

10. 新潟県菓子工業組合の取組み

～組合活動と商品開発のあり方について～

1 新潟県菓子工業組合創設

新潟県菓子工業組合が編纂した「三十年史」によれば、新潟県の菓子製造業の歴史は古く江戸時代まで遡り、徳川家光の時に「飴屋」への鑑札（免許）制度があったことが始まりとされている。現在、新潟県内にある高名な菓子企業はそのほとんどが明治十年代かそれよりも前に創業している。その後、伝統的な和菓子文化から近代的な菓子製造業へと転換していくのが、大手菓子製造企業がキャラメルを販売開始した明治37年頃である。そして日本的な感覚の駄菓子文化は大正10年頃にその隆盛を終えたと言われている。

新潟県内には1,200社を超える、菓子製造販売企業があり、その約50%（600企業）が組合員として加入している。新潟県菓子工業組合が新潟市内にある。本組合は昭和14年設立であるが、それ以前には明治35年設立の「新潟市卸業組合」があり、次いで明治40年新潟県菓子協会が、明治43年新潟市菓子商業組合が設立されている。さらに、昭和6年日本米菓協会が創設され、戦前戦中の激動の時代を経て現在に至っているが、新潟県の菓子産業発展に尽力された関係者の苦労は大変なものであったことが「三十年史」に記載されている。

1.1. 菓子工業組合の取組み

新潟県内の菓子製造企業の活性化のために、新潟県農業総合研究所食品研究センターや新潟薬科大学と連携し、新しい商品開発、技術開発に取り組んでいる。

現在取り組んでいる課題の中で主なものは「黒崎茶豆」「桑の葉」「米粉」などの有効利用がある。特に黒崎茶豆は新潟県食品産業クラスター協議会と連携をとりながら、生産者で問題となっている規格外品の有効利用を進めている。

①黒崎茶豆

茶豆は山形県庄内鶴岡の「だだ茶豆」が有名であるが、新潟県内にも同じ品種と思われる茶豆があり、JA越後中央の黒崎営農センターでは特産品「黒崎茶豆」として積極的な販売活動を行っている。その努力が実り、現在では全国的に知名度が高くなってきたが、流通に乗せるには厳しい規格要求（鞘内に豆が二粒以上）があり、それに応えようとする歩留まりが悪くなるという課題が生じてきた。

鞘内に3粒のものはA級品・2粒のものがB級品、

それ以外は規格外品として取引対象外となる。その規格外品は全体の10～15%の量になる。

現在はその有効利用を検討中だが、規格外品を食品素材として利用するために鞘と茶色皮を剥く技術開発を進めてきた。その結果、機械化により鞘を剥くことは可能となったが、豆の外側の茶色の薄皮を剥くのが現在も難しいようである。また皮を剥いて原料の一部として他の食品に混ぜると、酵素等の反応による影響がでて、製品自体の色が悪くなったり、風味が低下するなどの問題がある。

②桑の葉

新潟県岩船郡朝日村の檜原集落は、かつては新潟県内で最も養蚕が盛んな集落であり、1955年頃には100戸の養蚕農家が水稻との複合経営を営んでいた。

しかし、絹の需要の落ち込みと輸入の増加による価格の低迷や生産者の高齢化により養蚕業は衰退の傾向にあった。このような状況の中養蚕の火を残そうと蚕の民芸品づくりや桑の葉茶を作るなどの取組みを積極的に進めてきた。

2006年3月の日本薬学会で新潟薬科大学が桑の葉に含まれるデオキシノジリマイシン（DNJ）の効用に関する研究発表を行ったのを契機に、新潟県の食品研究センターと新潟県菓子工業組合とが連携し桑の葉を食品素材として有効利用する取組みが始まった。

1.2. クラスターの構成

「桑の葉」のクラスター構成は

- ①食品研究センター（パッケージ技術の指導）
- ②新潟薬科大学（有効成分の科学的検証）
- ③新潟県菓子工業組合（参加組合員の商品化）
- ④生めん工業組合（参加組合員の商品化）
- ⑤たいまつ食品㈱（原料供給、桑の葉パッケージ供給）

である。

本クラスターは食品研究センターと新潟薬科大学が中心となり技術的指導を行ってきた。また、たいまつ食品が原料桑の葉を仕入れ桑の葉パウダーの量産化と各組合へのサンプル提供と商品開発を行い、それぞれが連携をとりながら商品化につなげている。

2 開発課題の困難性と克服

上記に上げた原料の用途は菓子原料の一部として使用することを目的に原料適正に向けた品質開発である。その過程で効率的な製造方法や機能性の実験などを行い、付加価値を見出しながら製品化していこうとする意図が見受けられる。

◇

「茶豆」および「桑の葉」を利用する試みは、如何にして適切な食品素材とし仕上げるか、また原料として使用した場合、食品に悪影響が現れず、消費者のニーズにあった付加価値が付くかが、開発の中心になるように見受けられる。

◇

したがって、菓子工業組合が主体的に開発を進めるといっても、それぞれの研究機関と組合員の橋渡しするコーディネーター役であるといえる。開発が進むにしたがってどの組合員に橋を渡すかは重要な判断が求められると同時に、組合員間の調整も必要であり、そこにも組合としての存在意義が見出せる。

◇

先に述べた組合の歴史を見ると戦中戦後の組合の活躍は、菓子業界の生き残り、そして業界全体の反映のために心血を注ぎ大きな成果を残してきたが、ここに来てグローバル化の大きく寄せる波に十分対応できていないという危機感がある。

2.1. 今後の課題

「茶豆規格外品」や「桑の葉パウダー」などを食品原材料の一部として利用する場合、原料として利用することに何らかの付加価値が見出せないと消費者のニーズに応えられず、結局は受入れられないで終わる危険性がある。ただ単においしいとか、体に良い成分が含まれているからという理由だけで、菓子の原料に加えて販売しても継続的な販売には繋がらないかもしれない。

今後は、組合としての強みを生かし、それぞれの組合員から消費者ニーズを吸い上げ、マーケティング戦略やそのために克服しなければならない課題を明確にし、構築されたクラスターを発展させて技術力を高めるような発展的な取組みが求められるのではないだろうか。

(文：(有) 食品環境研究センター、新蔵 登喜男)

* (社) 食品需給研究センター客員研究員