

成果の公表

【刊行物】

- 「たべLABO vol.1」の増刷：5,000部（2015）
- 「たべLABO Mini とうもろこし」の発行・増刷：6,000部（2018）
- 「たべLABO Mini レアフル」の発行・増刷：6,000部（2019）
- 「たべLABO Mini 道産きのこ」の発行・増刷：7,000部（2019）
- 「レアフルパンフレット」の発行：1,000部（2017）
- 「レアフルパンフレット（中文・英文）」の発行：1,000部（2018）
- 「たべLABO vol.2」の発行・増刷：6,000部（2019）
- 「戦略研究報告書」の発行：250部（2020）

【知的財産】

- 商標：「レアフル」，登録第5804734号（2015）
- ノウハウ：「無添加カスタードクリーム の製造方法 および冷凍耐性の高いディプロマットクリーム」，平成29年度道総研第4回知財審査委員会（2017）
- 特許：「果実を含む常温保存が可能な真空包装体及びその製造方法」，特許第6308556号（2018）

【関連受賞】

- 平成29年度北海道新技術・新製品開発賞：優秀賞「マルチコーンおよびポンタベールの開発」（2017）
- 戦略研究（食産業）レアフルチーム：令和元年度道総研職員表彰「理事長表彰」（2019）
- 令和元年度北海道新技術・新製品開発賞：優秀賞「柔らか一夜干しニンジン」（2020）

【口頭発表】

<食チームPL>

- 柳原哲司：「道総研戦略研究（食産業）第1期の成果と2期に向けた展望」，平成27年3月HOPE例会（2015）
- 柳原哲司：「道総研の開発食素材と製品開発について」，札幌商工会議所新食素材活用セミナー（2016）

○柳原哲司：「北海道食産業の「困った！」を「強み」にかえる食品開発研究」，北海道北東北三県食品関連公設試験研究成果発表会（2016）

○柳原哲司：「連携を軸にした食チームマネジメントの試み」，平成28年度道総研研究部長会議連携・調整能力向上研修（2016）

○柳原哲司：「北海道食産業の「困った！」を強みに変える食品開発研究 道総研戦略研究（食産業）の試み」，北海道よろず支援拠点 地域支援機関連携フォーラム（2017）

○柳原哲司：「北海道食産業の「困った！」を強みに変える食品開発研究」，平成30年度道経連食品企業会議（2018）

<前浜資源>

○武田忠明，三上加奈子，菅原 玲，成田正直，飯田訓之，辻 浩司，小玉裕幸，蛭谷幸司，佐々木重文，古田智絵，吉川修司：「早採りマコンブのペースト製法と品質改良について」，平成29年度日本水産学会北海道支部大会（2017）

○小玉裕幸，福土暁彦，守谷圭介，阪本正博，宮崎亜希子，武田忠明，菅原 玲，成田正直，辻 浩司：「間引きオニコンブの原料性状とその活用について」，平成30年度日本水産学会北海道支部大会（2018）

○武田忠明：「ニンシをおいしく食べよう」，道総研セミナー（2018）

○辻 浩司：「加工利用のはなし～さかなのおいしい食べ方」，令和元年度日本水産学会北海道支部大会（2019）

<レトルト>

○小宮山誠一：「近赤外分光法による西洋なしの熟度（糖度，果肉硬度）非破壊評価法」，日本食品科学工学会北海道支部大会（2015）

○小宮山誠一：「新たな加熱殺菌済み果実加工品「レアフル」の開発と普及」，日本食品科学工学会北海道支部大会シンポジウム（2017）

○小宮山誠一：「北海道の青果物の品質向上と高付加価値化」，北海道食文化研究会（2018）

○食戦略レトルトチーム：「新たな加熱殺菌済み果実加工品「レアフル」の開発と普及」，食品加工研究センター平成30年研究成果発表会（2018）

<MA包装>

- 野田智昭, 吉田慎一, 小宮山誠一, 後藤英次: 「流通過程の積算温度がMAフィルム包装したブロッコリーの鮮度に与える影響」, 園芸学会平成 29 年度春季大会 (2017)
- 野田智昭: 「氷なしでもシャキッと新鮮! ブロッコリーの低コスト流通技術」, 道総研地域セミナー (富良野市, 札幌市) (2017)
- 吉田慎一, 野田智昭: 「MA フィルムを利用したブロッコリーの輸送技術開発」, 第 56 回全日本包装技術研究大会 (2018)

