

源助大根クラスター

～株式会社スギヨの取組み～

1 株式会社スギヨの概要

石川県七尾市の七尾漁港に隣接するところに、かに風味蒲鉾で有名な株式会社スギヨがある。

(株)スギヨは明治初年に魚問屋・定置網漁業を業としてスタートしたが、戦後の食糧難と栄養不足の昭和20年代にビタミンちくわを開発し全国に販売をするようになった。七尾漁港で水揚げされた水産物の中にアブラツノザメがあり、当時は廃棄されていた。これを何とか利用できないかと考え、スケソウダラの身と混ぜちくわにしたところ、当時の栄養事情ともあいまってよく売れた。

さらに、昭和47年(1972)には「かに風味蒲鉾」を開発し、昭和49年の発売からテレビコマーシャルの「♪カニのようでカニでない」のフレーズに乗って爆発的なヒットを飛ばした。スギヨの「かに風味蒲鉾」の開発をきっかけに、水産練り製品各企業は同様の商品を次々と販売し、当時不況にあえいでいた水産業界の息を吹き返す起爆剤となった。

そして、平成16年にはカニ風味蒲鉾の製造技術をさらに探求し、「香り箱」が開発された。これは「本物のカニを越えた」とまでいわれるくらいおいしいと評価を得、平成18年の第45回農林水産祭で天皇杯を受賞している。



スギヨ北陸工場外観

1.1. 進取の気性

(株)スギヨは研究開発型の企業である。かに風味蒲鉾の開発をきっかけに特許取得の重要性を認識するようになり、研究開発での技術については積極的に特許出願してきた。また、当初は貴重な食資源の代替品としての

食品を開発し、社会に貢献することを研究理念にしていた。

現在は総合食品企業として幅広い分野の研究を進め、大学などの研究専門機関へ人材育成の目的で研究員を送り出している。

1.2. 新たな課題への挑戦

昭和48年(1973)はオイルショックの年であったが、かに風味蒲鉾の市場が形成され水産練り製品業界は活気づいていた。しかし、かに風味蒲鉾の市場も成熟し、平成12年(2000)以降の製品出荷額の推移を見る限り、水産練り製品業界は低迷期に入っている様子が伺える(表1)。

表1 水産練り製品等の出荷額推移 (百万円)

	2000	2002	2004
水産食料品製造業	3,836,022	3,523,963	3,213,208
その他の水産食料品製造業	1,645,914	1,232,714	1,091,422
水産練り製品製造業	662,028	700,378	655,929
冷凍水産食品製造業	503,548	474,134	428,222
海藻加工業	509,070	383,538	314,364
冷凍水産物製造業	361,189	337,060	321,318
塩干・塩蔵品製造業		261,327	255,397
水産缶詰・瓶詰製造業	154,273	134,811	146,558

※出典:工業統計調査

このような状況に対して、なんとか水産練り製品依存体質からの脱却を図り、地産地消のコンセプトのもと、地元の素材を使った食品の開発を押し進めていた。その頃、平成17年の農業経営基盤強化促進法の改正があったこともあり、農地の貸し出し解禁を受けて平成19年に石川県内の企業としては初めて(第1号)認定を受け農業分野への取組みを始めた。これまでの実績としてキャベツ、ニンジン、タマネギなど約100tの収穫を上げることができ、源助大根も多少ではあるが、販売実績を残している。

2 源助大根クラスター

(株)スギヨでは練り製品メーカーの強みを活かし、おでんの種を開発販売している。地元のブランド野菜で石川県が指定した戦略作物¹である「源助大根」を使用し、おでんの付加価値を考えるとともに、地元を大切にしたい食品作りを目指すために、能登地区における生産にこだわった。

¹ 戦略作物：石川県が重点施策に挙げている「県産食材のブランド化の推進」で指定された5品目の中の1つ。

源助大根は昭和 17 年頃石川県の松本佐一郎氏が交配と系統選抜を重ねて完成させた。その特徴は、練馬大根の太さと柔らかさを持ち、宮重系大根の甘味があり、昭和 40 年には 100 件近くの農家により 300ha ほど栽培されていた。関西市場に入荷されるほとんどの大根が源助大根であったといわれたが、連作障害による変形やスいりにより徐々に、青首だいこんにその座を明け渡すことになった。平成 6 年には年間生産量が 6t、わずか 1ha であった。

