

「やまがた伝統食品クラスター」の推進概況

～株式会社ミクロの取組み～

1 株式会社ミクロ

株式会社ミクロは、惣菜、漬物、レトルトパウチ食品などの調理食品の開発、製造、販売に取り組んでいる。近年の消費者の安全・安心志向や国産品志向に対応し、地場産品を活用した商品開発に力を入れている。

平成 18 年度の食料産業クラスター事業では、やまがた食産業クラスター協議会の支援のもと、株式会社ミクロはコア企業として「月山筍の冷凍焼たけのこ」と「秘伝豆炊き込みご飯の素」の商品開発に取り組んだ。

これらの取組みについて、2008 年 2 月 6 日、株式会社ミクロ企画開発部次長の鈴木隆博氏と同栄養士の白田ちあき氏にお話を伺った。



株式会社ミクロ概観(写真提供：鈴木隆博氏)



株式会社ミクロ鈴木隆博氏(左)、白田ちあき氏(右)

2 「月山筍の冷凍焼たけのこ」の商品化の推進概況

株式会社ミクロでは、以前から山菜などを使用した加工食品を製造していたが、地場産のものを使ったものは製造していなかった。そこで、何か良い食材はないかと探していたところ、株式会社ミクロの担当者と西川町総合開発株式会社¹の担当者が、西川町²内の売店で偶然会い、地場産の山菜を用いた加工品の開発に取り組むことになった。

山形の山菜のおいしさを伝えたい、土産物としてやインターネットで販売したいという思いから、商品化にむけての取組みが始まった。

加工品の開発にあたって、西川町つまの会³が地場の食材を使った家庭料理を試作し、調理法についてのアドバイスを行い、試食会を行った。最終的に月山筍⁴を素材として絞込み、伝統的な月山筍の食べ方を家庭でいつでも再現できるように、月山筍をボイルしたものを冷凍し、家庭でも焼いて食べられるような形で商品化を進めることになった。

月山筍は、西川町総合開発株式会社が原料を確保し、株式会社ミクロが加工に取り組んだ。また、山形衛生検査所が加工品の衛生検査を行った。そして、もともと株式会社ミクロと取引のあった進和ラベル(山形県)がラベルデザインを担当し、商品は完成した。