<とうもろこし>

- 富沢ゆい子, 柳原哲司, 吉川修司, 佐藤恵理, 高橋穰, 三浦優一: 「北海道産トウモロコシ穀粒における粉色および膨化性, 香りの品種間差」, 日本食品科学工学会北海道支部大会 (2017)
- 柳原哲司: 「道産とうもろこしの可能性を引き出す北海道マルチコーンを活用した新素材のご紹介」, 札幌商工会議所セミナー (2017)
- 柳原哲司: 「もう一つの道産とうもろこしで新たな地域産業を発掘する 道産マルチコーンの食材化と新規食品開発の試み」, 平成 28 年度十勝財団成果発表会 (2017)

<きのこ>

- 檜山 亮, 東 智則, 山木 一史: 「マイタケ抽出エキスによる肉軟化処理」, 平成 29 年北海道森づくり研究成果発表会 (2017)
- 檜山 亮, 東 智則, 山木 一史: 「北海道のきのこによる食肉軟化の研究 (I) —マイタケ抽出液のエゾシカ肉に対する軟化効果—」, 日本きのこ学会第 21 回大会 (2017)
- 檜山 亮: 「1. 木から作る牛のエサの研究/2. きのこによる鹿肉軟化の研究」, 道総研セミナー 森と肉の新しい関係 (2017)
- 檜山 亮, 津田真由美: 「マイタケを活用した高付加価値食品の開発~健康機能性と食肉軟化~」, 道総研地域セミナー&林産試験場施設見学会 (2017)
- 檜山 亮, 山木 一史, 相馬 幸作: 「北海道のきのこによる食肉軟化の研究 (II) —マイタケ抽出

液によるエミュー肉の軟化—」, 日本きのこ学会第 22 回大会 (2018)

- 米山彰造, 東智則: 「H29 年度林産試験場の研究動向」, 『マイタケ「大雪華の舞 1 号」の機能性の活用』, H29 年度北海道きのこ生産・消費振興会 (2018, 3.16 札幌市)
- 檜山 亮, 米山彰造: 『マイタケとエゾシカ肉で「ジンギスカン」』, 「キノコに関する研究成果の紹介」, 林産技術セミナー「キノコと鹿肉の美味しい関係」~道産キノコとエゾシカ肉の需要拡大を目指して~ (2019, 2.18 札幌市, 3.22 旭川市)
- 米山彰造, 檜山 亮: 「たべLABOミニの紹介」, 「マイタケ鹿肉ジンギスカン」, H30年度北海道きのこ生産・消費振興会 (2019, 3.1 札幌市)

【論文・執筆】

- 原田 陽: きのこの嗜好性に機能性をプラスする可能性, きのこ研だより, 39, 11-17 (2016)
- 原田 陽: 地域生物資源としての北海道産きのこの活用, 地域生物資源産業化事例集, 日本生物工学会 生物資源を活用した地域創生研究部会, 21-23 (2016)
- 池永充伸: りんごの 1 次加工品レアフルについて, 農家の友 平成 28 年 1 月号 (2016)
- 柳原哲司: 飼料用を菓子やパンでおいしく「道産コーングリッツ」, ニューカントリー 2017. 6, 104 (2017)
- 原田 陽: きのこを活用して GABA 富化素材を作る, ニューフードインダストリー, 59 (1), 69-74 (2017)
- 原田 陽: 食を意識したローカルなきのこの研究開発, 農工研通信, No. 185, 2-9 (2017)
- 野田智昭, 吉田慎一: ブロッコリーの輸送経費を MA 包装フィルムで 3 割削減, ニューカントリー, 64 (5), 56-57 (2017)
- 吉田慎一, 野田智昭: MA フィルムを利用したブロッコリーの輸送技術開発, 包装技術, 56 (2), 21-26 (2017)