しかし、源助大根のおでんの評価は高く、主流の青首大根に比べてかなり柔らかく甘味がある。このように、大根の特性を活かした新たな商品化の可能性があるが、広域市場を目指した商品にするには、一定した品質のものを大量に供給するという課題は依然残されている。



源助大根の畑の様子

2.1. クラスタ

(株) スギヨにとって農業はこれからの分野であるが、農業専門家と生産者の支援を仰ぎながら、源助大根の復活をかけたプロジェクトも、その取組みの一つである。その際、石川県食料産業クラスター協議会の事務局である社団法人石川県食品協会が、源助大根クラスターの各関係機関との連携支援を行っている（表 2）。

表 2 源助大根クラスターの構成と役割

機関（組織）	役割
石川県農業総合研究センター	栽培技術
中能登農林事務所	栽培技術指導
(株)スギヨ	おでん開発、販売
J A 能登わかば	生産供給支援
生産者組合	生産
石川県食料産業クラスター協議会	連携支援

※ 表 2 に示すクラスターのメンバーは年 3 回の会合を開き、課題解決に向けた取組みを実施する。

2.2. クラスタの課題

源助大根をおでんに使用するには

①不安定な品質（ス入りや変形）

②生産量歩留まりの悪さ（青首大根の 3 倍の価格）

などの課題解決が必要である。

源助大根は味に対する評価が良い一方で、品質が安定しないため加工食品の原料として利用しにくい面をもっ

ている。平成 16 年には大手コンビニのおでんに採用されたが、大根にスが入り硬さがばらつくために結局姿を消した。当時は 20 名の生産者で 50ha まで生産を伸ばしていた。平成 17 年に (株) スギヨがクラスター化に取り組んだ時は上記の課題がそのまま残っている。

現時点では源助大根を使ったおでんの加工技術的な面での開発は済んでいるが、原料の品質や価格の面で商品化には至っていない。しかし、源助大根の品質改良や生産性向上の改善については県の支援による栽培技術の導入が中心になり、今後の課題となっている状況のようだ。

このように、(株) スギヨの源助大根おでんは品質の安定化が問題で商品化に至っていない。生産者に要求する規格は、十分な量を確保するには難しく、一般的にはおでん原料としても使いづらい状態となっている。規格を設定せざるを得ないことから、生産者がつくった大根の多くが規格外となり、せっかく作った大根を畑に廃棄することにもなり、生産者にとってはモチベーションが向上しにくいのが現状となっている。



おでん用に加工された源助大根

3 メーカーとしての課題

源助大根クラスターを通じて見てきたものは、地域の素材にこだわった食品作りには、原料供給の点で限界があるという点である。食のグローバル化が進んできたが、一方で食のローカル化という視点が必要になってくることも間違いないだろう。

源助大根を食品加工用の原料として利用した場合、どのマーケットに販売するのか、そのマーケットで狙うシェアはどれくらいかを考えれば使用する原料の量が予想される。そして、求める品質規格の原料が確保できるのか、確保するための技術的な状況はどうであるかなどを分析する必要がある。

平成 16 年に大手コンビニ (CVS) がおでん用に源助大根を採用し、その後、諸般の事情により撤退した。そして、平成 17 年に (株) スギヨが源助大根に係わり出した

が、先に記したようにおでんの商品化に至っていない。
このような状況を見ると、源助大根クラスターは緒についたところであろう。

（株）スギヨが源助大根のおでんやその周辺技術の開発を手がけて3年目になる。栽培技術の確立は急務な課題であるとともに、クラスターの連携を強めさらに研究開発スピードが加速されることを期待したい。

（文：有限会社食品環境研究センター 新蔵 登喜男）
*社団法人食品需給研究センター 客員研究員

