

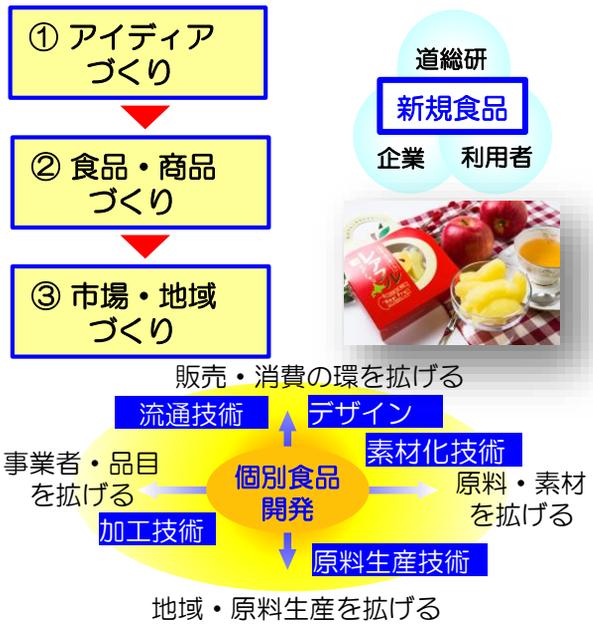
# 北海道食産業の「困った！」を 技術の融合と連携の力で「強み」に変える新しい仕組みづくり！

～ もう一つの「道産とうもろこし」で新たな地域産業を発掘 ～

## 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。

## 戦略研究のステップ



## H28の主な成果 「マルチコーン」による新たな食産業づくり

**マルチコーン** じっ

★畑で完熟・乾燥させた「子実」を砕いて、食材として利用する新しい道産とうもろこしの愛称。  
★全道の栽培面積は約170ha

**「マルチ」な用途！** (H28推定：飼料用及び食材用込み)

①土作り効果 ②飼料用作物  
さらに大きな**地域食資源**にならないか？

**③新たな食素材**

国産原料初！「**コーングリッツ**」  
として活用  
※とうもろこしを挽いた粉

## 成果

生産・加工・流通を結ぶ食品開発で地域食産業を創成する

## 道総研 戦略研究



## 期待される効果

- ・マルチコーンの製品開発が進展・拡大し、北海道の新しい食素材として広く認知が広がる。
- ・作付けが拡大し、生産所得が向上するとともに、消費市場と直結した食資源として地域振興に寄与する。