

4. 岩手県「ヤマブドウクラスター」の取組み

～岩手県庁食産業特命課の取組みとヤマブドウクラスター関係者との意見交換～

1 岩手県庁食産業特命課の取組み

岩手県庁食産業特命課との出会いは、2006年6月21日に、岩手県庁で行われた食料産業クラスターに関する情報交換会の場であった。8月9日には第2回目の情報交換会を行い、食産業特命課が注力しているヤマブドウクラスターの取組みを紹介していただき、後日取材させてもらうこととなった。そこで、2007年1月23日に、岩手県庁食産業特命課を訪れ、岩手県商工労働観光部商工企画室の食産業振興チーム（食産業特命課）の竹花光弘主査、岸敦主査から、ヤマブドウクラスターの現状とそれを支援する食産業特命課の取組みについてお話をお伺いした。

1.1. 食産業特命課の設置

2006年4月、岩手県庁において、食産業振興を庁内横断的に検討する食産業特命課が、商工労働観光部商工企画室内に設置された。特命課長以下3名が配置され、9月にはさらに3名拡充し、現在は6名となっている。商工労働観光部、農林水産部、岩手県工業技術センター、岩手県水産技術センター等、様々な部署出身のメンバーで組織されている。

食産業特命課の竹花主査によると、幅広い部署から人材を集めることで、お互いの得意分野を生かし合い、コーディネートを行う職員のスキルアップにもつながっているそうである。また、地元金融機関との勉強会を開催するなど、県内食品産業の動向把握や地域経済の分析も精力的に行っている。クラスター形成の支援において、最も重要なのは連携をコーディネートする人材ではないかと話されていた。

このように、コーディネートを経験し、スキルアップした技術センター出身の職員が技術センターに戻った際にも、その経験が活かされることになる。

1.2. 食産業特命課のクラスターの支援方法

現在、食産業特命課では、ヤマブドウ、イサダ、椿、アカモク、短角牛、雑穀を対象に、クラスター形成を支援している。この中で、最も進んでいるヤマブドウクラスターの支援を担当している岸敦主査から、その支援方法に関するお話を伺った。

第1に、食産業特命課の担当者が支援していくクラスターの対象を決め（ここではヤマブドウ）、ヒアリングによる現状分析を行う。次に、生産者、企業、市町村、大



岩手県商工労働観光部商工企画室食産業振興チームの竹花光弘主査



岩手県商工労働観光部商工企画室食産業振興チームの岸敦主査

学、県技術センター、商工労働観光部、農林水産部等、クラスターを構成する要素（メンバー）を挙げ、シナリオを策定し、その役割分担を考える。これが、基本構想（ランドデザインの策定）となる。ヤマブドウクラスターにおいては、初期は原料供給型で原料を大量に使用する外部企業獲得を目指し、製品化して認知度を高める。その後、発展として地場製造型に移行していくというシナリオを策定していた。

第2に、クラスターの目指す方向として、想定されるメンバーを幅広く挙げ、地場用製品開発、機能性研究、生産拡大等、役割ごとに連携関係を想定して図示する。

ここで、どれだけ多くのメンバーとその連携を想定することができるかがポイントとなる。当初想定した範囲が小さいと発想がそれ以上に広がりにくいからである。

第3に、実践結果として、実際に関わったメンバーとその連携関係を図示して、現段階のクラスター展開を確認する。

第4に、連携の取組み事例ごとの原料流通量等（ここではヤマブドウ使用量）をまとめ、その成果を検証する。

第5に、これらの実践結果、成果検証から、今後の課題を導く。ヤマブドウクラスターにおいては、地域特産品から産業原料としてヤマブドウを利用していくためには、原料価格の削減が必要で、産業原料に対応できる生産者の選抜・淘汰も含めた生産体制の再構築が必要であるという課題を導いている。

また、現在直面している課題として、岸主査は、県林業技術センターの品種選抜や農業改良普及センターの指導によってヤマブドウの栽培面積が増加し、加えて平成16年が大豊作だったこともあって、ヤマブドウ原液が余っている状況にあると指摘していた。その利用先を検討するという意味合いもあって、県内の優良な製パンメーカーである白石食品工業株式会社（白石パン）との連携をコーディネートしたようである。

食産業特命課ではこのような方法によるコーディネート支援を行っている。まだ模索段階ではあるようだが、食産業特命課における支援方法は確立しつつある。

2 ヤマブドウクラスター関係者との意見交換

岩手県庁において、ヤマブドウクラスターに関する説明を受けた後、竹花主査よりご案内頂き、ヤマブドウクラスターのメンバーである白石食品工業株式会社、岩手県工業技術センター、葛巻高原食品加工株式会社（くずまきワイン）との意見交換を行った。

