

品種選びから クレーム対応まで幅広く 「食品チーム」の仕事

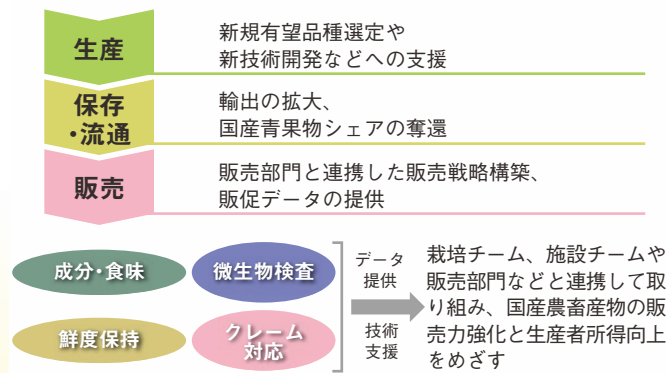


ミニトマトの成分分析の様子

農産物商品開発室には、新規栽培技術や有望品種の検討を行う「栽培チーム」「施設チーム」と、生産した農畜産物の分析をもとに技術開発・商品開発を行う「食品チーム」がある。食品チームでは、国産農畜産物の販売力強化と生産者所得向上に貢献することを目的に、成分・食味分析、鮮度保持・微生物検査・異物鑑定などの技術を用いて、生産から販売における課題解決のため、日々の業務に取り組んでいる。

今号では、食品チームの分析業務について、生産、流通、保存・販売までの各段における事例を交えながら紹介する。

生産から販売までの各段階における課題を分析技術で解決し、**国産農畜産物の販売力強化と生産者所得向上**に貢献する



農産物商品開発室食品チームの業務概要

成分や食味などを分析し新規有望品種を選定

当室では、栽培チーム、施設チームを中心に種苗会社や農研機構と連携した新しい有望品種の検討が行われている。そのなかで食品チームでは、さまざまな特徴を持つ新規品種の特性を機器を使った成分分析や官能検査による食味分析、加工適性評価などにより数値（見える）化し、消費者の嗜好や実需に合わせた有望品種の選定に取り組んでいる。「全農トマトランド」で取り組むミニトマトの品種選定では、施設チームと連携し、「アンジェレ」に続く有望品種の選定および販促データの収集を進めている。



賞味期限設定などを目的とした微生物分析も行う

青果物輸出を想定した新規輸送技術の開発

現在の青果物輸出は、輸送コスト削減を目的に航空輸送から海上輸送への切り替えが求められており、当室では、それを実現するための長期貯蔵に耐えられる鮮度保持技術の開発に取り組んでいる。長期間の鮮度保持を実現するための資材開発から実際の輸送方法について耕種資材部や輸出対策部と連携するなかで検討し、実需に即した資材などの開発を進めている。

販売部門における技術支援

食品チームでは、技術開発や商品開発に加えて、グループ会社を中心とした販売部門からの分析依頼を受け、年間200件を超えるクレーム対応や賞味期限設定のための微生物分析を実施している。依頼者の要望に柔軟に対応し、現場目線での技術提案ができるように日々努め、農畜産物およびその加工品の販売力強化を支援している。



このように、食品チームの業務は非常に多岐にわたる。農畜産物の生産から販売までのさまざまな課題に取り組むなかで得られた経験を活かし、今後もより広い視野で技術開発や技術支援に取り組み、国産農畜産物の販売力強化と生産者所得向上に貢献する。

【全農 営農・技術センター 農産物商品開発室】