- 野田智昭（共著）：青果物の鮮度・栄養・品質保持技術としての各種フィルム・包装での最適設計，株式会社A n d T e c h（2017）
- 天狗堂宝船：「りんごといえば七飯町」にその想いを可能にする新製品，北海道生活（2017.4-5月号）
- 道総研中央農試，上川農試，食加研：果実のおいしさそのまま保存「レアフル」，ニューカントリー2017.8，（2017）
- 柳原哲司，尾崎政春：食用利用で広がる販路，ニューカントリー2018.3，20-21（2018）
- 野田智昭，吉田慎一：北海道のブロッコリー移出へのMAフィルム活用の検討，月刊機能材料，38（12），28-34（2018）
- 佐藤真由美：マイタケ「大雪華の舞1号」の健康機能性と普及の取り組み，林産試だより3月号，1-4（2019）
- 米山彰造：北海道におけるきのこ生産および北海道立総合研究機構における研究の現状，きのこ界，96，（2019）
- 田中義克：北海道の未来を拓く道総研 - 5.新製法「レアフル」で高品質な果実を周年供給，道経連会報No.262（2019）
- 柳原哲司：北海道産トウキビ粉の開発とそれを使った食品開発，農業2020年4月号（2020）

【イベント参加・開催】

<平成27年>

- 平成27年度アグリビジネスフェア（札幌市）への出展：サッポロファクトリー（2015）
- 海鮮丼のたれ及び海鮮サラダドレッシングの商談会（札幌市）：日本アクセス北海道展示会（2015）
- 海鮮丼のたれ及び海鮮サラダドレッシングの試食展示会（札幌市）：高橋水産(株)展示会（2015）
- 食シーズを使用した試食会（メニューの一つに，りんご&洋なしのレアフルを用いたパンケーキ），poroco おいしい研究パーティ in YOSHIMI（2015）

<平成28年>

- 第6回世界料理学会 in HAKODATE（函館市）への出展：函館国際ホテル（2016）
- 第30回北海道ビジネスエキスポ（札幌市）への出展：アクセスサッポロ（2016）

- どさんこ木の子会研修会（2016.10.18）
- 北海道食文化研究会第2回セミナー（2016.10.13）
- 池永充伸：果実のおいしさを閉じ込めた「レアフル」技術，おでかけ道総研 in 旭川（2016）
- 池永充伸：果実の加熱殺菌済み加工食品素材「レアフル」の開発，全道果樹生産者研修会（2016）
- 道総研ブース：果実の加熱殺菌済み加工食品素材「レアフル」の開発，第30回北海道技術・ビジネス交流会（2016）
- 池永充伸：果実の加熱殺菌済み加工食品素材「レアフル」の開発，滝川果樹協会わい化栽培研究会（2016）
- 小宮山誠一：レアフル・コーンフラワー・ピチ食材紹介，クロスホテル札幌（2016）

<平成29年>

- 第31回ビジネスEXPO 2017（2017.11.9-10）
- 食べる・たいせつフェスティバル2017 in 旭川（2017.9.30）
- 北海道食文化研究会第6回セミナー・賞味会（2017.11.13）
- 昆布のひみつ（札幌市）：アカレンガカフェ（2017）
- コンブペーストバター料理教室（札幌市）：レストランイルピーノ（2017）
- やわらか一夜干しにしん試食会（札幌市）：アカレンガカフェ（2017）
- 骨まで食べられる魚の展示（札幌市）：高橋水産(株)展示会（2017）
- 道総研ブース：果実の加熱殺菌済み加工食品素材「レアフル」の開発，第31回北海道技術・ビジネス交流会（2017）