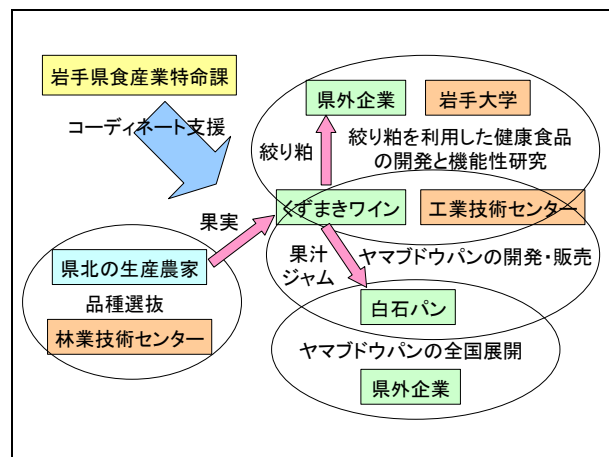
2.1 白石食品工業株式会社（白石パン）

研究・開発を重ね、ヤマブドウのジャムや果汁を使った菓勝廣課長、営業本部マーチャンダイジング係の赤澤善美係長より、ヤマブドウクラスターに対する白石パンの取組みを伺った。

白石パンがヤマブドウに関わるようになったのは、生産量が増大し、ワインやジュースではさばき切れなくなったヤマブドウの新たな利用方法を見つけるために、県が支援して研究・開発に取り組み始めたことがきっかけであった。県や葛巻高原食品加工株式会社と連携し、研究・開発を重ね、ヤマブドウのジャムや果汁を使った菓子パンや食パンなどを「地産地消ベーカリー」として期間限定で販売している。期間限定という形で始めたのは、途中で原料供給ができなくなるといったことを踏まえての方法だそうである。期間限定で地元農産物を利用した「地産地消ベーカリー」は地元紙をはじめ、多くの新聞に取

食産業特命課におけるクラスター展開の方法

1. 基本構想（グランドデザインの策定） ①対象、②現状分析、③構成要素、④シナリオ策定 ⑤役割分担
2. クラスターの目指す方向 想定されるメンバーとその役割を図示
3. 実践結果 実現した連携関係を図示
4. 成果検証
5. 今後の課題



ヤマブドウクラスターの関係図



白石食品工業株式会社の営業本部マーチャンダイジング係の赤澤善美係長(左)と生産部研究開発課の佐々木勝廣課長(右)

り上げられ、消費者からも好評を得ており、2006年3月～4月の第1弾、9月の第2弾に続き、2月からは第3弾がスタートする。第1弾は県内の量販店やコンビニエンスストアで販売し、第2弾は、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県の2000店舗に納品している。「地産地消ベーカリー」は今後も年に3回の企画として続け、安定した原料供給がなされ、売れ行きが良いものに関しては、定番商品にしていきたいという話である。

ヤマブドウに関しては、第1弾では、「県北産山ぶどうジャム&ホイップ」、「県北産山ぶどうジャム&マーガリン」、第2弾では、「山ぶどう食パン」、「山ぶどうホイップロール」、「山ぶどうホイップコッペ」が販売されている。原料のヤマブドウは、果汁とジャムの形で納入してもらっており、原料確保できているので、今後も継続販売していきたいという話である。

原料のヤマブドウを供給してもらおうくずまきワインとの提携で当初苦労した点としては、①パンの製造で使いやすい形状(粘度や粉末)ではなかったこと、②くずまきワインの衛生基準が社内基準を満たさなかったこと、であったそうである。現在、くずまきワインからは、果汁とジャムの状態で納入してもらっており、ジャムの粘度に関しては、岩手県工業技術センターとの共同研究の成果で解決している。また、衛生管理に関しては、くずまきワインにかなり努力してもらったそうである。

原料供給における連携構築を図るためには、生産者や一次加工メーカーとのすり合わせに加え情報のキャッチボールがかなり重要になってくるそうである。その点では、県からの補助金等は特になかったが、県庁食産業特命課のコーディネート力には非常に助けられたという話である。県全体でセールスプロモーションしていくために、「地産地消ベーカリー」のホームページには、その商品に携わっている連携企業名も掲載している。また、商品包装には、県立大発のベンチャー企業である銀河通信株式会社に開発してもらったQRコード(生産履歴情報を示す)と、県工業技術センターにデザインしてもらった「地産地消ベーカリー」のマークをつけている。

