2021.2.11

長野漬協

新年技術講習会を開催
オンラインで約50名が出席

長野県漬物協同組合（古越三幸理事長）は1月20日、令和2年度新年技術講習会をオンラインで開催、総勢約50名が出席した。

開会挨拶で古越理事長は、「今年は新型コロナウイルスの感染拡大によりオンラインでの開催になったが、広い長野県にあっては最適なスタイルかもしれない。今回の講習会の隠しテーマとなるのが〝ネットワーク〟。第一の意味は『連携』、この講習会に参加された方が繋がり合うことで難局を乗り越えて行こうという意味を込めている。第二の意味は『通信』。オンラインでつながることで、地理的距離を克服できるという意味を込めている。遠方の方のハンディキャップが無くなり、長野から全国を相手に商売できることを示唆しているとも言える。どうか皆さん、本日の講習会からネットワークを収穫として持ち帰って頂きたい」と話した。

寺谷氏　田中氏　水谷氏　古越理事長

オンラインで開催された新年技術講習会

また長野県農政部園芸畜産課の脇坂課主事、長野県工業技術総合センター食品技術部門の大澤克己部門長が挨拶。大澤部門長は、竹内農産や信州大学などと共同で進める野沢菜の健康機能エビデンスの研究について、今年度中に記者発表を予定していることを報告した。

講演会では、長野県工業技術総合センター食品技術部門研究員の水谷智洋氏、株式会社かまくら代表取締役の田中浩二氏、株式会社五味醤油代表取締役の寺谷健治氏がそれぞれ講演した。

水谷氏は、『漬物の緑色を保持するGABA高生産乳酸菌について』というテーマで講演。漬物を乳酸発酵させた場合でも、緑色の退色を抑制させると同時に、高血圧予防の有効成分として知られているGABAを高含有させる製造方法の開発について研究成果を発表した。

水谷氏は、GABA生産乳酸菌とクルクミンNaを添加して野沢菜漬を発酵させることで、緑色の退色を抑制。また、機能性表示食品も取得可能なレベルのGABA量を確保することに成功した。「GABA富化に関しては、他の食品でも応用できる可能性がある。本研究の乳酸菌を使用してみたい方から、ご連絡をお待ちしている」と述べた。

株式会社かまくらや代表取締役の田中浩二氏は『耕作放棄地の再生と雇用創出』というテーマで講演。田中氏は、リーマンショックで本業の重販売の売上が大きく減少したことを機に松本市や安曇野市でそばの生産をスタート。当時、そばの国内自給率は約2割と低く、国産そば粉に伸びしろがあると考え、周囲の反対を振り切ってチャレンジした。

最初は、畑がなかなか紹介してもらえず、荒れ果てた耕作放棄地を再生し、反対する農家に頭を下げ続け、地域に入っていった。どんな農地であっても断らないことで、次第に信用を得て、平成26年度には日本で最も耕作放棄地の再生が多かったことが表彰され、農林水産大臣賞を受賞した。

現在はそばの一期作、農業の6次産業化、地域社会との協同、若者の農業定着というイノベーションを掲げ、農福連携など様々なプロジェクトに取組んでいる。田中氏は、「地域の困りごとを解決しビジネスの柱とすることを目標にしている。漬物に関しても付加価値を上げるために単事長も言っていたように連携ということが鍵ではないか。1社ではできないことも地域で連携することでできるようになる」と話した。

最後に、株式会社五味醤油代表取締役の寺谷健治氏が『With コロナ、コロナ禍で何が起きている 地方の小規模事業者の活路は？』というテーマで講演した。

寺谷氏は、コロナ禍によりSMや百貨店、コンビニで現在起きていることを解説。地方メーカーが今後生き残るために何をしていけば良いのかをレクチャーした。

長野県の人口が2045年に現在より24・7%減少するデータを示し、変化する消費者ニーズに対応するなど、時代の変化を読み解くことが重要になると指摘。消費者のライフスタイルを把握し、世代ごとにあった売り方を模索していく必要性を示した。

賛助会員プレゼンテーションでは、三菱商事ライフサイエンスが「漬物に発酵感を付与する調味液について」、宝酒造が「だし表記できる素だしの調味液のご紹介」というテーマでそれぞれ発表。その後、出席者がそれぞれ近況などを報告し、講習会は終了した。

バイヤー必見!! 長野（東信・中信・北信）特集

長野県東・中・北信　有力企業所在地図