<平成30年>

- アグリテクノフェア in 北海道（札幌市）への出展：ホテルエミシア札幌（2018）
- マイタケ「大雪華の舞1号」と乾燥マイタケを使った料理教室の開催（札幌市）：コープキッチンスタジオソシア（2018）
- 料理講師による「華の舞」の料理実演&試食会の開催（旭川市）：林産試験場（2018）

- (株) 郊楽苑「鹿肉ジンギスカン」展示：キラリと光る！北海道の注目技術～道総研×企業コラボ商品パネル展～ (2018. 10. 18-20)
- 道総研中央農試ブース：とれたて果実の美味しさをとじこめる新技術「レアフル」, 「アグリテクノフェア in 北海道」 (2018)

○北海道七飯町果樹組合：「レアフル」で道産りんごの新しい需要拡大, 第 60 回全国りんご研究大会秋田県大会 (2018)

○食の大商談会インフォメーションバザール in Tokyo 2018 への出展：インフォメーションバザール (2018)

<令和元年>

- 道総研オープンフォーラム「たべ LABO マルシェ」(札幌市) の開催：札幌ビューホテル (2019)
- アグリビジネス創出フェア 2019 (東京都) への出展：東京ビッグサイト (2019)
- どさんこ木の子の会研修会 (2019. 7. 5)
- ニシンの骨の観察と骨まで食べられるニシンの試食(余市町)：中央水試一般公開 (2016, 2018, 2019)

<令和2年>

○アグリビジネス創出フェア in 東海・近畿(名古屋市) 全国食品関係試験研究場所長会ブースへの出展：ウインクあいち (2020)

【開発商品関係資料】

- レアフルりんごパッケージ：名義使用, 天狗堂宝船 (2016)
- ポンタベールパッケージ：名義使用, ほんだ菓子司 (2018)

【マスコミ報道・発表】

<食チーム>

- 食チーム：たべ LABO マルシェの取材, NHK ほっとニュース (2019. 11. 20)
- 食チーム：「たべ LABO マルシェ」の開催について, 北海道新聞電子版 (2019. 11. 21)
- 食チーム：食の最新研究, お味はいかが 札幌道総研が展示発表会, 北海道新聞 (2019. 11. 21)

<前浜資源>

○武田忠明：真昆布, 新食品素材に ペーストやシート開発, 水産新聞 (2016. 09. 24)

○武田忠明：余市の丸伊藤商店×道総研 グリル不要のニシン一夜干し開発, 水産新聞 (2017. 02. 20)

○吉川修司：魚食向上へ嗜好対応, 水産新聞 (2020. 01. 01)

<レトルト>

○小宮山誠一：ほっと VOICE 「旬のおいしさそのままパック 北海道産リンゴをイノベーション」, NOSAI (2016)

○天狗堂宝船：色良し, 食感良し まるで生リンゴ, 日本農業新聞 (2016. 11. 10)

○天狗堂宝船：町産リンゴ加工品「予想上回る反響」, 北海道新聞夕刊 (2016. 10. 25)

○小宮山誠一：レアフル, けいざいナビ北海道 (2016)

○小宮山誠一：長持ちシャキシャキ「リンゴ」, 朝日新聞 (2018. 7. 31)

○JA よいち：夏も余市産リンゴを シロップを使わず長期保存, 日本農業新聞 (2016. 4. 14)

○食戦略レトルトチーム：道産リンゴで訪日客魅了「奇跡のレトルト」地域が生み出す「食」のイノベーション, 日経電子版 (2016. 9. 7)

○池永充伸：果実本来の風味パック, 北海道新聞 (2016. 1. 29)

○池永充伸：果実のおいしさまるごと, 日本農業新聞 (2016. 2. 1)

○小宮山誠一：広がるコンポート新製法, 北海道新聞 (2016. 2. 4)

○小宮山誠一：砂糖使わずコンポート, 北海道新聞 (2016. 2. 10)

