



NPO未利用資源事業化研究会会員限定版

未利研メルマガ

創刊号

ご挨拶

このたび、めでたくメールマガジンの創刊号を NPO 未利研の会員の皆様限定で配信するに至りました。このメルマガでは会員の皆様にできるだけ多くの未利用資源に関する情報を提供し、今後の活動につなげて行ければと思っています。創刊号では特にシリーズで開催しています、「未利用資源に如何に価値を付与するか」についての第一回情報交換会の内容を特集しています。今回の内容についての皆様の感想、今後のメルマガで取り上げて欲しいテーマ、さらには皆様お持ちの情報を積極的に提供して頂ければ幸いです。

NPO未利用資源事業化研究会 理事長 木村 照夫

I. 最近の話題

第一回情報交換会:2015.11.29「フルーツガーリックに学ぶ価値創造 -シリーズ、未利用資源に如何に価値を付与するか-」から

報告者

早川雅映氏、(有)創造工房 代表取締役、未利研理事

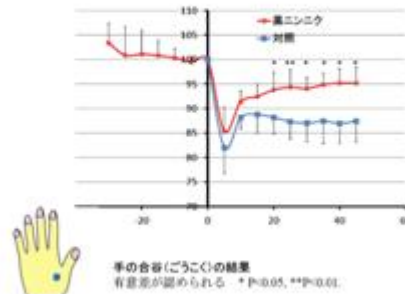
内容

フルーツガーリックは、H20年から生産に取り組んだ京都府農商工等連携認定第一グループの商品です。現在も生産／発展を続け、デンマークの noma(世界レストランランキング1位を四回取得)で昨年の tokyo、デンマーク本店、今年の本店と3回素材として採用されるなど、品質では世界最高と多くのトップシェフから評価をいただいています。

講演では、

1)未利研で行った、ショウジョウバエの延命についての実験、人体の体表温度に与える実験の結果

未利用による体温変化等試験



2) フルーツガーリックを他の加工食品(醤油、ポン酢など)に加えたときの味の変化実験(とても美味しくなります。)

3) その変化の背景にある、仮説と技術

背景となる仮説と技術

- 1) 【氣を食む】という視点と仮説
- 2) 「自然界やプロの調理人の技には、この領域が関係している」という仮説
- 3) 「人間は、最初からこの領域を味覚として感知している」という可能性
- 3) 食品加工者としての、仮説→検証→実践

4) その仮説と技術を用いた、さらに進んだ実験

5) 他の未利用資源とのコラボによる、新しい付加価値の付与の可能性

他の未利用資源とのコラボによる 商品開発の可能性

- 未利用資源を使える視点を持つ人材育成が前提
- なにか製品を作っても、トップレベルの品質、まねの出来ないファクターを持たないと一瞬でコピーされる。
→ 解析できないことの優位性
- FGを食品にブレンドする事で生まれる可能性
→ リピート率のアップへ
 - 味がレベルアップする
 - 健康に寄与する可能性を簡単に加える事ができる
 - 氣を食む食材への、レベルアップ

など、お話しさせて頂きました。

なかなか文章でお伝えすることは難しいのですが、ほとんど知られていない味覚、食品の品質に係わる技術を体感して頂けたのではないかと思います。

未利用なものが資源に変わる為には、それを資源として扱える視点と技術が必要なのだと思います。そして、経済として成り立たせる為にはまた別な視点と技術が必要なのでしょう。

未利研の参加者の皆さんと、さらに探求、コラボが進むのを楽しみにしています。

文責：早川雅映

Ⅱ. 次回発行予定

2016年6月

内容：第二回情報交換会（2016. 2. 20開催）「今、乾燥に何が必要かーシリーズ、未利用資源に如何に価値を付与するかー」から

報告者：田村哲志氏（NPO 未利研副理事長）

Ⅲ. お知らせ

2016年6月25日（土）に**第三回情報交換会**を開催させていただきます。

詳細は**添付案内**をご覧ください。

編集後記

第3回情報交換会～経験経済学の視点に学ぶ～、いままで多くの経済書・経済入門書を読んだものの「わかったようなわからないような」という印象しか得られなかったという方、または役に立たないモノは勉強したくないという方にも、「使える経済学」を体験していただければと思います

ぜひ、今後とも未利研メルマガをご愛読ください。

内容についてのご意見。希望する話題、内容。および、配信停止、解除の連絡は下記、田村までメールして頂ければ幸いです。

NPO 法人未利用資源事業化研究会 メルマガ編集委員長

田村 哲志 tetsuji_tamura@miriyoshigen.jp

〒604-8222 京都市中京区観音堂町4-6-6 ジュネス四条烏丸1F

TEL/ FAX : 075-252-5501
