

産業振興計画・地域アクションプランへの支援

高知県産業振興計画は平成 27（2015）年度をもって第二期が終了しました。7つの地域（安芸、物部川、高知市、嶺北、仁淀川、高幡、幡多）で策定されたアクションプランの成果として、今までに 100 品以上の商品が誕生しています。

食品開発課

地域アクションプランに取り上げられた取組み項目への支援

平成 27 年度に商品化されたアイテム

食品開発課では 32 アイテムの商品化に協力しました。地域別で見ると高知市地域 9 点、嶺北地域 3 点、高幡地域 5 点、幡多地域 15 点です。内容としては、レシピ開発から試作、製造方法の指導のほかに、衛生管理指導や賞味期限設定支援等を行いました。携わった商品の一部をご紹介します。

- ・栗きんとん、ジグリキントン、地栗くらべモンブラン（菓子類）
- ・ショウガ佃煮（加工食品 漬物・佃煮）
- ・酒粕ホワイトソース（加工食品 惣菜類）
- ・ゆずシロップ、いちごシロップ、しょうがシロップ（加工食品 ホームメイキング材料）
- ・ゆずみそ（加工食品 調味料）
- ・白い B 麺（加工食品 生麺・ゆで麺）
- ・野菜生活 100 直七ミックス（飲料・酒類 果汁飲料）
- ・高知県産素材を使ったロールケーキ（菓子類）
- ・銀不老スティック、銀不老かりんとう（菓子類）
- ・土佐風 鍋の素（加工食品 鍋つゆ）

商品化への協力だけでなく、各地域のアクションプランにおける食品分野の取組み項目について、新商品の加工品試作や成分分析、品質管理、衛生管理、微生物検査、表示方法等の指導・支援や情報提供を延べ 114 件行いました。

第二期産業振興計画地域アクションプランに対する食品開発課の重点支援項目

1. 食品開発課の重点支援項目

食品開発課では、水産加工、農産加工など各分野で核になる企業や特色ある地域の企業を重点的に支援する目的で重点支援項目を設定しています。第二期では、深層水原水より輸送性、貯蔵

性の点でも優位である濃縮深層水の食品への有効利用検討や、地域アクションプランで数多く取り組んでいる土佐湾沿岸域で漁獲される水産物を用いた加工に対する技術支援を行いました。今回は土佐湾沿岸水産加工への技術支援にて開発された2品を紹介します。

2. 平成27年度の土佐湾沿岸水産加工への技術支援

①宗田節を利用した出汁製品の開発

「宗田屋 とろりかけだし」(土佐食株式会社)

土佐食株式会社は宗田節の出汁を利用した新製品として「宗田屋 とろりかけだし」を発売しました。工業技術センターでは宗田節の利用量などの検討を行い、試作したものを提案しました。本製品は宗田節をふんだんに使用しているため宗田節だけで十分なうまみがあり、うまみ調味料を添加する必要がありません。宗田節本来の風味とうまみを感じられる逸品です。



宗田屋 とろりかけだしシリーズ

②酒粕を利用した干物の開発

「酒粕干物」(窪津漁業協同組合)

日本酒製造の副産物である酒粕には芳醇な風味があり、多くの有用な成分が含まれています。工業技術センターでは酒粕の有効利用を目指し、酒粕を利用した加工品について開発を行ってきました。

今回、土佐清水市窪津漁業協同組合より地先で獲れた魚と司牡丹酒造株式会社の純米酒の酒粕を用いた干物について開発の要望がありました。酒粕の添加濃度や干物の乾燥条件等について検討し、試作・指導を行い商品化されました。これらの干物は同組合の直営店「大漁屋」において販売が開始されています。



酒粕干物 (カマス)

まとめ

平成28年度からは三期目の産業振興計画がスタートしています。食品開発課では地域アクションプランに対する支援を通じて、今後も地場商品の開発に精力的に取り組んでいきます。