○食戦略レトルトチーム：果実を無添加長持ち, 日本経済新聞 (2016. 2. 23)

○天狗堂宝船：果肉加工品本格製造へ, 北海道新聞 (2016. 10. 15)

<MA包装>

○野田智昭：冬の営農塾(氷なしでもシャキッと新鮮！ブロッコリーの低コスト流通法), 日本農業新聞 (2018. 3. 13)

<とうもろこし>

- 富沢ゆい子：水田にトウモロコシ農の救世主，朝日新聞（2016. 1. 1）
- 富沢ゆい子：期待の飼料伸び盛り 子実トウモロコシ，北海道新聞（2016. 11. 6）
- 柳原哲司：国産でトウモロコシ粉 栗山に製造施設完成，読売新聞（2016. 11）
- 柳原哲司：トウモロコシで無添加ポン菓子，北海道新聞（2016. 12. 15）
- 柳原哲司：もうひとつの「道産とうもろこし」で新たな地域食産業を発掘！，道総研プレスリリース（2017. 4. 6）
- 柳原哲司：道産トウモロコシ粉販売，北海道新聞（2017. 4. 7）
- 柳原哲司：コーンスターチ挑戦国産ニーズ付加価値に，日本農業新聞（2017. 4. 7）
- 柳原哲司：トウモロコシ粉国産で新商品，読売新聞（2017. 4. 9）
- 柳原哲司：トウモロコシ粉 国産初、道総研が生産開始「道産ブランドに」，毎日新聞（2017. 4. 11）
- 柳原哲司：安全・安心道産とうきび粉，朝日新聞（2017. 4. 12）
- 柳原哲司：新商品開発を支援，日本農業新聞（2017. 5. 15）
- 柳原哲司：アグリ王国北海道マルチコーン「コーングリッツ」について，HBCテレビ（2018. 2. 24）
- 柳原哲司：三方よし”のトウキビ革命 -土よし，食よし，景観よし，THE JR Hokkaido 10月号（2018. 10）
- 柳原哲司：子実トウモロコシ 道内で増，北海道新聞（2019. 12. 25）

<きのこ>

- 檜山 亮：鹿肉でジンギスカン，釧路の郊楽苑 林産試験場と開発，北海道新聞釧路版（2018. 12. 12）
- きのこチーム：アグリ王国北海道「北海道のキノコが美味しい理由～キノコ研究最前線！」鹿肉ジンギスカンについて，HBCテレビ（2019. 2. 16）

「新たな食市場研究会」の開催

【趣旨】

第2期戦略研究「素材・加工・流通技術の融合による新たな食の市場創成」に関連の研究担当者の研究遂行能力を高め、新たな食市場を創成し、北海道の食産業の振興に寄与することを目的として「新たな食市場研究会」をH27年5月に設置した。

研究会は、道総研の研究シーズと道民や食関係の企業ニーズを結び付けた製品開発を推進するために、講演・研修会等を通じ、市場流通論や民間企業の商品開発に関するノウハウ・知見等に関する情報を収集することを目的とした。下記に活動実績を示す。

H27年度

- 第1回研究会（H27.9.25 食品加工研究センター研修室 41名出席）：『企業側「製品開発」と研究者側「製品開発」の相乗効果を上げるために【魚醤の製品開発】』株式会社リプロール 山口祐輔 代表取締役
- 第2回研究会（H28.1.13 レストランイルピーノ（札幌市） 22名出席）：「試食評価会（試作品試食評価）」株式会社リプロール 山口祐輔 代表取締役
- 第3回研究会（H28.3.3 食品加工研究センター セミナー室 8名出席）：「試作品に関するブランディング等意見交換および評価」株式会社リプロール 山口祐輔 代表取締役
- 第4回研究会（H28.3.24 道総研プラザセミナー室 33名出席）：「1.子実とうもろこしの製品化に向けたブランディングの取り組み, 2.台湾に向けた道産食品輸出の取り組み」株式会社リプロール 山口祐輔 代表取締役

