海道のビジネス交流の可能性
(Collaboration between Canada and Hokkaido)」

更に、昼食時には“ランチミーティング”と題して、北海道・カナダの参加企業からの事業紹介や会場内ブースでの B to B ミーティングが行われ、北海道とカナダ間での輸出入に関する具体的な商談も成立したとの事です。

HOBIA 理事長 北野邦尋
(ノーステック財団新事業推進室事業プロデューサー)

● 地域バイオ育成講座 in オホーツク報告

[30 地域バイオ in オホーツク](#)

新装なった美幌町民会館 びほーるで 10 月 29 日午後開催された。定員の 40 名を上回る参加者を得て、5 つの講演と試食会が行われた。食品加工関連事業者、農協、農業者、行政関係者等の参加者は熱心に講演に聴き入り、試食会つき情報交換会で交流が続いた。

講演では、札幌保健医療大学 保健医療学部栄養学科 荒川義人教授は、「3つの機能性からみた道産素材の魅力」と題して、最近の食品の機能性研究のトピックをいくつも紹介された。ヘルシーDo の紹介もされた。機能性評価でかつては、消化管レベルでの評価がほとんどだったが、人での影響が問題になって、ヒト試験のデータも増えてきた。食の話が多いこの頃だが、健康維持のベースは、あくまでも 1 次機能がしっかりしていることを忘れないで。さらに 1 次機能と 3 次機能は別物でなく、1 次機能を示す食材がその一部や変化によって 3 次機能を持つ食材として評価できることが研究で分かってきた。例えば、デンプンの分解性と機能性など。一方、植物中の微量成分・ビタミンは、人類は進化の過程で生合成系を捨ててきたものだ、しっかり食べねばならない成分だ。しかし、過剰は害が出るものもある。いままでの栄養への考え方は、不足リスクに敏感で、まだ何か足りないのではないかと不安に襲われていた。しかし、現実には過剰リスクに敏感にならなくてはならないのが現代と強調された。農業の視点から機能性向上の試みを紹介すると、ほうれん草は、寒じめで Vc を増やせる。ジャガイモのショ糖を増やしたインカの目覚め、キャベツの雪ノ下で糖分は増えない。一方で、苦くないダットンそば、ケルセチンの少ない品種で、2 次機能を向上させたら 3 次機能は減少と背反することもある。



アロニアも苦い品種を避けると3次機能はなくなる。会場はシニアも多く皆さん興味深く聞き入っていた。

オホーツク地域振興機構小林秀彰研究員からは、商品開発の支援実例として、玉ねぎとハーブを使った商品開発を企業と行った。試食とその場でのアンケートと発表の場を上手に活用していた。玉ねぎとローズマリーで作ったグミ、玉ねぎの皮のお茶、そしてハンドクリームにも活用して例が紹介された。さらにローズマリーを使い焼肉の町をアピールしたいとの方向性を示された。

中村農園代表 中村英雄氏は、タマネギ農家で6次化としてドレッシングの企画、販売を行っている。『知床オニオンの商品開発』の演題で、販売に至った経緯と現状を報告された。札幌のMBAとか講習会に何度も通い、皆勤で終了した。マーケティングの重要性がよく分かさらに他の講座も札幌まで出かけて受講した。自分は、まずは作りたいと思って出発した。今は、しっかりとあまっこい玉ねぎのキャッチで3種類の玉ねぎドレッシングを販売している。委託製造で専門家の製造にまかせており、お客様に愛される売れ筋商品を目指したい。試食では、野菜に合う柚入りドレッシングが好評だった。

地域のものづくり事例2つめは、(株)相生振興公社(津別町)統括部長 伊藤同氏は、『クマヤキの開発』の経緯と現状を話された。地域出身のデザイナー大西重成氏が作品展会場をつる縁もありクマヤキのデザインを引き受けてくれた。大西氏はひらけポンキッキやYMO等のデザインを行った売れっ子デザイナーだ。

相生振興公社は、阿寒湖の近くに位置し、町と住民が半々出資した株式会社で相生物産館を開いている。林業の町が、林業がなくなり、町の活性化を考えたが、フクロウと熊しか思い浮かばなかった。大西氏のデザインであんこ入りのクマヤキを始めたが、3年間は1日数千円しか売れない日々が続いた。ブレークしたのは、池袋での催事、船橋での催事で爆発的に売れようになった。池袋では、厚切りジェーソンのSNSの宣伝が効果的だった。H28年から何倍も売れるようになり、H28年は、22万個2600万円の売り上げがあった。催事での売上がその後も続き関係者はホッとして喜んでいる。

HOBIAからは浅野が、地域ヒット食品の作り方と題して話題提供した。博多の明太子の歴史は、今でも参考になる点が多い。地元のもので始めたが、より高品質の食品を求めた結果、北海道のたらこ、京都の唐辛子と地元産はなくなった。一方、発想者の川原俊夫氏は、技術を抱え込むことなく近所の人にも丁寧に教えた。その結果、博多はいくつもの明太子製造者が出て、美味しさを競ったので、もうはや他地域は追いつかなくなった。協調と競争、今で言うオープンイノベーションだ。この地域でも協調と競争を始めましょう。農業関係の参加もあったので、日本の農業の単収の低さについて農水省が指摘していることなど話題提供した。

5つの講演を熱心に聞いた参加者は、その後の試食会を通じて個別の交流を図りました。

HOBIA 副理事長 浅野行蔵

HOBIAのホームページ <http://www.hobia.jp>

NPO法人 北海道バイオ産業振興協会
札幌市北区北21条西12丁目コラボ北海道内
Tel&Fax (011) 706-1331
e-mail : jimu@hobia.jp