

[第4回]
熊本県食品
加工研究所



「メイド・イン・くまもと」

をめぐりて！！

●熊本県食品加工研究所



10月3日、秋空のもとで食品加工研究所の開所式が行われました。知事を迎えてのセレモニーに、ちよっぴり緊張したママさん探険隊。「加工」という一言に、こんなにたくさんの意味があるとは知りませんでした。さっそく、所長の石田清和さんいろいろなお尋ねしました。

探険隊 研究所の施設を見せていただきましたが、エクストルーダーっていう機械が面白かったですね。機械にとうもろこしの粉を入れると、細長いお菓子ができてきて……

——あれは、別名、万能加工機といまして、一台で加熱や加圧、練り合わせができるんです。果下で、これが初めてなんです。入れる材料を変えると、スパゲティの麺や、魚のえさなど、いろんな食品が作れるんです。今は、まだ実験中ですが……

探険隊 へえー、すごい機械なんですね。大豆からお肉ができる、つてい



のも本当ですか。
——はい。奥さんたちから見ると、まがいものようでしょうが、人工肉は植物性ですから、健康志向の方には人気があるんです。

探険隊 では、主にそういった加工のお仕事をされているんですね。
——ええ。しかし加工といっても、いくつもの柱があります。熊本は、昔から農産資源は豊富なんです。でも、それでは単なる素材供給果ですよね。そこで、加工して付加価値を付け、売れる商品を作ろう、ということになった。

また、米やみかんのような生産過剰なものの消費拡大。そのために、食料消費の多様化や個性化に対応する食品づくりの研究を行なっているんですよ。商品計画センターと一体となって「メイド・イン・くまもと」のブランドづくりを進めていきたいと思っています。

探険隊 進んでるんですねえー。
——そうですね。熊本はずいぶん昔か

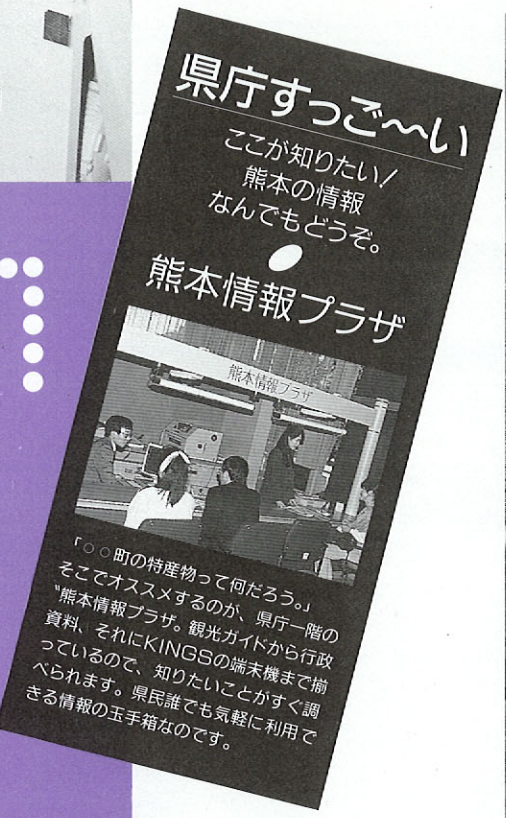
熊本探険隊



ら、バイオテクノロジーに熱心だし、技術も高いんですよ。焼酎やみそ、しょうゆなどで発酵・醸造するでしょう。あれは微生物を使うんですよ。探険隊 そういえば、そうですね。ところで、この施設は誰でも使えると聞きましたか……

——はい、これだけの施設が揃っていますから、加工グループや地場企業に積極的に活用してもらいたいですね。また、一般の方の研修や実習を行ったり、ご相談も受け付けています。探険隊 最後になりましたが、所長さんご自身としては他にどういったこと

をお考えになられているんですか？
——うーん。実は素材の発掘、というのを考えているんです。昔から伝わる産品や、それにまつわる言い伝えを掘りおこしたいんです。これには生活改善グループの協力も得られるので、面白いものが出てくると確信しています。そういったものから、案外新しい製品が生まれるのではないかと思います。また、研究所としては、夏みかんや牛乳などを工夫して、製食品が作れないか、研究していきたいと思っています。探険隊 今日はありがとうございました。



川口由美さん

開所式の知事の挨拶からも、この研究所に対する大きな期待を感じました。商品化できる素材の発掘、生産者や食品産業への技術指導や援助など、研究所の果たす役割は限りない。食品に携わる人々すべてに、研究所のことを知ってもらいたいですね。「メイドインくまもと」のブランド化が早く進むように、見本市やイベントをどんどんやって、私たちを楽しませてください。



後藤 縁さん

とても身近な感じがしたんですが、業務内容をみると、とらえどころのない程度あって、職員の方も大変だなと思いました。全国的にみても、立派な施設を備えた建物とお聞きしました。「宝のもちくされ」にならないように、民間の方もどしどし活用して欲しいですよ。



西本朱美さん

できたばかりの研究所が、これから多くの人に活用され、良い商品が次々に作り出されると、地域の振興にもなっていくですね。私も農家の一人として、良質な作物を作るとともに、その加工についても目を向けなければならないと思います。すごい加工機械がたくさんあって、びっくりしました。研究次第で、野菜のアイスクリームができるなんて、素敵ですよ。