

# 大阪産(もん)の魅力を共に向上 ～みんなの力で大阪産(もん)を磨こう～

○高井雄一郎、橘田浩二、和泉慶子、新名世実、宮原彩香、神野有子、高垣友祐、  
西田真子、小野本徳人（食と農の研究部）  
[連携機関（50音順：大阪公立大学、大阪成蹊大学、関西大学、千里金蘭大学、  
その他、民間企業および金融機関）]

## 1. 背景と目的

大阪産（もん）農水産物の魅力を高めるために、加工品の開発や食べ方の提案、機能性の探索などにより、その露出を増やし、府民が興味を持つ機会を増やすことが重要である。

環農水研では、魅力の向上に向け、食品事業者との連携による加工品の開発に加えて、大学などとの連携による食べ方の提案や機能性の探索に取り組んでおり、さらに、この連携を促進するために、金融機関と協働し、技術相談やイベントなどを実施してきた。

なお、令和3年度まで加工品を扱う農林漁業者への専門家派遣などを支援する「大阪産（もん）6次産業化サポートセンター」を設置しており、令和4年度からは「大阪産（もん）農山漁村発イノベーションサポートセンター」として地域資源を活用した新事業や付加価値を創出する取組みを支援している。

## 2. 事業の内容

### (1) 食品事業者などとの連携

テーマ設定型共同研究事業や技術移転プログラムなどを実施し、フリーズドライみそ汁やGABA増加ドレッシング、新しい糠漬けの商品化に必要な技術支援を実施した。また、大阪信用金庫と実施したラボツアーでは約10年で100社以上の訪問に対応し、事業者などとの連携を促進した。

### (2) 大学との連携

大学との連携により、水なすに含まれるアントシアニンを効率的に抽出する技術の検討や水なすに含まれるGABAを増加させる酵素を活用したレシピの開発、食品由来の過冷却促進物質を用いた0℃以下でも凍結させずに鮮度を保持する技術の開発、なにわの伝統野菜である難波葱の抗アレルギー活性の調査などに取り組んだ。

### (3) 大阪産（もん）6次産業化サポートセンターの実績

令和2年～3年にかけて6次産業化を核とした経営改善の支援としてプランナー派遣を134回、個別相談支援を113回、人材育成研修などを19回実施した。

## 3. 今後の方向性

大阪・関西万博のテーマである「SDGs」や、万博の大阪パビリオンのテーマである「健康」に関連する研究テーマを設定し、食品関連の事業者や大学・公的研究機関などの多様な立場の方々とともに、オリジナルの商品開発や新たな付加価値を創る研究を通じて、大阪産（もん）の魅力向上を目指す。