

受田 浩之（高知大学次世代地域創造センター）

はじめに

今から 10 数年前、高知県では農水産物の出荷が生鮮に依存し過ぎる傾向にあったため、加工して付加価値を生み出す食品産業の振興が強く求められていた。そこで県では、平成 20 年度に「高知県産業振興計画」を策定して、食品産業を強化すると共に、高知大学を中心とした高等教育機関において、その中核となる担い手の育成を始めた。その学びのプラットフォームが本年で 11 年目を迎える土佐フードビジネスクリエーター人材創出事業（土佐 FBC）である。本講演では産学連携による食品産業の振興について、土佐 FBC の人材育成プログラムと共に、長岡郡大豊町で生産されている幻のお茶・碁石茶の付加価値向上による地域振興、地域協働によるカツオの価値創造と資源の保全に関する取組を紹介し、地域との連携や文理融合の協働が生み出すシナジーについて、現状と共に今後の方向性や課題について概説する。

高知県産学官連携による二段階発酵茶「碁石茶」の価値創造

碁石茶は 300 年以上の歴史を有する、世界的に見ても珍しい二段階発酵茶である。著者らは碁石茶の有する生体調節機能を *in vitro* から *in vivo* まで系統的に解析してきた。具体的には、碁石茶の有する抗酸化能とその関与成分、さらにウサギにおける動脈硬化症の抑制効果、さらにはヒトでのインフルエンザ感染予防効果等を明らかにした。一方、碁石茶の乳酸発酵に基づく特徴的な酸味が、赤ワインの味と類似していることを味覚センサによる客観的な評価で明らかにし、その味の特徴から、フランスへの展開を試みた。さらに碁石茶のルーツがタイ北部、チェンマイ近郊であるとの学説に基づき、チェンマイ大学との国際的な連携を展開し、発酵茶のグローバル市場の開拓と国際的な地域連携について企画している。

カツオの価値創造と資源の保全

高知県は全国の県庁所在地の中で最もカツオの消費量、購買金額が多い。観光においても極めて重要な食材であるが、その水揚げが近年激減しており、危機的な状況にある。その原因は主に、太平洋熱帯域における巻き網による漁獲の急増にあると考えられている。そこで、著者らは、この急増するカツオの水揚げが資源の持続可能性に与える影響について学術的な視点で評価し、さらにその資源管理のあり方を協議する場として「日本カツオ学会」を立ち上げた。本学会は理系の研究者のみならず、社会学や民俗学に関わる文系の研究者も抱え、文理融合の研究者で構成されている。多様な研究者集団が生み出すカツオに関する活動は、地域での資源保護に関する運動へと波及している。

土佐 FBC 人材創出事業

平成 20 年度に当時の文部科学省科学技術振興調整費によって立ち上げられた食品産業の中核人材育成プログラム「土佐 FBC」は、食品の付加価値向上を目的とした自然科学系の

履修メニューに加えて、マネジメントを中心とした文系カリキュラムから成る。120時間の座学、80時間の演習、そして受講生の希望する課題をマンツーマン指導する課題研究から構成されている。これまでの10年間で約500名のFBCを養成し、そのほとんどが高知県内で活躍している。養成した人材の貢献も含めて、最近の高知県における食品産業の産出額は大幅に増加している。

今後、新たに採択された「地方大学・地域産業創生交付金」事業の推進と共に、次世代地域の創造に向けて、産学連携、文理融合、グローバルなど、多様な連携を展開していきたい。