

三重県食料産業クラスターの推進概況

～三重県食品産業振興会の取組み状況～

1 三重県食料産業クラスターの概要

平成 17 年度より推進されている「食料産業クラスター」の取組みに対し、三重県の概況把握及び関係者との意見交換等を目的に、2007 年 7 月 4 日（火）及び 7 月 27 日（月）に現地を訪問した。

1.1. 食料産業クラスターの取組みの概要

三重県は、松阪牛、伊勢えび、伊勢茶など既に全国的に有名な地域ブランドを有しており、多様な農林水産物の生産を誇る特徴のある生産県である。さらに県では平成 13 年度より「三重ブランド認定制度」を実施するなど地域ブランドの強化に取り組んでいる。

しかし、一方では素材の特性や生産量などの点でブランドに馴染みにくい農林水産物も三重県内には少なくなく、これらの素材については、県内の食品産業、農林水産業、大学、試験研究機関等が連携し、高付加価値化すること求められている。

農林水産省が平成 17 年度より推進している「食料産業クラスター」の取組みに対して各県では、県の食品産業協議会を母体として食料産業クラスター協議会を設置しているが、三重県においては、食品産業協議会に相当する三重県食品産業振興会（以下「振興会」）が、食料産業クラスター協議会も兼ねる形態をとっている。

振興会における食料産業クラスターの取組みは平成 17 年度から推進されている。

1.2. 振興会の枠組み

振興会は、県内の中小食品製造業者が加盟しており、県農水商工部マーケティング室が事務局を担当している。さらに、振興会の世話役的な存在として「コーディネーター」が設置されている。

現在のコーディネーターは、県職員の OB の坪内一夫氏と県職員で国立大学法人三重大学 創造開発研究センターに出向している井上哲志氏の 2 名体制で振興会会員である食品製造業者等からの技術相談等に当たっている。

2 県産品を活用した地域特産品を検討する研究会の取組み

振興会ではこれまで会員向けに食品衛生に関する講習会等を実施しており、会員各社の従業員教育などについて一定の成果をあげているが、平成 17 年度の食料産業クラスターの開始以降は、県内農畜水産物を利用した商

品開発の取組みを実施することとなった。

平成 18 年度の取組みとしては、原材料とする農畜水産物について、全国的には必ずしも有名ではないブランド化されていない産品を高付加価値化することを目的として、「あおさ¹」と「まこもたけ²」を選定している。

2.1. あおさを利用した商品開発に向けた研究会

2007 年 7 月 27 日（月）、三重県津市内において振興会の会員をメンバーとして「県産品を活用した地域特産品を検討する研究会」（以下、「研究会」）が実施された。

研究会では、まず、三重大学生物資源学部の荒木利芳教授から「海藻の加工食品への利用」と題して講演が行われた。ここでは、様々な海藻についての機能性や加工食品開発について紹介がされた。

その後、会員企業から「あおさ」を利用したドレッシングの試作品が紹介され会員による試食会が行われた。商品化へ向けての課題等について活発な意見交換が行われた。



あおさドレッシングの試作品

¹あおさは、ヒトエグサのことを方言で表した言葉で、一般には『あおさ』または『あおさのり』と呼ばれている。主に佃煮の原料として使われる海苔の一種で、1930 年頃から伊勢湾、三河湾の一部で養殖が始まったとされる。三重県は全国の生産量の約 7 割を占めるとされる。

²まこもたけは、イネ科の抽水植物「まこも」の基部が白く膨らんだ部分のことである。たけのこのような食感で中華料理の食材として使われることが多い。



あおさドレッシング試作品に対する意見交換
 (県産品を活用した地域特産品を検討する研究会)

2.2. まこもたけを利用した商品開発に向けた研究会

2007年10月4日(水)には、まこもたけを利用した商品開発に向けて「研究会」が実施された。

この研究会では、振興会の会員メンバーにより県内のまこもたけの圃場の視察が行われた後、まこもたけを利用した商品開発に向けた種々の意見交換が行われた。

さらに年度内にはまこもたけの専門家を招いた講演会を実施する予定となっており、今後の商品化づくりの検討を推進することとなっている。



県内で生産された「まこもたけ」



県内のまこもたけ圃場

(文：社団法人食品需給研究センター 江端一成)