

## 地域に必要なのはしっかりとした“工場づくり”

高知県工業技術センター  
森山 洋憲さん



最近導入された分析機器の前で熱弁を振るう森山氏

### 高知県工業技術センターでの経験

高知県工業技術センターに勤務して、最初の仕事で、室戸の海洋深層水を使った醤油の開発に関わった。海洋深層水は140億円の産業になったが、高知県全体の飲料・食品の売上高は増えなかった。その理由は、海洋深層水を使った食品が、従来の食品に取って代わっただけで、新しいアイテムは増えていなかったからと分かり、何かを混ぜただけの商品開発では駄目だということに気づかされたそうである。

また、どんな中小食品企業でも利用できる技術がなければ、食品加工は広がらない。例えば、食材があっても、食品メーカーがそのまま使用することは難しいので、ピューレや粉末など食材を一次加工して使いやすい形にする技術と、それができる地元企業を増やしていく必要があるという。

そのような思いもあり、現在、「スラリーアイス」の製造装置を用いたブタン果汁の凍結濃縮というテーマで、技術シーズを開発している。地域が鍵となる技術を持ち、どれだけ地域内で付加価値を付けて販売していけるかということが重要だという。

### 高知県の山椒を全国展開させたコーディネーター

現在、GABANの製品として、高知県産を明記した山椒が販売されている。この取り組みをコーディネートしたのが森山氏であった。高知県の山椒の生産組合と旭食品、そして、GABANとの間に入り、お互いの意見の調整を図ったのである。大手のGABANとしては、工程管理や規格統一が図られたものでなければ取り扱うことができないが、当初、生産者の現場ではそのような認識はされていなかった。生産組合に対しては、GABANがどうしてその工程を必要としているのかを通訳する必要がある。さらに、要求されている工程と現場のギャップを埋めるために何をすべきかは、現場をよく知っていなければ分からない。

森山氏は、どこで検査をするか、検査機械を導入するか、検査員を入れるかなど、生産者と一緒になって考え、整理していった。その結果、機械は導入せず、人力で一粒ずつ検査することに落ち着いた。お互いに利益を得て、納得して取引をできるようにするには、議論を重ねる労力を惜しんではならないという。

### 高知県食品産業の課題と工場づくりの必要性

高知県には、自社ブランドで全国展開できる食品企業がほとんどない。大きな企業があれば、その企業の下請けとして、加工する事業者などが育ち、県内食品企業の技術力の底上げになる。また、品質・衛生管理のコンサルタント、包装・デザインなど食品に関わる周辺産業が育ってくる。

県内食品企業の技術力が低いため、どんなに豊富に食材があっても、加工を県外に依存しなければならないのが現状であった。

県内の食品工場の品質・衛生管理のレベルは十分ではないので、まずは、“ものづくり”ではなく、“工場づくり”から始めることが必要だと感じているようだ。バイヤーは工場の品質・衛生管理レベルをチェックしているので、そこを改善しなければビジネスにはつながらない。

工場づくりによって、地域食品企業におけるリーディングカンパニーをつくらうというのである。

森山氏は、理学部化学科で学び、高知県工業技術センターに勤務している。当初は、醤油、味噌、酢など酒以外の醸造食品を担当していた。県内各社でつくられている柚子ポン酢の分析なども実施したそうである。工業技術センターでの勤務の傍ら、高知大学農学部・受田研究室で博士号も取得している。博士課程在学中は機能性食品の開発について研究し、現在、工業技術センター食品開発課のチーフを務めている。

高知県食料産業クラスター協議会には、立ち上げの時から関わり、平成19～21年度の3年間、事務局を担当している。22年度から事務局は高知大学へ移ったが、森山氏はコーディネーターとして、地元中小食品メーカーへの支援を続けている。



### 食品加工研究棟の設置

工業技術センターでは、平成23年3月に食品加工棟が完成する。食品加工棟の設計に関わった森山氏は、地域の食品企業が工場づくりも学べるようなミニ工場を意識し、搬入口と搬出口を別にしたり、工場内の人の動線を考えた設計にしたという。

まさに、このミニ工場で、加工食品試作機能や食品加工に関する研修機能を果たせるように建設が進められている。



地元食品企業とともに食品加工の試作を行う  
(食品加工研究棟完成後は、さらに充実)

### 地域コーディネーターの役割

よく規格外品を何とかしたいという相談があるが、簡単に使えるわけではない。そういった場合、まず、規格外品が現状でどのような状況で出ているのか、その衛生管理はどうなっているのか、収集コストや手間、貯蔵は可能なのか、数量はどのくらいなのかなどを相談者に聞くという。その上で、加工に耐えられるものなのか、商品化した後にストーリー性を持たせることができるのかを判断しているという。

このような案件のコーディネートは、現場をよく知っていなければできない。県外からコーディネーターを呼ぶ場合も、地域コーディネーターが、アドバイスをもらうべきポイントを絞ってから、呼ぶ必要があるのではないかとという。

高知県食料産業クラスター協議会の今後のあり方についても話しており、これからは補助金に依存せずに、民間ベースでやっていく必要性もあるのではないかとという。セミナーや勉強会の開催といった全体としての取り組みよりも、個別テーマによる取り組みを数社ごとに積極的に進めていく必要があるのではないかとという。

(文：社団法人食品需給研究センター 藤科智海)