H28年度

- 第1回研究会（H28.9.28 道総研プラザセミナー室 38名出席）：「ブランドの作り方・育て方」株式会社生産者直売のれん会 伊藤拓也 コンサルティング事業部長
- 第2回研究会（H29.3.14 道総研プラザセミナー室 41名出席）：「エクセレントローカルの時代ー六

次産業化の先にある食産業とはー」株式会社キースタッフ 鳥巢研二 創業者

H29年度

- 第1回研究会（H29.9.27 帯広商工会議所会議室 34名出席）：「ライフスタイルから見た食のデザイン」株式会社コボ 山村真一 代表取締役社長
- 第2回研究会（H30.2.28 道総研プラザセミナー室 45名出席）：「脳科学から見た消費者の嗜好とマーケティング」国立大学法人東北大学大学院文学研究科 坂井信之 教授

H30年度

- 第1回研究会（H30.9.28 小樽市市民センター会議室 31名出席）：『バリューチェーンに必要な「食の付加価値と地域ブランド」』株式会社ブランド総合研究所 田中章雄 代表取締役社長
- 第2回研究会（H31.3.19 道総研プラザセミナー室 24名出席）：『「顧客目線で商品化につながる研究開発の視点視野」および持続社会を食から実現するための新しい視点からのワーク』有限会社イヴロード 山口雄一郎 代表取締役社長

付表 課題担当者一覧

『素材・加工・流通技術の融合による新たな食の市場創成』
戦略研究チームメンバー（H27～R1）

◎チームリーダー・サブリーダー

研究本部名	試験場名	所属部	所属G	職名	氏名	年次				
						H27	H28	H29	H30	R1
PL 産業技術研究本部	食品加工研究センター	食品開発部		副所長	柳原 哲司	○	○	○	○	○
SL 農業研究本部	中央農業試験場	作物開発部	農産品質G	研究主幹	小宮山 誠一	○	○	○	○	○
SL 農業研究本部	花・野菜技術センター	研究部	生産環境G	主査	後藤 英次	○				
SL 水産研究本部	中央水産試験場	加工利用部	加工利用G	研究主幹	武田 忠明		○	○	○	○
SL 水産研究本部	釧路水産試験場	加工利用部	加工利用G	主査	武田 浩郁	○				
SL 森林研究本部	林産試験場	利用部	微生物G	研究主幹	米山 彰造	○	○	○	○	○
SL 産業技術研究本部	食品加工研究センター	応用技術部		部長	川上 誠	○				
SL 産業技術研究本部	工業試験場	製品技術部	デザイン・人間情報G	研究主幹	日高 青志	○	○	○		○
SL 産業技術研究本部	工業試験場	製品技術部	デザイン・人間情報G	主査	万城目 聡				○	○

●チームメンバー

研究本部名	所属			職名	氏名	年次				
	試験場名	所属部	所属G			H27	H28	H29	H30	R1
農業研究本部	中央農業試験場	作物開発部	農産品質G	研究主幹	小宮山 誠一	○	○	○	○	○
				主査	富沢 ゆい子	○	○	○	○	
				主査	中道 浩司					○
				研究主任	阿部 珠代	○	○	○	○	
			研究職員	佐々木 亮						○
			研究職員	佐藤 恵理			○	○	○	
			研究職員	竹内 薫		○	○	○	○	
			研究職員	稲川 裕				○	○	○
	上川農業試験場	研究部	地域技術G	研究主幹	稲川 裕	○	○			
				研究主任	井上 哲也	○				
				研究主任	地子 立	○	○			
	十勝農業試験場	研究部	生産環境G	研究部長	竹内 晴信			○	○	○
				研究主幹	渡邊 祐志	○	○	○		
				研究主幹	古館 明洋				○	○
				研究主任	須田 達也	○	○	○		
			研究主任	小谷野 茂和	○	○	○	○	○	
			小豆・菜豆G	研究主幹	富田 謙一				○	○
				研究主任	齋藤 優介			○		
			地域技術G	研究主幹	谷藤 健		○	○		
				研究主幹	鈴木 亮子					○
			北見農業試験場	研究部	麦類G	主査	神野 裕信	○	○	○
	研究主任	大西 志全				○	○	○	○	○
	研究職員	其田 達也				○	○	○	○	○
	花・野菜技術センター	研究部	生産環境G	研究主幹	角野 晶大	○				
研究主幹				美濃 健一		○	○	○	○	
主査				後藤 英次	○	○	○	○		
主査				上野 達					○	
研究主査			野田 智昭	○	○	○	○	○		
花き野菜G			研究主幹	鳥越 昌隆		○	○	○		
			研究主幹	福川 英司					○	
	研究主任	田縁 勝洋	○							
主査	黒島 学	○	○	○	○					

