

活動レポート

食産業研究会

文責：食産業研究会幹事長 小林一弥

平成 24 年度 活動報告

はじめに

食産業研究会では、平成 24 年度の活動として、3 回の定例会（討論形式：食の討論会）、2 回の現地見学会（島牧村、寿都町）を開催しています。

ここでは、平成 24 年度の活動全般を振り返り、活動報告とさせていただきます。

第 1 回 定例会(H24.7.24)

第 1 回の定例会は、酪農学園大学酪農学部食品流通学科の本田 芳彦教授を講師として向かえ、「付加価値製品の開発」と題した講演をいただき、その後、参加者による討論・意見交換を行いました。

講演の概要は、①消費者が食品に求めること、②新商品開発の考え方・一般的なフロー、③社会環境・市場環境の分析方法、④新製品アイディア発想法、⑤商品の付加価値向上など、学術的裏づけをもった実践的なお話で、具体的な事例も紹介していただき、とてもわかりやすく講演していただきました。

講演後の参加者の意見交換も、大いに盛り上がり「商品の付加価値とアイディア（知識）について」、「売る方法、マーケティングについて」の討論がなされました。商品開発を始める段階から、売り方を考えること、いくら価値を大きくしても、それを認めて、お金を払ってくれる消費者がいなければ、無意味なものになってしまうことなどの意見交換がなされました。

第 2 回 定例会(H24.10.19)

第 2 回の定例会は、第 2 回の現地見学会と同時に開催しています。食産業研究会の前身である地域産業研究会から 10 年以上の長きにわたって交流している寿都町において開催し、寿都町総合文化セン

ター・ウィズコムにて「寿都町の食の現状と魅力および課題、食に対する期待」についての意見交換会を行いました。その後、北海道ワイン株式会社シニアソムリエ 阿部 眞久氏に、「ワインと食、観光のマッチングによる地域活性化」について講演していただき、寿都町住民を交えた討論会を行いました。

この時の内容は、コンサルタンツ北海道 129 号にて、既に報告させていただいておりますので、詳細は割愛いたしますが、大いに盛り上がりました。



寿都町住民を交えた意見交換会の様子



シニアソムリエ阿部 眞久氏の講演

第3回 定例会(H25.3.27)

第3回の定例会は、元NHK札幌放送局リポーターで、北海道フードマイスター 木村 光江さんを講師として向かえ、「地域に密着した食を通じてコミュニケーションを広げる」をテーマとして講演していただき、その後、参加者と討論を行いました。

この内容は、本号において報告を行っていますので、詳細はそちらを参照ください。

第1回 現地見学会(H24.6.12～6.13)

第1回の現地見学会は、島牧村を訪問し、道の駅、地元農家の施設園芸ハウス・果樹園・椎茸栽培地などを視察した後、農業者、役場関係者、地元企業関係者を交え、意見交換を行いました。



意見交換の様子

小規模でも無駄を省き、つながりを大切にしながら、島牧の農業の持つ地域性や島牧の持つ大きさと力を商品の付加価値として活かせる農業を目標として進めていきたい、黒松内や寿都とも連携し、まちづくりに活かされている方法や技術も参考にしたい、技術士の力も借りたいなどの意見をいただいた。

第2回 現地見学会(H24.10.19～10.20)

第2回の現地見学会は、寿都町を訪問し、漁港、水産加工用の大型冷蔵倉庫、コミュニティレストラン、堆肥ブロック製造施設、道の駅などを視察した後、農業者、役場関係者、地元企業関係者を交え、意見交換を行いました。

この時の内容は、コンサルタンツ北海道 129 号



大型冷蔵倉庫の様子

にて、既に報告させていただいておりますので、詳細は割愛いたします。

おわりに

食産業研究会では、平成25年度も「食」をテーマとした活動を展開いたします。

ここで紹介したとおり、本研究会は、役場や農業者などと、地域の方々と直接的・積極的に交流した活動を行っています。技術士として、出来ることは何か？ということ…簡単な事ではありませんが、決してあきらめることなく、実践活動を継続したいと考えています。

なお、食産業研究会では、会員を随時募集しています。入会を希望される方、研究会に出席を希望される方は、日本技術士会北海道本部事務局まで連絡をいただければと思います。