

2019年日本東京國際食品展

參訪心得分享

文 / 圖 陳敬文

前言

東京國際食品暨飲料展(FOODEX JAPAN)與德國科隆國際食品展(ANUGA)、法國巴黎國際食品展(SIAL)齊名，每年舉辦於日本千葉縣千葉市幕張展覽館，1976年首屆舉辦，已成為亞洲第一大食品展及世界第三大之食品展，本年為第44屆，共有95個國家參展，3,316間廠商，4,554個展位，總共有80,426人次參訪，海外參展人數共計10,970人次，主要為韓國(33.7%)、中國(19.5%)、臺灣(15.4%)及泰國(6.9%)，我國為本展第3大參展國，臺灣館參展規模連三年成長，今年較去年提高16.8%，總計有142家企業參展，為爭取2020東京奧運食材供應行列，設有「Global G.A.P.專區」，展現我國農產品獲得國際驗證之成果，我國與日本業者亦簽署香蕉與水產品採購訂單，取得豐碩的外銷佳績。

機能性食品考察

隨世界人口逐漸邁向高齡化，具有「健康宣稱」的食品市場也越來越開闊，據Technavio市場調查預估，2019年全球保健食品市場可達1,000億美元，2021年全球營養保健食品市場將達

2,790億美元。臺東縣特殊的地理環境孕育出在地特色農產品，與西部農作物具有區隔性，本次考察主要為探勘國際機能性食品，期能做為臺東縣保健作物發展之參考。

(一)稻作：

日本與我國同樣面臨國內稻米消費量降低的情況，因此開發許多稻米加工品，藉此提升國內稻米消費量，JA全農開發「お米のミルク」米飲料，富含玄米之機能性成分「 γ -穀維素」及「肌醇」，並利用糖化技術使稻米中的澱粉轉化為醣類，商品中無額外添加砂糖(圖1)。傳統日本甘酒是以白米發酵，過



圖1.JA全農開發「お米のミルク」米飲料



圖2.無酒精之稻米發酵飲料，有助改善消化。



圖3.Karada-mochi是一種米製成的食物，適合做為運動後之補給食品。
(圖片來源：FOOD EX 2019 第44屆國際食品飲料展<https://www.jma.or.jp/foodex/index.html>)

程中使碳水化合物分解成糖分，從而帶出甜味，酒精含量極低(通常小於1%)或不含酒精，neo natural株式會社母袋有機農場之商品－甘惠，稱為新甘酒，為無酒精之稻米發酵飲料，將傳統甘酒經過改良，加入香草植物萃取物及酵素等，含豐富的低聚糖，製成大眾(包含1歲幼兒)皆適合食用的發酵食品(圖2)。Karada-mochi是一種米製成的食物，類似麻糬，添加大豆餡、Oligonol(源自於荔枝的小分子多酚)，具有減少腹部脂肪的功效，

適合做為運動後能量補給的食物(圖3)。「だて正夢」是一個低直鏈澱粉(含約10%)、耐寒的水稻品種，歷經12年育成，食味佳，「金のいぶき」品種之胚芽較一般品種胚芽大3倍，富含維生素E及GABA。

(二)果樹：

臺灣廠商以全果冷凍技術將臺東釋迦外銷至日本，解凍後的果實食味具有酸甜的冰沙口感(圖4)，受到日本消費者



圖4.冷凍釋迦口感類似冰沙

的喜愛，惟食用前需解凍及去除種子，造成食用不便(圖5)，越南之GLOBAL EXPORT AND IMPORT FOODSTUFF公司將荔枝、百香果及香蕉加工製成冷凍果漿外銷，或許可參考該公司做法，於國內加工廠製成冷凍釋迦果漿後再外銷至日本，減少運輸成本及增加食用便利性。JAF Tea展示刺番荔枝紅茶茶包，是以刺番荔枝葉混合萬壽菊、柑橘花蕾及紅茶製成，可做為我國研發番荔枝屬作物產品之參考(圖6)，刺番荔枝果肉顏色



圖5.冷凍枳迦食用前需常溫或微波解凍及去籽
白哲，風味偏酸，富有濃厚的熱帶水果香氣，適合鮮食或加工製成冰淇淋或果汁等產品，是本場近年推廣之新興作物之一。日本和歌山縣之特色柑橘Jabara果皮黃酮素含量高(約21.3mg)，日新蜂蜜株式會社將其全果發酵(圖7)，開發為機能性食品，可改善花粉過敏症狀，如我國柑橘類逢盛產時，或可利用全果發酵技術延長農產品壽命，並將其加值化利用，增加農民收益。

(三)雜糧及特作：

洛神葵適合種植於溫暖氣候環境，



圖6.JAF Tea展示之刺番荔枝葉茶包



圖7.Jabara柑橘經全果發酵，提高機能性成分。
日本於沖繩群島有零星栽培，アスマイルジャパン株式會社(ASMILE JAPAN CO.,LTD.)將臺東產洛神葵進口至日本，供應南信州菓子工房開發洛神葵商品，酸甜滋味大受好評(圖8)，臺灣洛神葵品種(系)眾多且品質優良，如能穩定國內洛神葵原物料品質及食用安全性，相信在日本市場能打開臺灣洛神葵的知名度。加拿大TOP TIER FOODS公司將藜麥代替壽司米製成藜麥壽司 (Sushi Quinoa) 產品，口感具有彈性，營養成分也較白米高，受到加拿大地區的日本人讚賞



圖8.アスマイルジャパン株式會社展出的洛神葵食品



(圖9)，我國臺灣藜與藜麥類似，或可做為參考，開創臺灣藜產業多元性利用。

臺東縣植物資源相當豐富，是國內適合種植藥用植物的地區之一，在日治時期有「藥山」之稱，許多臺灣原生植物具有特殊成分，應用到商業市場具有很大潛力，如：原生於蘭嶼的植物—「青脆枝」就被日本廠商發掘其價值，在臺東與農民契作，再運回日本製成抗癌藥物即為一案例。在國際間機能性原料需求日益增加的趨勢下，開發我國特色機能性農作物，提高農產品價值及農民收益，是未來臺東縣農業發展可以考量的方向之一。

結語

根據臺灣食品工業發展研究所調查，2017年臺灣保健食品市場規模為新臺幣1,292億元，其中以非傳統食用型態

的「膳食補充劑」銷售表現最佳。日本的「機能性表示食品制度」可將生鮮具有機能性之農產品原料納入機能性食品之認證，有助於農產品升級及行銷，臺灣保健食品僅涵蓋保健加工食品及保健食品素材，但並不涵蓋初級農產品等原料，尚無「機能性表示食品制度」，僅22項維生素、礦物質及其他營養素列有「可敘述之生理功能例句」，衛生福利部食品藥物管理署已朝向採國際間對於科學實證要求之標準原則，增訂「一般營養素可敘述之生理功能例句」，行政院農業委員會為推動農產品加值，提高農民收益，已投入機能性產業研發，期本土機能性農產品在產官學界合作下，能夠產銷鏈結，為臺灣農產品加值化，開拓特色市場。



圖9.藜麥壽司營養價值較米壽司高