

兵庫県の食料産業クラスター推進概況

～兵庫県食料産業クラスター協議会の取組み～

1 兵庫県食料産業クラスター協議会の概要

兵庫県食料産業クラスター協議会の事務局は、社団法人兵庫県食品産業協会の中に置かれている。2008年2月13日、社団法人兵庫県食品産業協会の常深邦晃 専務理事兼事務局長、中川勝也 安全・安心アドバイザーにこれまでの兵庫県食料産業クラスター協議会の取組みをお伺いした。前日の2月12日には、社団法人兵庫県食品産業協会と兵庫県青年農業士会との共催による「食と農の連携交流会」が神戸で開催され、(社)食品需給研究センターの長谷川潤一主任研究員が記念講演を行い、その後の意見交換会ではアドバイザーとして参加した。

1.1. クラスタ協議会の設立と組織構成

兵庫県食料産業クラスター協議会は2006年7月に設立され、その事務局は、兵庫県食品産業協議会に置かれていた。その後、食品企業を主な会員とする兵庫県食品産業協議会は、卸売・小売業を主な会員とする社団法人兵庫県食品流通協会と合併し、組織が2007年4月に社団法人兵庫県食品産業協会となった。そのため、兵庫県食料産業クラスター協議会の会員（社団法人兵庫県食品産

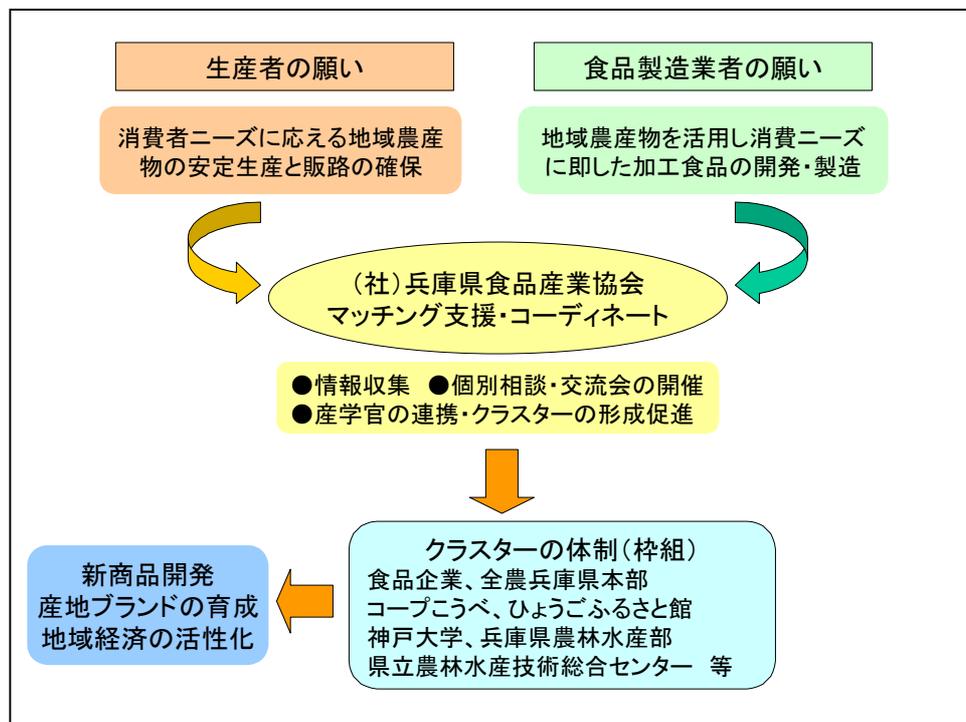
業協会の会員と同一）には、食品製造業から流通業まで幅広い層が参加している（団体会員32、企業会員82、2008年1月現在）。

クラスター協議会は、食料産業クラスター推進企画運営委員会を中心に運営しており、その委員には、食品企業以外に、全農兵庫県本部、生協コープこうべ、ひょうごふるさと館（百貨店そごう神戸店に入っている兵庫県物産協会運営の物産館）、神戸大学、兵庫県農林水産部、兵庫県立農林水産技術総合センター等のメンバーも入っている。農協や生協が参加するなどフードチェーン全体を捉えようとしている点に特徴がある。開発商品の出口として、流通や消費者が入ることが重要という認識から、その代表としてコープこうべにも参加してもらっているそうである。

また、常深事務局長は兵庫県農林水産部出身で、中川アドバイザーは兵庫県立農林水産技術総合センター出身ということもあり、兵庫県との連携は上手く取れている。

1.2. クラスタ協議会の取組み

クラスター協議会として、最も力を入れている取組みは生産者と食品製造業者とのマッチング支援・コーディネート



兵庫県食料産業クラスター協議会の取組みフロー図

ネットである。生産現場や食品企業を回り、双方の情報を収集し、経験やネットワークを活かし、マーケティングを進めながら、課題を解決するためのコーディネート活動を行っている。

お話をお伺いした前日の2月12日にも、社団法人兵庫県食品産業協会と兵庫県青年農業士会¹との共催による「食と農の連携交流会」を開催している。これは、青年農業士と地域を代表する食品企業との意見交換を目的としたものである。記念講演では、(社)食品需給研究センターの長谷川主任研究員が、食と農の連携に関する話として、食料産業クラスターの形成方法や地域クラスターの先進事例等を紹介した。その後の意見交換会では、中川氏が青年農業士会の藤木 茂会長とともに司会を務め、生産者と食品企業の話をつなぐ橋渡しをしていた。

