

水産食品フォーラム 2014 in 八戸

ー健康機能と食品開発ー

若生 豊*

1. はじめに

バイオ環境工学科およびエネルギー環境システム研究所主催の講演会「水産食品フォーラム 2014 in 八戸」を、11月19日、八戸市公民館にて昨年に引き続き開催した。また、青森県産業技術開発センターに協賛頂き共同の企画となった。今回の講演会では“健康機能と商品開発”をテーマとして設定し、参加した水産加工業や行政、大学、試験機関の関係者約60名が、講演を通じて水産食品の健康機能や魅力ある商品開発、鮮度の維持向上などについて理解を深めた。

2. フォーラムの概要

講演プログラム

特別講演

「ヒトの健康とマリンビタミンの研究・開発」

早稲田大学大学院 教授 矢澤 一良氏

講演 1

「魚類養殖および水産食品への抗菌物質の利用」

八戸工業大学 准教授 西村 順子

講演 2

「買いたくなる新商品を生み出すためのいくつかの工夫」

武輪水産株式会社

開発プロジェクト・サブリーダー 早狩 昌幸氏

講演 3

「鮮度保持 ～商品価値を高める～」

青森県産業技術センター食品総合研究所

水産食品化学部部長 松原 久氏

講演 4

「八戸の水産加工業が成長産業になるために」

八戸水産加工業協同組合連合会

専務理事 川村 雅敏氏

特別講演では、早稲田大学大学院教授矢澤一良氏が、予防医学の考え方、ドコサヘキサエン酸（DHA）やアスタキサンチンなどの海産食品に含まれる成分の健康機

能と活用、施行が予定されている食品機能表示制度の最新動向などについて解説された。講演の中で矢澤氏は、魚食はほとんどの生活習慣病の予防に有効であることを強調する一方、近年魚食は全ての世代において減少していることに危惧を示した。また、食品機能表示制度について、新制度では企業側の判断で表示できる点が大きな特徴であるが、健康効果の根拠を明確にする厳格なルールを定める方針であること、基本的には人で確かめた十分な科学的データを条件とし、情報公開を義務付ける見通しであることを述べた。今日、機能性成分の研究開発が社会的にさらに要請されており、選択肢のより広い「食による予防医学」の実践による、健康維持・疾病予防、QOL改善が期待され、さらに関連企業の振興にも繋がることが予想されると結んだ。バイオ環境工学科の西村順子准教授は乳酸菌の作り出す抗菌性物質が、魚類の養殖で発生する感染症の抑制に有効である可能性を紹介し、今後養殖現場での利用に結びつくことを期待した。武輪水産の開発プロジェクトの早狩昌幸氏は、商品開発に携わる立場から売れる商品開発の戦略について講演し、万人向けにベストの商品はなく、特定の価値を絞り込み商品に付加することがポイントとなることを示した。水産加工連専務理事の川村雅敏氏は水産加工業を取



写真 フォーラムの講演の様子

平成 27 年 1 月 8 日受理

* 工学部バイオ環境工学科・教授

り巻く現状を、需要、消費動向、漁獲量より解説し、八戸の水産加工業が成長産業となるための方向性を、需要と供給、国・県・市の水産業推進計画、八戸の水産加工業の「未来をかえる挑戦」の三つの視点から提言された。

八戸の水産業関係者が一丸となって復興に取り組むことにより、国内外で信頼される八戸ブランドを確立し、東北を代表する水産物の供給拠点化を目指すことが重要と指摘した。