

## インドネシアで常温保存のレトルト食品普及へ

### —香川の食品加工機器メーカーの挑戦—

インドネシアは近年目覚ましい経済成長を遂げている一方で、年々、都市部と地方の経済格差が拡大しています。特に、食品加工技術が未発達な地方では、一次産品に付加価値を付けることができないことが、廃棄食材の増加や都市部のより大きな市場への進出を困難にしています。国際協力機構（JICA）は、2月14日、香川県の株式会社サムソンと「食品加工における常温保存が可能なレトルト食品製造技術の普及・実証事業」にかかる業務委託契約を締結しました。同社の食品加工機器を活用し、インドネシアにおいてレトルト食品加工技術を普及することで、同国の課題解決を目指します。



㈱サムソン製の調理殺菌装置。パックに入れたまま、食材の加熱調理と殺菌が可能。



㈱サムソンのレトルト食品加工機器を使って生産されたレトルト食品

本事業では、レトルト食品加工機器販売で日本国内第2位のシェアを誇る香川県の株式会社サムソンの加工機器を導入します。同社は、加工工程の入口から出口に至るボイラーから殺菌装置まで全ての装置を自社製造しているため、現地のニーズに応じた食品加工ラインを提案することが可能です。今回、常温保存可能なレトルト食品製造技術を導入することによって、食材の活用を促し、廃棄食品の減少に寄与するとともに、冷凍・冷蔵保管・流通が困難な地方部において、特に貧困層の食生活・栄養状況を改善することが期待されています。同技術は、従来製法（冷凍食品のボイル殺菌）では完全に除去できなかった食中毒（O157 など）に対する解決策として日本では普及が進んでおり、インドネシアにおける食中毒の減少にも貢献できます。また、冷凍・冷蔵保存レトルト食品の製造設備と比較して 10 分の 1 の設備費用となるのも特徴です。将来的には、地域色豊かな食品のレトルト加工を実現し、地方製品の物流を促すことで、地方経済の活性化に貢献することが期待されています。

この取り組みは、我が国の中小企業を対象に、JICA が本年度より開始した「民間提案型普及・実証事業」として実施されるものです。この事業は、我が国の中小企業などの製品・技術が途上国の開発に有効であることを実証するとともに、その現地での適合性を高め、普及を図ることを目的としたもので、平成 25 年 5 月に第一回の公示を行いました。

以上