

名取市産学官連携促進事業審査会会議録

1. 会議の年月日

令和6年6月3日（月） 午後3時00分から午後3時35分まで

2. 会議の場所

名取市役所 6階第2会議室

3. 出席委員

洞口委員長、小畑委員、小平委員

4. 会議に出席した者

我妻副市長（途中退席）

商工観光課 守課長、松浦主幹兼商工振興・雇用促進係長、工藤主査

5. 会議の概要

(1) 開会

本日の会議について、「名取市審議会等の会議の公開に関する要綱」に基づき公開しているが、傍聴者はいない旨を報告し、開会した。

(2) あいさつ（我妻副市長）

本事業は、市内中小企業と県内の教育機関が連携し商品の開発等を行うことで地域の活性化、産業の振興を図ることが目的である。

本日は1件の応募事業について、そうした趣旨にふさわしいかご審議いただきたい。

(3) 委員長の互選

「名取市産学官連携促進事業補助金交付要綱」第12条に基づき、我妻副市長を仮議長とし、洞口委員長を選出した。

(4) 審査

(ア) 審査方法等について

事務局より審査の流れ及び審査方法と審査ポイント、また、各審査項目が平均3点以上獲得することを事業採択要件とする旨が提案され、了承された。

(イ) 「仙台セリ鍋フリーズドライ化計画」（午後3時10分～午後3時25分）

有限会社まるしげ 渡部 正守

宮城大学（食産業学群 教授）西川 正純

宮城大学（研究推進・地域未来共創センター）中嶋 紀世生

当日配布資料に基づき、申請者より今年度の計画内容について説明が行われ、その後、質疑応答が行われた。

【質疑応答概要】

Q：資料に掲載されている試作品はお湯を注ぐと食べられるものか。それとも鍋等に移して調理する必要があるのか。

A：当該試作品は一旦セリ鍋として作った物をそのままフリーズドライ化したものであり、お湯を注いだけで食べられる状態になる。

Q：本商品のターゲット層はどこか。お土産として観光客を狙うのか

A：セリの価格高騰のため、商品価格を抑えるとセリを少なくせざるを得ず、かえってイメージダウンにつながると考えた。

そこで、多少商品価格を高くしても味を追求し、ターゲット層を観光客に設定しつつ、ふるさと納税の返礼品や輸出品としての展開も考えている。

Q：一度試作という形でフリーズドライ化を行っているが、今年度の商品化に向けた各工程のスケジュールはどうなっているか。また、事業3年目には返礼品化を目標としているが、そこに至るまでに時間がかかると想定している工程はどこか。

A：今年度の工程としては、セリ以外の具材の食感改善に向けたサイズや出汁の濃縮具合の調整、価格設定のためのマーケット調査といったものがあり、各工程に数か月は必要と考えている。

その後、原料価格やマーケット調査に基づいたコストを試算しながら生産に向けた手法を検討し、併せて商品のパッケージについても、デザイナー採用の有無を含めた検討を行うことになる。

いずれの工程も重要で、実施に時間を要すると想定している。

Q：試作フリーズドライ化セリ鍋を食べた感想を教えてください。

A：セリの食感をそのままに、店で出されるような汁の風味が再現されており美味だった。

(ウ) 審査結果の集計・発表

事務局より事業者評価表の総括表を各委員に配布し、結果内容を読み上げて、全ての項目で平均3点以上となった旨報告を行った。

委員長より、審査結果に基づき採択することで全委員の了承を得た。

(5) 閉会

事務局より、本日の審査結果を市長に報告した後、補助金交付の可否を決定の上、市ホームページにも結果について掲載する旨説明し、了承を得て審査会を終了した。