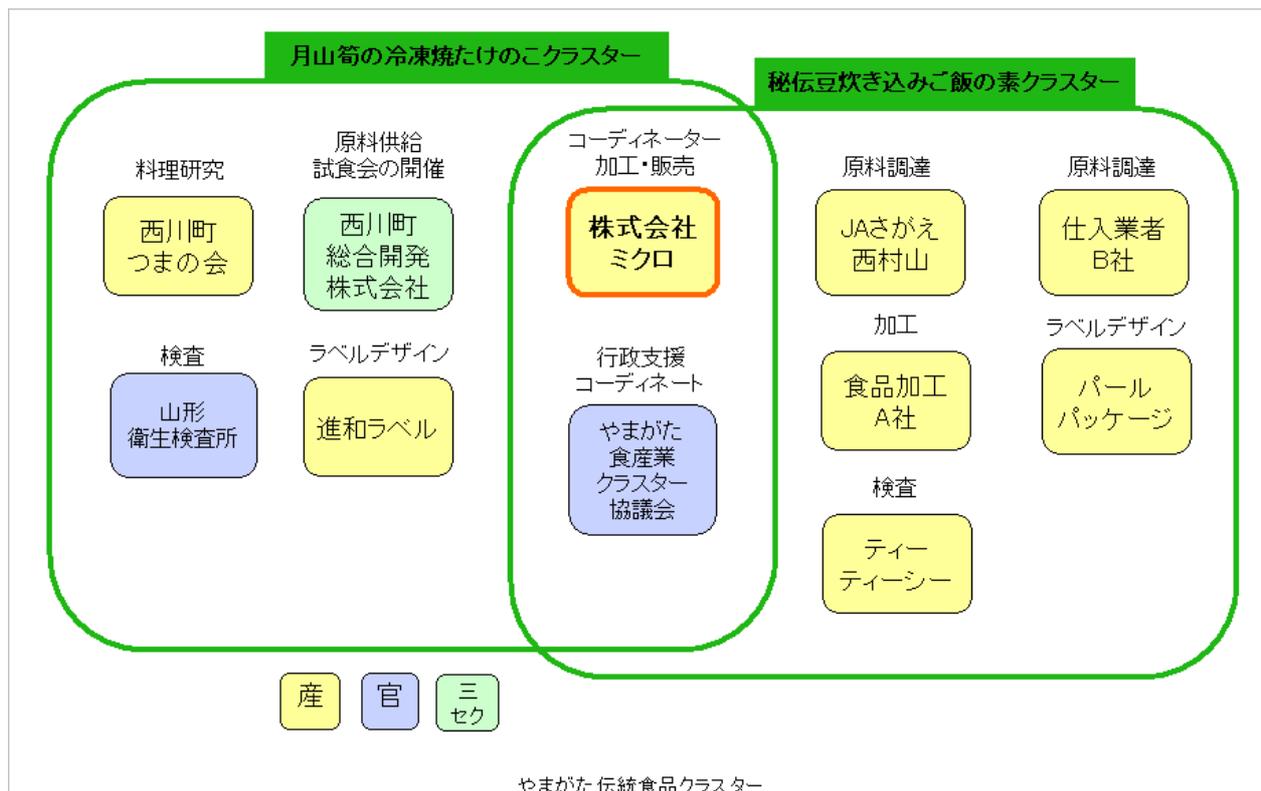
しかし、原料確保の難しさやコスト高、冷凍状態での流通の必要性などがネックとなり、商品はテスト販売されただけで継続的な販売はできなかった。また、月山筍は旬(6月)が短く、さらに朝採れたものをその日のうちに株式会社ミクロに運び、加工しなければならぬという点も継続的な販売が難しかった理由である。

¹西川町総合開発株式会社は、道の駅にしかわ、月山銘水館等を運営している西川町の三セクである。

²西川町は山形県のほぼ中央に位置し、朝日連峰や月山とその支脈に囲まれている。

³西川町つまの会は、西川町内に住む女性達のグループであり、西川町の伝統料理を研究している。

⁴月山筍(根まがり竹)は、主に北海道から東北の山地に自生している笹のたけのこである。特に月山で採れるものは、柔らかさや味の良さが特徴である。西山町やその近辺では昔から食べられていたが、採れる量が少なく、採取してから時間が経つと味が落ちるため、店頭に並ぶのは西山町とその周辺市町村のみに限られている。



今回の事業では継続的な販売には至らなかったが、株式会社ミクロや西川町総合開発株式会社らは、食料産業クラスター事業終了後も情報交換を行い、チャンスがあれば月山筍の商品化や流通・販売に取り組みたいとしている。

3 「秘伝豆炊き込みご飯の素」の商品化の推進概況

株式会社ミクロがコア企業として取り組んだもうひとつの商品開発、「秘伝豆炊き込みご飯の素」は成功を収めたといっても過言ではないだろう。「秘伝豆炊き込みご飯の素」は、やまがたふるさと食品コンクール⁵平成19年度食品産業部門において優秀賞を受賞した。

株式会社ミクロは、以前から様々な種類の炊き込みご飯の素を製造・販売している。「秘伝豆炊き込みご飯の素」の商品開発では、山形県内陸地方の味覚である秘伝豆⁶の風味や旨みを生かした炊き込みご飯の素を作ることになった。

原料となる秘伝豆は JA さがえ西村山が調達し、株式

会社ミクロの企画開発部で試作を繰り返した。しかし、加工することで秘伝豆の香りや食感がなくなってしまうことについて悩んでいた。そんな折、たまたま営業にやってきた千葉県の商品加工 A 社⁷の技術を用いれば、秘伝豆の旨みや食感を残せることが分かり、豆の加工は A 社が行うことになった。

