

次代を拓く

～新たな技術で新たな農業を～

日本のみならず、世界にも通じる静岡県の「ものづくり」。静岡県の産業の次の時代を担うことが期待される、優れた技術や新しい分野で注目される企業を紹介する。

農業に新しい形を

メロンの機能性に夢と将来を託す

産学官金の連携で

静岡県には、静岡県立大学を中心として食品の機能性についての研究成果が数多く蓄積されている。そうした背景を生かして、県内では新たな食品関連産業を創出する「フーズ・サイエンスヒルズプロジェクト」が進行している。食品の機能性に関する研究開発、機能性を持った新商品、食品の開発と地域産業の活性化、食品関連産業を担う人材育成を柱にしたこのプロジェクトは、産学官に金融も加えた、「産学官金連携」の事業として注目を集めている。その1つに名を連ねながら、プロジェクトの中核支援機関である公益財団法人静岡県産業振興財団の食品等開発助成事業による支援を受け、世界に先駆けてマスクメロンのコンフィチュール^{*}を商品化したのがヒノン農業株式会社(浜松市)だ。同社はメロンの機能性に着目する中で、加熱すると発生する不快な瓜臭^{うりしゅう}の抑制技術(特許出願中)を開発し、これまでにないメロンの可能性を引き出すことに成功した。パンやヨーグルトはもちろん、チーズ、ワイン、肉料理などにも合う味わいは、未体験の領域だ。

コンフィチュールは通過点 ゴールは新しい農業の確立

同社の代表・影山雅也さんは語る。「今は農家の力だけで安定的な経営を続けるのは難しい時代です。このままでは日本の農業が廃れてしまう。そんな危機感からメロンの機能性に注目し、メロン農家の競争力を高めようとしたのが発端です。現在は静岡大学や鹿児島大学などと研究を進め、メロンの機能性における新たな特許を出願準備中です。コンフィチュールの商品化はそうした研究から生まれた副産物に過ぎません。私が描くゴールはメロンから抽出した機能性食品素材で安定的な経営基盤を作り、結果的に日本の農業を守ること。流通や販売も人任せにせず、生産者が主導権を握る新しい農業の形を構築したいと思っています」。

食材の宝庫と呼ばれる静岡県。ヒノン農業の挑戦は、食材の可能性を切り拓くだけでなく、日本の農業の在り方についても一石を投じようとしている。

※コンフィチュール：フランス語で「ジャム」のこと。



天使音(あまね)マスクメロンの華やかな香りと味わいがそのまま生きているコンフィチュール。カマンベールなど白カビ系のチーズにもよく合う。



天使音マスクメロンは風味に特化した品種。濃密な香りと甘みが凝縮した完熟の静岡産まれのみマスクメロン。



食品等開発助成事業展示会の様子



メロン農家の2代目として農業に従事してきた影山雅也さん。現在は農産物の販売、加工、貯蔵、トータルコーディネートをするヒノン農業(株)の代表。

Company Data

ヒノン農業株式会社

〒431-3112 浜松市東区大島町118 電話:053-545-3473