



平成 21 年度新事業創出・販路開拓ネットワーク整備・活用等事業

2010 年 1 月 12 日発行

展示会・見本市レポート第 39 号

発行：全国商工会連合会

編集：(財)日本立地センター

協力：全国イノベーション推進機関ネットワーク

アグリビジネス創出フェア2009

農林水産・食品産業分野における技術交流展示会

会期	2009年11月25日(水)～27日(金)
会場	幕張メッセ
主催	農林水産省
後援	経済産業省、内閣府、文部科学省、特許庁、農業・食品技術総合研究機構、農業生物資源研究所、農業環境技術研究所、国際農林水産業研究センター、森林総合研究所、水産総合研究センター、家畜改良センター、水産大学校、農林水産先端技術産業振興センター、食品産業センター、日本政策金融公庫 等
事務局	(http://www.agribiz-fair.jp)
出展者数	157団体
小間数	260小間
小間料	無料(アグリビジネス創出事業の補助金)
来場者数	22,877名
出展業種	生産システム、機械・資材関連技術、食品加工・製造技術、食野安心・安全技术、機能性食品技術、バイオマス利用技術、環境資源活用技術 等
来場者の職業	農林水産業、畜産業、大学・知的財産センター、地方自治体、スーパーマーケット・百貨店バイヤー、公的食糧開発センター、企業の研究者 等
次回開催予定	未定

発行：全国商工会連合会 企業支援部 市場開拓支援課 03-3503-1256

編集・問い合わせ：(財)日本立地センター 新事業支援部 03-3518-8964

時流商流

「食と地域」を技術で再生図る

農林水産省が主催する今回で6回目となる同展は、食品や農林水産関係の技術開発を通して「食と地域」の再生を図るのが開催目的。

農山漁村地域に存在する豊富な資源を活用して新規産業を創出することが、地域の課題となっている。こうした課題解決のための一助として、大学などの研究機関が取り組む先端技術を有効活用することが求められていた。

展示会では、農林水産・食品産業分野および医療・薬・工の分野で活躍する全国の大学、地方自治体、公設試験場、企業などの関係者が連携する機会を提供する。そして、関係者が創意工夫に取り組む人的なつながりの芽を育てるのが狙いでもある。

先端技術といっても実際の出展内容は、農林水産や畜産業が抱える身近なテーマが出展されており、新規ビジネスのヒントがつかめる可能性もある。



行き届いた出展者のフォローアップ

同展には3つの特徴がある。

第1は、青果物の生産現場から販売現場をつなぐ生産・流通技術とサービスに特化した「アグロ・イノベーション2009」と同時開催にしたことだ。両展が補完しあう形で相互連携することで、マッチング機会を増やし、新たなアグリビジネスの創出を目指していることだ。

第2は、農林水産分野で実績のあるコーディネーターがマッチングをサポートし、出展者のフォローアップを図っていることである。しかも、フォローアップは展示会の開幕前から閉幕後も行なわれるという、行政機関らしい支援策が講じられていることである。

第3は、「アグロ・イノベーション2009」と連動して、「植物工場」が企画展示されていることだ。

次頁からは、本展示会の中でもユニークな取り組みを行っている地域のブースを紹介する。



ブース細見

なしの新品種「にっこり」の生産許諾県PR

出 展 目 的 : 販路開拓

代表商品の価格:「晩生の赤なし」(1個当りの直売価格) = 400円 ~ 500円(税別)

栃木県農政部経営技術課(電話028-623-2313)は、晩生なしの新品種「にっこり」の全国ブランド化を目指し、2010年度から県外の農業団体にも生産を認める方針をPR。

栃木県が育成した「にっこり」は、1984年になしの「新高」と「豊水」を交配し、1996年に新種登録を実現した。直径13cm、平均果重900gという大きさのなし。病気にも強く「幸水」の2倍以上の多収が見込めるといふ。

生産はこれまで県内に限定してきたが、全国ブランド化を目指すことになり、2010年度から県外での生産を認めることにした。

展示会では、「にっこり」の県外生産許諾について、経営技術課の金原啓一副主幹によると、「すでに問い合わせが15件あります」と、反応の大きさを語っている。



大学発ベンチャーが新食品素材の販路開拓

出 展 目 的 : 販路開拓

代表商品の価格:「黒大豆ピューレ」(1kg) = 500円(税別)

東京・中野区の健康生活素材(電話03-3388-1368)は、植物を細胞化する食品素材技術の販路を開拓。

同社は、2008年3月に設立した名古屋大学の大学発ベンチャー。開発した技術は、野菜、果物、穀物などの植物の細胞を残しながら、短時間で食品素材にする特殊な微細加工技術。

おからやお茶がらなど、健康につながる素材を中心に有効活用する。また、農薬を使わない天然殺虫剤、化粧品、サプリメントなどの製品企画と商品化にも応じる。

輸入飼料に頼らない赤牛肉を奨励

出 展 目 的 : PRと卸会社の募集

代表商品の価格:未定

九州大学大学院農学研究院 (<http://www.agr.kyushu-u.ac.jp>) は輸入飼料に頼らずに、国内の草資源を活用したブランドビーフ「Q beef」の生産システムを提案、ビーフの販路開拓を担う卸会社を募集。

家畜改良センター、大分県農林水産部と共同開発を推進中。新しい生産システム開発の狙いは、耕作放棄地などを活用した放牧肥育中心の和牛生産を奨励しようというもの。高コストな輸入飼料による集約的畜産から発生する大量の糞尿処理問題の解決や食の安心・安全を守るのが目的。

「Q beef」に使う国内草資源は、輸入飼料に比べ脂肪交雑が低いため、霜降り肉になりやすく、市場の流通価値が低くなる難点がある。このため九州大学の付属農場である高原農業実験実習場で、赤牛肉の「Q beef」でも霜降り肉以上の価値のある商品開発に挑戦中だ。



水田保護に寄与するミズゴケ栽培PR

出 展 目 的 : PR

代表商品の価格:「阿蘇のミズゴケ」(1kg) = 2,500円前後(税別)

くまもとテクノ財団 (<http://www.kmt-ti.or.jp>) は、放棄水田を活用した「ミズゴケ」栽培の普及を図る。東海大学と共同で熊本市内の豊富な地下水を活用したミズゴケの新たな産業創出と保護を研究。

ミズゴケは、蘭栽培などに使われ、主にニュージーランド、チリ、中国などの輸入品に依存してきた。しかし、ラムサール条約で絶滅危機品種に指定され、カナダが輸出禁止するなど、調達が困難になっている。

一方で屋上緑化の軽量土壌や土壌改良剤など、新しい市場が生まれており、水田と環境保護の観点から普及に努めている。