

長野県食料産業クラスター協議会の推進概況

～長野県食料産業クラスター協議会の取り組み～

1 長野県食料産業クラスター協議会の概要

豊かな自然を有する長野では、数多くの農産物が収穫され、品質の高い水を利用した農業生産や食品製造が盛んに行われている。

長野県食料産業クラスター協議会では、平成 17 年度より始められたクラスター事業において、長野県の特徴を生かし、様々な農産物素材を利用した新商品開発がなされている。2008 年 9 月 9 日に長野県食料産業クラスター協議会を訪れ、事務局長の小原 忠彦氏に長野県食料産業クラスター協議会の活動経緯や現在の主な活動についてお話を伺った。

1.1. 協議会の設立

長野県食料産業クラスター協議会の始まりは、JA グループが中心となり枠組みが形成されたものである。平成 17 年度より、JA グループの研究所である社団法人長野県農村工業研究所をはじめとする JA 関連の企業でつくられた長野県農産加工品開発推進協議会が運営を行い、JA グループ内の農産加工物を中心に商品開発を進めていた。

平成 18 年度には、JA 以外の日穀製粉、柄木田製粉などの県内製粉メーカーからもクラスターの取組みに参加したいとの要望があり、平成 19 年度以降は今までの JA での取組みと同時に、県内企業の幅広い受け皿としてクラスター事業を取りまとめることのできる長野県食品工業協会が事務局を運営する形となった。

そのような流れもあり、平成 19 年度に関しては、JA での取組みと共に、製粉、漬物、麺類なども取り入れた幅広い形で事業を運営し、多数の開発商品がラインナップされる形となった。

1.2. 主な取組み

昨年度は、製品開発と人材育成に重きを置いた取組みがなされた。製品開発事業では、果実・きのこクラスター、製粉クラスター、穀類・野菜クラスターが中心となり、12 品目の開発製品が出来上がった。

また、人材育成事業では、酒造、豆腐、食品工業、パン、味噌の各団体がそれぞれに抱えている課題に応じた講演会やセミナーを、各団体向けに計 5 回開催した。

長野県食料産業クラスター協議会では、長野県食品工業協会としての業務である 4 組合（豆腐組合、漬物組合、蕎麦組合、麺業組合）の運営と、クラスター協議会



長野県食料産業クラスター協議会の事務局長 小原忠彦氏

の事業を 3 名で取りまとめており、協議会の事務局長を勤める小原氏自身もクラスター事業と組合の取組みなどで忙しい日々である。

小原氏は、前職の長野県工業技術総合センター在籍時に、食品関連の研究会づくりに携わり、様々な研究会の研究内容を取りまとめ発表する場として、毎年「新しい食品創生研究会」を開催するなど、研究の活性化やマッチングの場作りを行ってきた経験やネットワークを持っている。その豊富な経験から、「クラスターは、農業振興するというのが究極の目的であると考えている。食品加工や研究開発をしているだけでは、クラスターを形成する意味はない。食品メーカーと研究機関と連携しながらよい製品を作り出し、最終的に生産者サイドまで巻き込んで収量を増やすなどの体制ができて初めて継続をする意味があるのではないか」と現場に立つ視線で熱く思いを語られた。

1.3. 商品開発

平成 17 年度の設立当初より、（社）長野県農村工業研究所が中心となり、「果実・きのこクラスター」の取組みとして、果実加工でプルーンエキス、プルーンジャムの開発などが行われ、現在も活発に取組みが進められている。

また、「製粉クラスター」の取組みとして、平成 18 年度より県内小麦を利用した加工食品製造に県内大規模小麦製粉メーカーである日穀製粉と柄木田製粉が共同体制でクラスターに参画し、県の農業試験場が開発した品種を各企業が特色を生かして利用し、ローカル放送でクローズアップされるほどになった。地元の粉を生かす地元

