

服部 香料

服部 康二社長



食品添加物・食品素材の開発・加工を行う服部香料は、農業の6次産業化のアドバイザー役として独自のノウハウを生かした提案を積極的に進めている。全国展開は難しいが、マイナーでも一定のマーケットで確実にニーズのある商品作りで独自性を発揮する。

◎：13年は、田安が主要な。

因ではなく海外新興国の需 中国のクチナシ、ベニハ 要の増加により食品素材相 ナなどの色素原料、甘草、 場の高騰が続いた1年だっ スペリア、東南アジアの香

香料、南米・インドネシア のカンテン、アルギンサ ン、インドのセラチンなど 1次産業的な食品素材は今 後も強含みだが、工業的生 産の中国のビタミンC、ク エン酸などは弱含みの相場

独自ノウ
ハウ活用

6次産業化のお手伝いを

現地農家はより高く売れ る付加価値作物への転作を 進め、1次産業的な食品素 材相場が今後下がる見込み はない。 中国などの経済成長によ

差はもうない。一方、国内 しいもの」「必要なもの」 の市場環境はまだデフレか を作っていかなければ生き 残れない。 ◎：当社は、農業の6次 産業化のお手伝いとして生 産・加工と流通の橋渡し役 を進めてきた。各地の特産 物を用いてオリジナル性の 高い加工食品を開発したい と思う。しかし、消費者の 節約意識は高まり、余分な ものは買わないという意識 が強くなるだろう。食品企 業は、消費者にとって「余 分なもの」ではなく、「ほ

「ほしい」「必要」なもの作る

国産果実の搾汁などを現在 行っている。 バキュームフライは減圧 状態で作物をフライにする 方法だ。作物によって向き 不向きがあるが、そのまま で食べてもいい。特殊 な調味加工をすれば、オリ ジナル商品化が可能とな る。 「ほしいもの」ここでし か売っていない」「必要な があるが、原料果実が慢性 的に不足しているものもあ る。これらは決して全国展 開できる食品素材ではな く、マイナーな存在だ。し かし、確実に一定の需要は いくたい。 また、これらの食品素材 (金原基道)