2.2. 岩手県工業技術センター

岩手県工業技術センターの小浜恵子上席専門研究員より、ヤマブドウクラスターに対する工業技術センターの取組みを伺った。

ヤマブドウクラスターの展開における工業技術センターの役割は、用途開発、地元企業の開発支援、岩手大学との共同研究だそうである。

用途開発では、ヤマブドウは健康素材としての活用が期待されているので、現在の主力商品である果汁やワイン以外にも一般食品への利用について研究や開発を行っている。



白石食品工業株式会社



白石食品工業株式会社のヤマブドウを使用した「地産地消ベーカリー」



岩手県工業技術センターの小浜恵子上席専門研究員

地元企業の開発支援では、企業ニーズに基づいた、製造技術の開発や評価をしている。八幡平エリアでは特にヤマブドウに力を入れており、濃縮果汁や乾しブドウの商品化に向けての技術開発を支援している。また、酢やビールなどの試作や支援も行っている。支援先は、大手企業から地元の女性グループまで多種多様である。

岩手大学との共同研究では、ヤマブドウを搾汁する際に投入量の約5割が廃棄物となっており、その絞り粕の有効利用方法を研究している。研究により、絞り粕に含まれる成分に糖化変性を抑える効果があることが分かり、糖尿病合併症予防になる可能性が示された。現在、ヤマブドウ果汁の単価は食品メーカーが原料に利用するには高く、歩留まり50%の絞り粕を有効利用することができれば、今後、果汁の単価をもう少し下げることができるかもしれないという話である。

2.3. 葛巻高原食品加工株式会社（くずまきワイン）

葛巻高原食品加工株式会社の漆真下(うるしまっか)満 常務取締役、小屋畑 (こやはた) 孝喜 醸造部部長より、ヤマブドウクラスターに対するくずまきワインの取組みを伺った。

葛巻高原食品株式会社は、葛巻町が約4割を出資して1986年に設立した第3セクターである。ヤマブドウを使ったワインを中心に、数種類のワイン製造がメイン業務である。設立当初は、きのこや山菜をメインに取り扱っていたが、山に自生しているヤマブドウに注目し、1988年に、ヤマブドウを主原料とした果実酒醸造免許を取得し、ワインの製造を始めた。そして、ヤマブドウ100%の「山ぶどうワイン」と、ヤマブドウとヤマブドウ交配種をブレンドした本格派赤ワイン「フォーレ」を発売した。鉄分豊富で健康に良いとして販売展開したが、酸味が強く、またワインに馴染みの無い町民の理解を得るのが難しく、発売当初はなかなか売れなかった。そこで研究開発を続け、消費者ニーズに対応したライトボディの赤ワインやフルーティーで甘口のロゼワイン等の販売も始めた。1995年には果実種醸造免許の条件が緩和され、白ワインの製造も可能となり、ヤマブドウ交配種のやや甘口の白ワイン等、バリエーションが増えている。それにより、経営も改善され、ヤマブドウのイメージもアップしたそうである。

近年、岩手県で奨励したヤマブドウ振興の取組みにより、ヤマブドウの作付面積と栽培技術の向上で生産量が急増している。そのこともあり、生産量の増加に伴う販路の開拓、商品開発が早急に求められている現状である。現在はワイン・ジュースを中心に商品展開を行っているが、消費者のヤマブドウに対する認知度はまだまだ低い状況である。そこで、原料生産地域との連携を図りながら販路開拓に努力している状況だそうである。ヤマブドウの認知度を上げるためには地元の人に愛着を持ってもらうことが必要であり、それが白石パンと地産地消の取

組みにつながったと思われる。白石パンとの連携により、消費者との接点を大切にする事でヤマブドウに対する認知度は高まり、ヤマブドウの新たな方向性を学ぶことができたそうである。



岩手県工業技術センター



葛巻高原食品加工株式会社の漆真下 満 常務取締役 (左)、小屋畑 孝喜 醸造部部長(右)



葛巻高原食品加工株式会社



葛巻高原食品加工株式会社の山ぶどう原液

3 今後の展開

岩手県の取組みは、岩手県庁食産業特命課がコーディネートを担い、進められている。食産業特命課が行ったコーディネートは、食品原料の供給先と需要先を見つけ、マッチングするという取組みである。行政サービスの公平性を考えると、一つの連携に肩入れすることの難しさも感じるが、ヤマブドウクラスターの取組み状況を見ると、可能性の高いシーズを見つけ、それに関わりそうな先進的企業同士を結びつけるという、この方法が一定の成果を示しているといえる。

食産業特命課は、幅広い分野から人材を結集し、地元金融機関との勉強会を開催するなど、担当者の視野を広げるような取組みにも余念がない。

このような方法によって、食料産業クラスターにおけるコーディネートを担う人材が育成され、今後、県内に多くの連携の枠組みが形成されることが期待される。

(文：社団法人食品需給研究センター 藤科智海)