

# ベトナム・メコンデルタの 食資源を有効活用した製品開発

## 背景

### カントー大学

カントー大学（ベトナム南部、カントー市）は、ベトナムトップクラスの国立総合大学で、農業・水産/養殖・環境分野等における研究に力を入れています。気候変動による海面上昇などの環境の変化に対し危機感を持ち、またメコンデルタ地域の産業の持続的発展に貢献するべく、多くの研究機関や企業を巻き込んで、SDMD2045イニシアティブ※を推進しています。

※ Sustainable Development of the Mekong Delta, outlook 2045 (詳細はカントー大学ホームページ)



### カントー大学との共同研究

ベトナム南部・メコンデルタ地域は、農水産資源の宝庫である一方、海面上昇による塩害など、気候変動に対して脆弱な土地でもあります。この地域を守り、発展させるためには、メコンデルタ地域が自ら発展していく力を持つ必要があります。

「メコンデルタの素材の高付加価値化」「ベトナムにある食品会社の国際競争力強化」

タケショーは、この2つを通じて、メコンデルタの持続的発展に貢献したいという思いから、カントー大学との共同研究を開始しました。



#### 〈共同研究概要〉

【目的】 新技術（高度利用加工技術）を用い、メコンデルタの豊富な食資源の有効活用を目的とした研究開発を行う。

【期間】 第1期：2019年1月～2020年12月 第2期：2021年1月～2025年12月

## 事例

### 「えび粉末調味料」を開発

ベトナムのえび加工工場で発生する未利用資源の活用成功！



### メコンデルタの食品加工工場で発生する未利用資源（えびの殻）をもっとおいしく活用したい

原料となるバナメイエビは、ベトナム南部に位置するメコンデルタ地域で養殖されています。

私たちは、えびの加工工場で発生するえびの頭や殻を利用して、メコンデルタの食資源を、余すことなく活用することを目指しています。



## 思い

## アプローチ

### カントー大学との共同研究の成果を活用

開発過程では、どの原料を選択するか、どのようなえびの風味を再現するかなど、検討を重ねて参りました。今回は、えびのロースト感、えびみそ感、えびのうまみを再現した「えび粉末調味料」をご紹介します。