また、当初秘伝豆炊き込みご飯の素には、従来品と同じようにひじきやにんじんを具として入れていた。しかし、商品化の直前になって、白田さんの思いつきで山形県の特産品のひとつである紅花を具として使ってみようということになった。

紅花はもともと染色用の栽培がほとんどで食用の栽培は少なく、食用のものはほとんどが中国産である。もし中国産の紅花しか見つからなければ、このアイデアはやめようということになっていたが、山形県産の食用紅花を取り扱っている仕入業者 B 社⁸（山形県内）があることが分かり、秘伝豆炊き込みご飯の具は秘伝豆と紅花だけにし、山形らしさと見た目の美しさをアピールすることになった。

紅花は炊き込みご飯のスープに入れることになった。しかし、スープの中で花びらが固まってしまい、試作中は均一に花びらが入らなかった。しかし加工の際に工程を増やすことにより、花びらをスープの中に均一に入れられるようになった。

また、スープは液状ではなく、寒天入りにして固形ス

⁵ やまがたふるさと食品コンクールは、“やまがた食産業クラスター協議会”主催で、企業などが山形県産の農産物を使って新たに開発した加工食品を募集し審査するものである。審査基準は、“山形県産の農産物を主な原料として使った加工食品”“原料調達の面でも地域の発展や活性化に貢献している”“原料の加工利用法、開発商品の商品特性等が特に優れているもの”“表示、価格の適正なものと及び包装、包装デザイン等の優れているもの”他、全部で6項目が定められている。

⁶ 秘伝豆は、山形県内陸部で生産されている、大粒で強い香りと甘みの特徴の在来品種、高級品種の大豆である。

⁷ 希望により正式な社名は非公開とした。

⁸ 希望により正式な社名は非公開とした。

ープにした。寒天を使うことによって、炊き込みご飯が炊き上がった際にもちもち感を持たせることができた。

なお、各種検査や栄養分析はティーティーシー（東京都）に頼んだ。他の大豆製品に比べて著しく栄養価が高いといったことはないが、イソフラボン等の栄養成分の入った炊き込みご飯の素が完成した。パッケージは株式会社マイクロともとも取引のあるパールデザイン(山形県)に依頼した。

完成した商品は、山形県内の土産物店やインターネットで1袋 800 円で販売されている。また TV ショッピングで紹介され、北海道を中心に多くの注文がきている。さらに、紅花の代わりひじきやごぼうなどの具を使い、秘伝豆の量を減らした1つ450 円の秘伝豆ごはんの素を製造・販売し、2008 年2月から全国のスーパーマーケットで販売するようになった。

4 今後の展開

株式会社マイクロでは、これまでは地場産品の取り扱いが少なかったが、やまがた食産業クラスター協議会との出会いで、地元とのやり取りが増えた。また、やまがた食産業クラスター協議会から様々な情報を得られるようになり、さらに地場産のものを使った商品作りに力をいれたいと思うようになったという。

今後も株式会社マイクロでは、引き続き月山筍や秘伝豆のような地場の食材を使った商品作りに取組み、食料産業クラスターの形成にも積極的に取り組んでいきたいと考えている。また、食育への貢献もできればということだった。

資料提供

株式会社マイクロ

【お問い合わせ】

株式会社マイクロ

〒994-0068 山形県天童市大字高掬字伊達城南 1134 番地

TEL 023-655-2221 FAX 023-655-2783

HP <http://www.mikuro.co.jp/>

(文：山形大学 ベンチャー・ビジネス・ラボラトリー
博士研究員 大西 千絵)

*社団法人食品需給研究センター 非常勤研究員



秘伝豆炊き込みご飯の素



秘伝豆炊き込みご飯の素(パッケージ)



秘伝豆ごはんの素