



## ハードとソフトの両面から 超高压処理のパイオニア企業を 支援するベンチャー機関



H・P未来産業創造研究会  
会長 山崎 彬  
(越後製菓株式会社 代表取締役会長)

飽食の時代も過ぎ、食に対する最近の社会的ニーズは、「安心」「安全」「健康」「高齢化」が主眼となっています。利便性優先の消費型社会の反省から、5つ目のキーワードとして「環境」も踏まえた新しい食材加工の形態が模索されています。

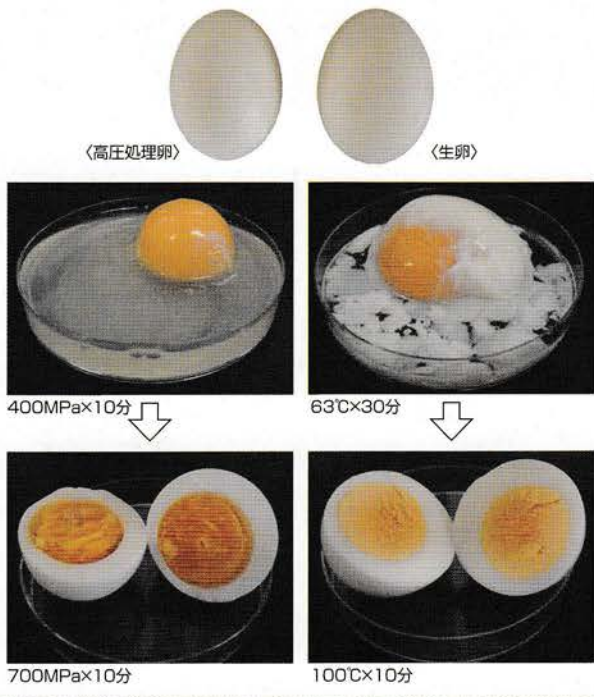
一般に、食品の調理加工には圧倒的に「熱」が使われ、保存には冷蔵といった冷熱を利用しています。一方で、「圧力」は、「熱」と共に固体、液体、気体といった物質の状態を変換させる因子でありながら、人類は数百万年の間、食品の調理加工には「熱」だけを利用してきました。

高压処理とは食品の加工に1,000気圧以上の圧力を利用する新技術であり、食品の成分を構成する共有結合を開裂させず、安全性を脅かす異常物質が生じません。また、熱に比べて、栄養素の破壊、異臭の発生、エネルギーの消費が小さく、容器内のすべての部位で均一な処理が保証されることも未来の食品加工に適しています。高压処理により、多くの食料分野で、新しい機能性を持った食品が開発され、省エネルギー生産によって食品産業に寄与すると共に、環境に配慮した豊かな社会の構築に役立つものと確信しています。

H・P未来産業創造研究会では、超高压処理に関わる新技術、特許の活用により、消費者のニーズを的確に捉え、新市場に挑戦すると共に、新事業を創造することを目的に活動を行っています。さらに、これに伴う企業の事業高度化や、新産業の創成を図り、地域経済の活性化、雇用の創出を目指しています。

# H・P未来産業創造研究会

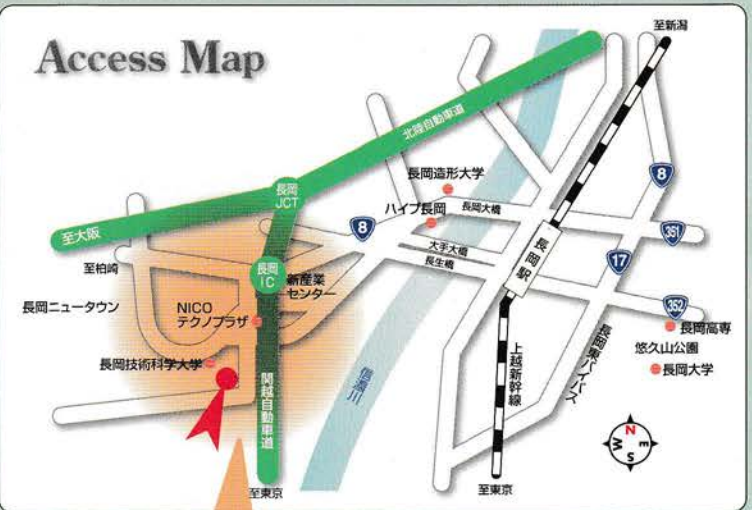
## ■卵の状態変化(高圧処理と加熱処理との比較)



社会的ニーズにそった食料生産のコンソーシアムが産業化されると、食材への原料、加工装置の需要だけでなく、建設・電気・機械・流通など、あらゆる産業の活性化を誘導します。「火の発見」と同じレベルの「圧力の発見」は、全く新しい加工方法を社会に提案することとなり、食品加工に限らず、高圧処理を利用する産業群が誕生するのは確実と予測されます。しかも、それは「火の利用」と同等に浸透し、いずれ、地域あるいは家庭内でも「火」と同じ操作で「圧力」を容易に利用できる多くの製品、装置、供給システムまで、全く新しい産業の掘り起こしが見込まれます。

雇用者数の増加は、直接的には、開発された食材の付加価値の上昇と生産量で雇用できる人員の数が決定されると考えられます。しかし、間接的、長期的な評価からは、その開発によって活性化された企業の業能拡大が、新規雇用数を増加させると考えられます。前記直接的な部分で、5年後の地域の雇用者増加数は、数千人と予測されます。

間接的、長期的に10年後を推定すると、数万～数十万人の雇用が見込めます。新規食材を取り巻く、生産・加工・物流・営業・経営など、全産業群での雇用者の創出は計り知れないものがあります。



## 研究会概要

- 代表者/山崎 彬(越後製菓株式会社 代表取締役会長)
- 発 足/平成11年4月13日
- 会員数/83社

## ■事務局

〒940-0065 新潟県長岡市坂之上町2丁目1-1(長岡商工会議所内)  
 TEL:0258-32-4500 FAX:0258-83-4479  
 E-mail: kaigisho@cocoa.ocn.ne.jp

〒947-0193 新潟県小千谷市高梨町1003-1(越後製菓株式会社 総合研究所内)  
 TEL:0258-83-3288 FAX:0258-83-4479  
 E-mail: a-sasagawa@echigoseika.co.jp (担当: 笹川)

## ■開発拠点

〒940-2135 新潟県長岡市深沢町2085-16 ながおか新産業創造センター内



- 【自動車】  
関越自動車道・北陸自動車道長岡ICから約5分
- 【バス】  
JR長岡駅大手口③番線から「親沢経由小国車庫前」又は「親沢経由来迎寺駅前」行乗車約30分～  
「深沢新田」バス下車徒歩10分

## NBIC ながおか新産業創造センター

〒940-2135 新潟県長岡市深沢町2085-16  
 Tel:0258-21-0369 Fax:0258-21-0371  
 http://nbic.jp E-mail:info@nbic.jp