●チームメンバー

所属				職名	氏名	年次						
研究本部名	試験場名	所属部	所属G			H27	H28	H29	H30	R1		
水産研究本部	中央水産試験場	加工利用部	加工利用G	研究主幹	武田 忠明	○	○	○	○	○		
				主任研究員 専門研究員	成田 正直	○	○	○	○	○		
				主査	菅原 玲	○	○	○	○	○		
				主査	武田 浩郁					○		
				研究主査	小玉 裕幸	○				○		
				研究主任	東 孝憲					○		
	釧路水産試験場	加工利用部	加工利用G	研究主幹	麻生 真悟	○	○					
				研究主幹	宮崎 亜希子			○	○	○		
				研究主任	武田 浩郁	○						
				研究主査	小玉 裕幸		○	○	○	○		
				主査	福士 暁彦	○	○	○	○	○		
				専門研究員	阪本 正博	○	○	○	○	○		
				研究職員	守谷 圭介		○	○	○	○		
産業技術研究本部	工業試験場	製品技術部	生産システム・ 製造技術G	研究主幹	飯田 憲一	○						
				研究主幹	畑沢 賢一		○	○	○			
				主査	戸羽 篤也	○						
				研究主任	櫻庭 洋平		○	○	○	○		
				主査	日高 青志	○	○	○	○	○		
				研究職員	印南 小冬	○	○	○	○	○		
		デザイン・ 人間情報G	研究職員	大久保 京子				○	○			
			研究主幹	赤澤 敏之	○							
			研究主幹	山岸 暢		○	○	○	○			
			主査	野村 隆文	○	○	○	○	○			
			研究職員	森 武士				○	○			
	食品加工研究センター	食品開発部	食品開発G	部長	柳原 哲司	○	○	○	○	○		
				研究主幹	谷藤 健	○						
				研究主幹	五十嵐 俊成		○	○				
				研究主幹	吉川 修司	○	○	○	○	○		
				主査	佐々木 茂文	○	○					
				主査	中野 敦博	○	○	○	○	○		
				研究職員	梅田 智里	○						
				主査	山田 加一朗	○				○		
				研究職員	東 孝憲	○						
				研究職員	古田 智絵			○	○	○		
				食品工学部 応用技術部	食品工学G 応用技術G	研究主幹	八十川 大輔	○				
						主査	中川 良二	○				
		研究主査	田中 彰			○		○				
		研究主査	濱岡 直裕			○						
		研究主幹	熊林 義晃			○						
		研究主幹	太田 智樹			○	○	○	○	○		
		主査	渡邊 治			○	○	○				
		主査	山木 一史			○	○	○	○	○		
		主査	河野 慎一			○	○	○	○	○		
		研究主任	佐藤 理奈			○	○	○	○	○		
		研究主任	三上 加奈子							○		
		研究職員	小林 哲也			○						
研究職員		佐々木 崇之					○					
研究職員		佐藤 恵理	○	○								
森林研究本部	林産試験場	利用部	微生物G	研究主幹	米山 彰造	○	○	○	○	○		
				主査	津田 真由美	○		○	○	○		
				主査	宜寿次 盛生			○	○	○		
				主査	原田 陽	○	○					
				主査	東 智則	○	○	○				
				研究主任	檜山 亮	○	○	○	○	○		
				研究職員	齋藤 沙弥佳					○		

