

研究プロジェクト「食・農・環境による本庄地域活性化に関する研究」	
題目	耕作放棄地解消に向けた土地利用策の検討とソフトスチーム技術の高度化・普及研究
著者	納富 信、山川 裕夫、関根 正裕

1. 研究の目的・概要

本研究は、中核的な技術である食品加工技術「ソフトスチーム」の高度化と普及を通じて、本庄地域の“食”“農”“環境”面での価値向上と地域活性化に資することを目的とする。

2. 本年度の研究開発、成果

● 研究題目：耕作放棄地解消に向けた取り組みの分析・活動

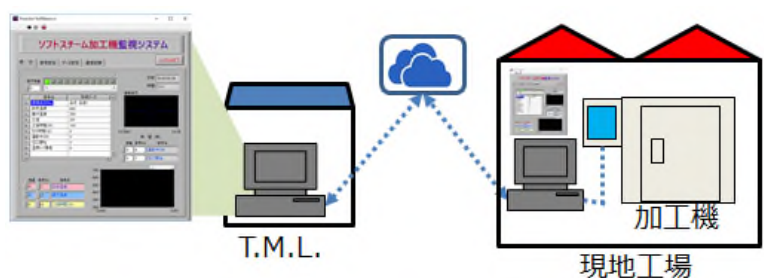
本庄市を中心とした耕作放棄地の活用方策について、エネルギー生産と農地活用との両立を志向した調査研究を実施。耕作放棄地への太陽光発電の設置と作物栽培の環境的・社会的・経済的側面を検討。加えて、耕作放棄地解消に向けた地域活動（小和瀬農村保全協議会）の再調査ならびに景観作物の適用可能性も検討。

● 研究題目③ 6次産業化による地域活性化を支える農畜水産物の新しい食品加工技術（ソフトスチーム加工技術）の研究

- ① 美里工場ソフトスチーム米生産ラインの更なる改良
- ② ソフトスチーム米の新しい商品開発品として電子レンジを使用し3分40秒で炊けるごはん及び、業務用や家庭用で現在使用している炊飯器で簡単に炊けるソフトスチーム冷凍ご飯を開発した。今後市場調査を進め商品化を進める。
- ③ ソフトスチーム技術を活用した6次産業化による地域活性化要望が上がっている。

具体的テーマとして福岡を拠点とした地域企業S S N株式会社と地元スーパーの亀井通産(株)が連携して九州地区の農産物を加工する工場建設検討。来年度8月頃に機械設置予定。今後各県に同様の6次産業化支援を推進していく。

- ④ 前年度に引き続き労働力不足で食材の下処理技術として検討が続いているが、大手企業を含め設備投資には慎重である。
- ⑤ エサンス(株)からの依頼試験ソフトスチーム米を使用した離乳食を開発支援。
- ⑥ 遠隔地に展開するソフトスチーム加工機の保守管理を効率化するため、インターネットを介して、装置の運転状況、エラー発生を監視できるIoTシステムを構築した。



● 研究題目④ 農畜水産物の生産、製造・加工、販売（流通・小売）まで一貫した地域展開システム確立のための研究

神明きっちゃん社は、T.M.L社の指導により、「10分ごはん」シリーズ（ソフトスチーム米+Poddi(ミニ炊飯器)）のネット販売を行い、新聞、テレビ、雑誌等で広告宣伝を掛けながら売上を伸ばし、現在月間10t～15tの生産量となっている神明きっちゃん社関東工場（埼玉県本庄市）内にソフトスチーム米ラインを新設。現在は(株)新井機械製作所美里工場でソフトスチーム加工を行い、神明きっちゃん社内で最終包装し出荷している。

2017年度中に神明きっちゃん社関東工場（埼玉県本庄市）内にソフトスチーム米ラインを新設着工予定していたが、工場建設費の高騰で全体の投資額検討に手間取り、2018年度に前半に着工する方向で検討中である。

本研究は、株式会社T.M.Lとの共同研究によって行われました。