

## JF 食材・産品フェア2002への参加について

農研機構は本年7月に開催した「ブランド・ニッポンを試食する会」に社団法人日本フードサービス協会(以下、JFと略す。)を招待しました。この会は7月13日付け毎日新聞に報道されたように大好評で、JFも農研機構が開発している食材に興味を示し、11月13～14日開催の「JF食材・産品フェア2002」への出展要請がありました。農研機構では、JFの申出を受けることとし、機構内の研究所に出展できる食材を募集しました。また、本部役員と筑波地区研究所の研究企画科長等からなる「JF食材・産品フェア2002」実行委員会を立ち上げて準備することとなりました。実行委員会は4回開催され、出展物の手配、パンフレット作成、展示レイアウト、試食・試飲の準備等の検討を行いました。

畜産草地研究所では機構からの要請を受けて、品質開発部の上席研究官室からチーズホエードリンクヨーグルトとソフトタイプチーズ、同部の微生物利用研究室からギャバチーズ、家畜生産管理部乳牛飼養研究室からハーブ牛乳を出展することにした。このうち、チーズホエードリンクヨーグルト、ソフトタイプチーズおよびハーブ牛乳については展示する

とともに、試食してもらうこととし、ギャバチーズはパンフレットで紹介することとしました。

農研機構から出展した全ての食材については、「ブランド・ニッポン/ビジネスチャンスを開く新しい食材・健康機能性に富む新品种!」というカラーの冊子に詳しく載っております。

出展した食材はいずれも高い評価を得ました。牛乳嫌いの人にもハーブ牛乳は概して好評で、ホエードリンクヨーグルトは「美味しい」と大評判でした。ソフトタイプチーズは一流シェフから「自分たちが手作りしているパンとよくあう」との高い評価を得ました。

農研機構の食材には他の出展者にはない珍しいものが多く、食材開発にあたり「冒険」のできない民間に対する強みであると感じました。また、フェアの参加者からは、国の研究機関が成果を積極的にアピールする姿勢はすばらしいという声が多く、今後ともこのような会に参加できるように研究所として日頃から準備しておくことが大切であると思いました。

(研究企画科長 石田元彦)



食材フェア会場風景



食材フェアに出展した成果