

## 酪農学園大学と道立食品加工研究センター - との連携強化について

### 北海道の食品工業の現状と課題

北海道は、食品工業の全国最大の集積地

- ・食品の製造品出荷額は、約2兆1千億円、道全体の約4割(37.7%)を占め、農業の粗生産額(約1兆円)の2倍
- ・食品工業の従業員数は、87千人と全製造業189千人の約半数を占め、地域の雇用を支える重要な産業
- ・食品工業の事業所数も約2,500事業所と、全道各地に立地

公共事業の縮減などで厳しい経済環境にある道内の各地域において、地域の経済や雇用を支える食品工業の役割はさらに増大

国内や東アジアなどで「北海道の食」に対する評価が高まっている一方で、食品産業の付加価値生産性(全国平均を5%下回る)の向上や「安心・安全で美味しく売れる食品づくり」を積極的に進めることが重要な課題

国においても、近年地域資源法や農商工連携法など食品関連の施策を抜本的に強化

技術・地域の農林水産品や人材などの資源を活用した新製品・新技術の開発の促進するとともに、地域ブランドを確立し、製品の高付加価値化や差別化を図ることが必要 道も20年度から食品関連施策を強化

### 食品加工研究センター -

平成4年に酪農学園大学との連携も視野に江別市に設置  
近年、研究開発や技術支援の成果が次々と商品化  
本道食品加工の高付加価値化等を更に進めるとともに平成22年の独法化を見据え、関係機関との連携強化を推進中  
道は最近、外部機関との様々な「包括連携」を締結

### 酪農学園大学

設立当初から、食に関する様々な研究を実施してきている  
平成元年にエクステンションセンターを設置した。爾来、積極的に外部との連携に取り組む  
近年、地域総合交流事業を中心に様々な機関と連携を図り協定を締結し、積極的に地域貢献と人材育成を推進している

### 包括的な連携と協力に関する協定

目的 北海道の食品加工の高度化・高付加価値化を促進し、本道産業経済の活性化に資するため

- 分野
- 1 共同研究に関する事項  
(1) 共同研究規程に基づき研究を行うこと
  - 2 人材活用に関する事項  
(1) 相互の依頼に基づき研究員・教員を派遣し講演を行うこと  
(2) 学生・大学院生をセンターに受け入れ研究を行うこと
  - 3 施設の相互利用に関する事項  
(1) 相互に試験機器の利用を行うこと  
(2) 大学の図書館、動物実験施設をセンターが利用すること
  - 4 その他必要と認められる事項