

イベント出展報告

「西日本食品産業創造展（マリンメッセ福岡）」に出展

西日本食品産業創造展（主催：日刊工業新聞社）は、西日本地区で開催される食品関連の最大級の展示会です。本年も「食の未来を考える」をテーマに、マリンメッセ福岡（福岡市）で5月20日(水)～22日(金)に開催され、3日間で21,000名以上（主催者発表）の来場者がありました。

この展示会には、九州沖縄農業研究センターも毎年出展しています。本イベントは、関連する製品などを展示しながら来場者に新品种などの研究成果を紹介するとともに、試食などを通してさまざまな感想や意見などを聞いてフィードバックする貴重な機会となっています。

本年度は「ミズホチカラ」の米粉パン、「にこまる」のご飯、イチゴ新品种「おいCベリー」、「あきしずく」のハトムギ茶の試食と試飲を行いました。試食・試飲では、継続した出展による広報活動の効果がでているのか、来場者から「知っている」「おいしいので買っている」というような声も多く寄せられました。当センターの研究成果が現場で多く活用され、来場者が目にする機会も多くなっていることも理由と考えられます。また、今回はじめてグルテンフリーの米粉パンの試食提供を行いました。これまでの米粉パンの試食で、「小麦粉なし（グルテンフリー）ではできないの？」という問い合わせが多くありました。そのことがきっかけとなり、広報普及室で試作してみたところ、「ミズホチカラ」の米粉ではグルテンフリーでもパンがしっかりと膨らむことがわかりました。所内の関係者の評価も良かったことから、今回のイベントで試食提供

デビューとなりました。試食では、多くの来場者が「おいしい」との感想でした。なかには、グルテンフリーの米粉パンに強い関心を持ち、質問などされる方もいました。

今回は、農研機構の作物研究所（つくば市）によるプレミアムオイル生産についての出展もありました。これは農林水産省の農食研究推進事業（課題番号26078C）により取り組んでいるもので、当センターの研究者も参画しています。作物研究所ではゴマとナタネの新品种を鹿児島県の温暖な気候を利用して一年二作の輪作体系で栽培し、純国産の食用油の新商品を開発するなど、6次産業化を目指した事業に取り組んでいます。利用している新品种は、作物研で開発した高品質ゴマ「まるひめ」と東北農業研究センターで開発した無エルシン酸ナタネ「ななはるか」です。この事業には、生産者や実需者も参画して取り組んでいます。生産者が栽培した「まるひめ」と「ななはるか」から搾った油の成分や抗酸化能などを研究しながらプレミアムオイルの生産をめざしています。

展示会では、ゴマ油やナタネ油をつけたチーズやパンの試食を行いながらプレミアムオイルの紹介を行いました。試食した来場者からは、「風味がある」との感想が多く、国産のゴマ油やナタネ油に高い関心を示した来場者もいました。いずれ純国産のゴマ油やナタネ油がプレミアムオイルとして地域経済の活性化に役立ち、豊かな食生活につながるものと期待しています。

【広報普及室 中澤 芳則】



「ミズホチカラ」のグルテンフリー米粉パン



「まるひめ」と「ななはるか」のプレミアムオイル