※事務局

本部名		所属部	所属G	職名	氏名	年次				
						H27	H28	H29	H30	R1
道総研本部		研究企画部	企画G	研究主幹	山口 幹人	○				
				研究主幹	萱場 隆昭		○	○	○	
				研究主幹	佐野 稔					○
				主査	能代川 康人	○	○			
				主査	東野 真也			○	○	
				専門主任	齋藤 望			○	○	
				主査	三澤 知央					○
				主査	五十嵐 有希					○

執筆・編集担当者一覧

(所属・職名は令和2年3月現在)

【全体監修】

■ 柳原 哲司

産業技術研究本部 食品加工研究センター
副所長 (戦略研究リーダー)

【第1章】

■ 武田 忠明

水産研究本部 中央水産試験場
加工利用部 研究主幹

■ 宮崎 亜希子

水産研究本部 釧路水産試験場
加工利用部 研究主幹

■ 吉川 修司

産業技術研究本部 食品加工研究センター
食品開発部 研究主幹

■ 小玉 裕幸

水産研究本部 釧路水産試験場
加工利用部 研究主査

【第2章】

■ 竹内 晴信

農業研究本部 十勝農業試験場
研究部長

■ 小谷野 茂和

農業研究本部 十勝農業試験場
研究部 研究主任

■ 中野 敦博

産業技術研究本部 食品加工研究センター
食品開発部 主査

【第3章】

■ 小宮山 誠一

農業研究本部 中央農業試験場
加工利用部 研究主幹

■ 稲川 裕

農業研究本部 中央農業試験場
作物開発部 研究主幹

■ 池永 充伸

農業研究本部 中央農業試験場
作物開発部 研究主任

■ 河野 慎一

産業技術研究本部 食品加工研究センター
応用技術部 主査

【第4章】

■ 美濃 健一

農業技術研究本部 花・野菜技術センター
研究部 研究主幹

■ 野田 智昭

農業技術研究本部 花・野菜技術センター
研究部 研究主査

■ 黒島 学

農業技術研究本部 中央農業試験場
企画調整部 研究主幹

■ 野村 隆文

産業技術研究本部 工業試験場
材料技術部 主査

【第5章】

■ 柳原 哲司

産業技術研究本部 食品加工研究センター

副所長（戦略研究リーダー）

■ 竹内 薫

農業研究本部 中央農業試験場

加工利用部 研究職員

■ 阿部 珠代

農業研究本部 中央農業試験場

加工利用部 主査

■ 中野 敦博

産業技術研究本部 食品加工研究センター

食品開発部 主査

■ 櫻庭 洋平

産業技術研究本部 工業試験場

製品技術部 研究主任

【第6章】

■ 津田 真由美

森林研究本部 林産試験場

利用部 主査

■ 檜山 亮

森林研究本部 林産試験場

利用部 研究主任

■ 原田 陽

森林研究本部 林産試験場

利用部 研究主幹

■ 宜寿次 盛生

森林研究本部 林産試験場

利用部 主査

【第7章】

■ 万城目 聡

産業技術研究本部 工業試験場

製品技術部 主査

■ 日高 青志

産業技術研究本部 工業試験場

製品技術部 研究主幹

戦略研究報告書

素材・加工・流通技術の融合による新たな食の市場創成

【発行】 2020年3月

【編集・制作】 地方独立行政法人北海道立総合研究機構

〒060-0819

札幌市北区北19条西1丁目北海道総合研究プラザ内

電話 011-747-0200（代表）

転載・複製について：本刊行物から転載複製する場合は、北海道立総合研究機構の許可を得てください。

Reproduction of articles in this publication is not permitted without written consent from Hokkaido Research Organization.