

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8月20日（火） 午後2時00分から午後3時25分まで

2. 会議の場所

名取市役所 4階会議室

3. 出席委員

洞口委員長、小畑委員、齋藤委員

4. 会議に出席した者

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（洞口委員長）

本日は2件の応募事業について、審査を行っていただく。

例年よりも多く審査会が開催され、市内産業の活性化や教育機関との交流、連携がより一層深まることが期待されるので、委員には活発にご審議いただきたい。

(3) 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) 「名取市生産菌類製品を使用した給食等へのアプローチ」

（午後2時10分～午後2時45分）

株式会社一路 アグリ事業部 部長 日浦 盛次

尚絅学院大学 教育研究支援課 課長 佐々木 真也

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：「メニューの提案」とは、レシピの作成ととらえて良いのか。それともレトルト食品のような商品の開発を指すのか。

A：あくまで給食で提供するメニューを指す。対象施設（学校、老人ホーム、病院）で求められている給食メニューを調査して提案していく
より長期的な展望として、本事業の研究を、例えば老人ホームであれば、流動食の開発につながるようなものにしていきたいと考えている。

Q：今年度の目標としている「メニューの提案」とは、給食等に菌類を使用した料理の提供を打診する、ということと理解して良いか。

A：イメージはその通りだが、すぐ採用されるかは交渉次第だと考えている。
なお、併せて栄養価や地元の食材教育についてリーフレットによる啓発も目標としている。

Q：名取市の給食に事業者の生産した産品が採用されているとのことだが、栽培場から給食センターへの搬入方法や衛生上の課題、また、単価や採算といった部分について実情を伺いたい。

A：名取市への給食には宮城県学校給食会を通じて提供しており、製品は同会が栽培場まで集荷に来ている。製造や出荷等の工程、製品の検査結果を記録、管理しながら同会の衛生基準を順守している。

単価については、自社製品は国産の他製品の中では安価と認識している。
なお、安価な中国産キクラゲは、給食においては残留農薬の問題で、国産のものにほぼ切り替わっている状況である。

採算面については、キクラゲの単価が栽培を始めた6年前から据え置きとされていたが、物価高騰等の影響もあり来期の値上げを検討している。

Q：対象施設ごとに1メニューの提案を考えているか。

A：提案を行う学生の数等によるが、可能であればそのようにしたい。

Q：菌類製品の品種改良や商品開発ではなく、メニューを提案すること
だが、一般的な調理レシピの考案と何が違うのか。

A：給食を研究する教員を交え、栄養学的側面や他食材とのトータルバランスを考慮したメニューの開発を行う点が一般的なレシピ考案とは異なる。
理想としては、こうした研究を基礎として、将来的に栄養食材的なパウチやレトルト商品の開発につながるような形としていきたい。

Q：啓発用リーフレットは菌類のどのような側面を重点的に言及したものになるのか。

A：栄養を中心に紹介する内容を想定している。特に老人ホームでは、家族が

何を食べているか気にかけることが多く、効果的な啓発と長期的な認知度の向上が期待できると考えている。

(ウ) 「名取の資源を使用した常温商品開発プロジェクト」

(午後 2 時 45 分～午後 3 時 15 分)

有限会社まるしげ 浜やクリエイトステーション 事業部長 渡部 正守
尚絅学院大学 教育研究支援課 課長 佐々木 真也

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：開発する常温商品の目星はつけているか。

A：スケジュールがタイトであるため、以前から構想を重ねていた閑上しらすをふんだんに使用したせんべいを第一候補としている。また、しらすだけでなく仙台せりやタケノコを使用したせんべいも検討対象。
なお、地元産食材を使用し、地元教育機関が監修する説得力のある商品として開発を行い、完成のあかつきには品評会へ出品も視野に入れている。

Q：商品の開発にかかるプロセスについて、企業の役割を知りたい。

A：現在の想定としては、まず、まるしげから尚絅学院の研究者と学生が地場産品についてのレクチャーを受け、その後、研究者と学生が商品のニーズを調査・検討し、12月か翌年1月に商品案を固める。当該内容についてまるしげは商品化の検討を行うことになる。
なお、商品案については複数の学生グループから案を出し、品評会や試食を経て競わせる形での決定を想定している。

Q：二次募集への応募事業のため、目標の商品を開発するにはスケジュールがタイトに思われるが、商品案決定までの具体的な方法は想定しているか。

A：学生が複数グループに分かれ、研究者のアドバイスを受けながらアンケートや市場調査を行う。また、商品開発に携わる研究者だけでなく、統計学の研究者からもアドバイスを受けることを想定している。
指摘のとおりスケジュールがタイトであるため、開発する商品をせんべいとする方向性とし、すでにOEM工場等との相談にも着手している。

Q：来年度は異なる商品開発に着手するという理解で良いか。

A：基本的に異なる商品開発を行う方針である。レトルト化技術を持つ閑上の事業者と提携し商品の幅を広げていけないかと考えている。

(エ) 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、株式会社一路、有限会社まるしげ両者ともに全ての項目で平均３点以上となった旨の報告を行った。

委員長より、審査結果に基づき採択することで全出席委員の了承を得た。

(4) 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。