



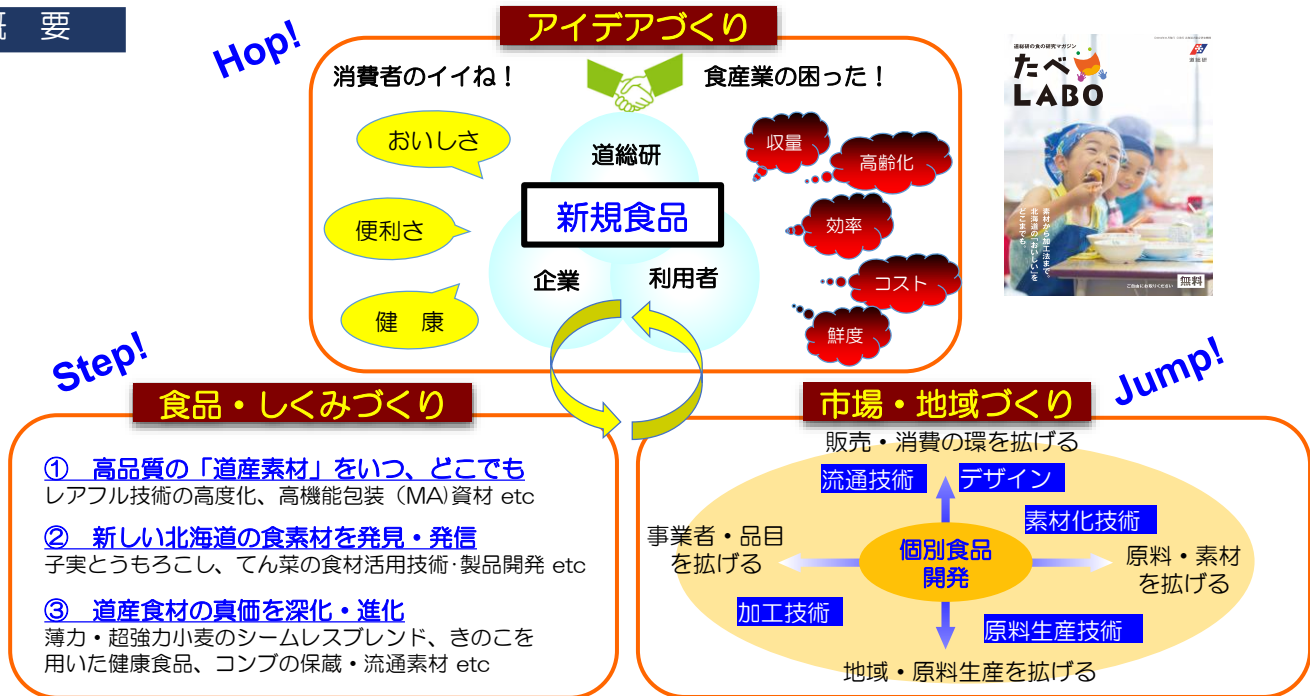
北海道食産業の「困った！」を技術の融合と連携の力で「強み」に変える新しい仕組みづくり！

戦略研究（食産業）：「素材・加工・流通技術の融合による新たな食の市場創成」

背景

- 北海道の食品産業の付加価値率は27.9%と極めて低く、この克服が最大の課題です。
- 個別食品の開発に留まらない地域経済の核となる**新しい食産業の創出**が求められています。

概要



成果

北海道の「困った」を克服する新たな輸送技術の開発 「困った！」を「強み」に変える地域産業づくり

<本州送りブロッコリーの輸送コストが高すぎて困った！>
【MA包装資材*による低コスト輸送実証】

*MA包装資材：内部の空気組成を制御できる包装資材

道産ブロッコリー
道外移出額：64億円

現状方式 (氷詰め発泡箱包装)	道内4産地から	MA包装方式
	【製品の的外観】 良好!	
	【成分・食味】 良好!	
	【輸送コスト】 半減!	
	【廃棄物】 軽減!	
	府県消費地へ	道内JA、ホクレンが導入予定!

期待される効果

- 輸送コストの大幅低減によって道産野菜の競争力が向上
- スイートコーンやアスパラガスでも活用が期待

<道産果実の消費が落ち込み売れる加工品がなくて困った！>
【レアフルによる地域果実加工産業の拡大】

生果実に近い食感 果実本来の味・香り × シロップ・添加物一切不要 6ヶ月以上保存可能

レアフル技術

産地・事業者 拡大 × 原料・素材 拡大

産地：長沼町、由仁町、七飯町、他

原料・素材：りんご、洋なし、フルーツマト、他 (赤字は試作中)

用途拡大：個食パック、菓子素材、スイーツ

期待される効果

- 産地の特徴を活かした果実製品の開発が拡大
- レアフル加工を前提とした省力・低コストな栽培技術が広がり、果実生産が拡大