平成19年度長野県食料産業クラスター 開発商品

開発のコア企業・団体	開発商品	概要
長野興農（株） デイリーフーズ（株）	黄金桃とブルーンの高品質・低糖度 ジャム	長野産のブルーン、黄金桃を使用した高品質の低糖度ジャムを開発。
新進漬物（株）	きのこの新食感漬物	きのこを使用し、優れた食感を活かした漬物製品を開発。
長野興農（株）	エノキダケの高品質なめ茸	県産エノキダケを使用し、エノキダケの機能成分を強化した、高品質なめ茸を開発。
長野興農（株） 寿高原食品（株）	きのこペーストの加工食品	県産きのこをペースト化し、ペーストを使用した加工食品（飲料、スープ、アイスクリーム等）を開発。
柄木田製粉（株） 日穀製粉（株）	県産小麦をブレンドした100% 県産の小麦粉	県産硬質小麦「ユメアサヒ」、超強力小麦「ハナマンテン」、低アミロース小麦「ユメセイキ」をブレンドした100%県産の小麦粉を開発。パン、麺等の製造用の小麦粉とした。
	県産硬質小麦の全粒粉	県産硬質小麦を使用し、ミネラルや繊維を美味しく摂取できる硬質小麦の全粒粉を開発。
	化発芽小麦粉とそのお粥	県産小麦「ユメセイキ」を使用した 化発芽小麦粉の開発と、 化発芽小麦粉のお粥を開発。
(株)おびなた	北信濃産のそば菓子（饅頭、焼き菓子）	北信濃産のそばを使用し、付加価値の高い饅頭、焼き菓子を開発。
丸昌稲垣（株）	米と発芽玄米を使用した甘味食材と 甘味飲料	長野産米と機能性のある発芽玄米を使用し、高濃度で砂糖の代替甘味料となる甘味食材や、ドリンクタイプの甘味飲料を開発。
登喜和冷凍食品（株）	高品質高野豆腐、熟成豆腐チーズ	需要が低迷する凍り豆腐の製造方法を見直し、長野産大豆を使用した高品質な高野豆腐や、熟成豆腐チーズを開発。
八光食品工業（株）	高品質なおからを使用した加工食品 （うの花そば餅）	長野産大豆を使用し、濃い豆乳を使用した高品質な豆腐製造の副産物として発生するおからを使用した、加工食品（うの花そば餅）を開発。
(有)宮城商店	山口大根（辛味大根）の漬物（味噌漬）	長野の伝統野菜「山口大根（辛味大根）」を使用した漬物（味噌漬）を開発。山口大根の復活と消費の拡大を図る。

出展：農林水産省 HP 食料産業クラスター展開事業関連情報「平成19年度開発製品一覧」より抜粋

製粉の生きる道の一つとも言えるのかもしれない（小原氏談）

平成19年度には、果実・きのこ関係、製粉関係と共に、県産大豆を利用した豆腐、そば粉を利用したの12品目もの商品開発が行われた。

このように、現在長野県では、幅広い食材を利用し多様な商品開発が行われている。また今年度、食料産業クラスター事業では、新たな枠組みとして、「共同アンテナスペース出合いの会」を長野県農政部が受け持ち、村おこし事業として参画する13団体ほどを束ねているなど、各方面で連携の枠組みが構築されている。

2 長野県産大豆を利用した取組み

2.1. 長野県産大豆の利用

長野県では昔から国指定研究機関の大豆試験場として、長野県中農農業試験場が大豆の研究や品種改良、育種などを進めてきた。大豆は、緯度の差によって品種ごとの栽培適地が大きく異なるため、国内地方ごとの試験場で何品種かが育種されており、長野県の試験場もその一つである。

長野県の栽培育種で有名なのが、「エンレイ」である。現在では、富山や新潟で有名になっているが、エンレイはもともと長野県で栽培され、栽培年数も長い。このように、長野県はエンレイをはじめとする土地の適正にあった様々な品種が育種されているという基盤がある。

県産大豆利用の受け皿としては、主に味噌や豆腐での利用ということが考えられるが、長野県内の味噌業者は、大手メーカーが生産の大部分を占め、輸入大豆主体で製造している傾向が強い。一方で、豆腐業者には県産の大

豆を利用して豆腐製造をしようという機運もあり、今後の長野県産豆腐への取組みが期待される。

2.2. 信州豆腐づくり

豆腐組合がクラスター事業に興味を示し、現在クラスター事業の一環として、豆腐組合の50企業ほどが集まり、「信州豆腐」と呼べる長野ブランドを作ろうという取組みが進められている。商品化においては、県産大豆の共通の品種を使い、製法にも一定の基準を設け、同一のパッケージデザインを使用することで、信州豆腐としてのブランドを確立させようとしている。長野では、毎年1月に豆腐の品評会を行っており、豆腐クラスターでは、1月の品評会に向けて「信州豆腐」づくりに励んでいる。このような取組みが進み、地元産大豆利用のきっかけづくりになればよいと小原氏は話されていた。

今回の豆腐組合の取組みは、長野県食料産業クラスター協議会の事務局を担う食品工業協会が、豆腐組合の事務局も兼ねていることにより、情報共有がなされ、コーディネートがうまくいった事例といえる。食品工業協会は漬物組合、蕎麦組合、麺業組合等の事務局も兼ねており、様々な情報が集約されている。今後も、それらの情報集積を生かし、新たな連携による取組みが実施されることが期待される。

【お問い合わせ】

長野県食料産業クラスター協議会

〒380-0921 長野市栗田西番場 205-1

社団法人 長野県食品工業協会内

TEL 026-229-6775 FAX 026-229-6774

（文：社団法人食品需給研究センター 松崎 朋子）