「生産者と食品企業の両者がWIN-WINの関係になるためにはどうすればよいのか」、「まずは互いの現場を見て、そこから何か、気付きを得ることが重要ではないか」といった議論が交わされた。

また、クラスター協議会は、兵庫県認証食品拡大協議会にも参加し、兵庫県認証食品²（兵庫県産の農林水産物及びこれらを主原料として製造された加工食品）の普及拡大にも協力している。2月13日には、兵庫県認証食品拡大協議会の主催で、認証食品生産者と流通関係者等が直接対話する商談会が開催されている。

2 新製品開発の事例

クラスター協議会が支援して進めている新製品開発の事例をいくつか紹介する。平成17年度食料産業クラスター推進事業で取組んだのは、①上郡産ぶどうパン、②えび、たこ類の惣菜、③地場産農産物の惣菜、④丹波黒大豆の加工食品である。18年度事業で取組んだのは、⑤県産バジルペースト、⑥県産小麦の地粉うどん、⑦もち米・モロヘイヤのかき餅である。19年度事業で取組んでいるのは、⑧酒米フクノハナの米粉上用饅頭である。

¹ 兵庫県青年農業士制度：地域において水準の高い農業を営み、地域農業を推進するリーダーにふさわしい青年を、市町、農業団体の推薦に基づき社団法人兵庫みどり公社が青年農業士として認定している。そして、青年農業士の相互の研鑽と親睦を図るため兵庫県青年農業士会を結成し活動している。事務局は、社団法人兵庫みどり公社の農村活性化部地域政策課に置いている。

² 兵庫県の「食の安全安心と食育に関する条例」を根拠として、兵庫県産の農林水産物及びこれらを主原料として製造された加工食品を対象に、以下の3点を県が第三者機関の意見を踏まえて審査・認証する制度である。

①『個性・特徴』：環境に配慮した生産方法、品質等の個性や特徴があること
②『安全性の確保』：食品衛生法等の法令基準が遵守されていること
③『安心感の醸成』：生産者が生産履歴を開示する仕組みを整備していること



社団法人兵庫県食品産業協会の常深邦晃 専務理事（右）と中川勝也 安全・安心アドバイザー



社団法人兵庫県食品産業協会と兵庫県青年農業士会との共催による「食と農の連携交流会」の様子



社団法人兵庫県食品産業協会と兵庫県青年農業士会との共催による「食と農の連携交流会」の様子（青年農業士と食品企業との意見交換会）

① 上郡産ぶどうパン

上郡町のパン加工グループが、上郡町の特産であるぶどうと地元産小麦粉を利用したぶどうパンを開発し、地元限定商品として販売している。この取組みには、上郡町も支援している。

② えび、たこ類の惣菜

姫路市の兵庫県漁連水産加工センターが、明石市の創作料理研究所と協力し、瀬戸内海産地えび（小えび）の唐揚げ、瀬戸内海産地のマダコの唐揚げ（青海苔風味）を開発し、コープこうべ等で販売している。

③ 地場産農産物の惣菜

兵庫六甲農業協同組合の直売施設 西谷夢市場（宝塚市）が、地場産農産物を利用した惣菜として、米粉パン、コロッケ、漬物を開発し、販売している。

④ 丹波黒大豆の加工食品

奈良漬・漬物の製造・販売業をしている神戸市の黒田食品株式会社が、奈良漬を切る手間なく食べられるように刻み、酒粕を除いて金山寺味噌を加え、丹波篠山産の黒大豆を混ぜ合わせた「丹波黒入り金山寺風奈良漬」を開発し、販売している。丹波黒大豆の煮豆は、播磨町の有限会社松井食品が提供している。クラスター協議会の会員企業同士が連携できるように、クラスター推進企画運営委員会が主導した取組みである。

⑤ 県産バジルペースト

調理・冷凍食品メーカーであるエム・シーシー食品が、県立農林水産技術総合センター農業技術センターの協力のもと、県内で露地の試験栽培に取り組んでいるバジルを利用したペーストを開発している。バジルペーストのトップブランドを作ろうと考えているそうである。農業技術センターは、県内の新たな栽培作物としてバジルを定着させようと取り組んでいる。

⑥ 県産小麦の地粉うどん

兵庫県生麺協同組合（会員数 77 名、2007 年 10 月現在）が、県産小麦「ふくほのか」100%で作る地粉うどんを開発している。「ふくほのか」は、独立行政法人農研機構 近畿中国四国農業研究センターが品種開発したもので、地粉うどんの取組みは、兵庫県小麦製粉協同組合、兵庫県農林水産部消費流通課、県立農林水産技術総合センター食品加工流通部、全農兵庫県本部、クラスター協議会等との協議を重ねながら推進してきたものである。

⑦ もち米・モロヘイヤのかき餅

上郡町のかき餅加工グループが、上郡町産モロヘイヤと水田にミネラル塩を入れ栽培方法にこだわった上郡産もち米を利用して「モロヘイヤ入りかき餅」を開発し、地元限定商品として販売している。上郡産ぶどうパンの取組みと同様に上郡町が支援している。

⑧ 酒米フクノハナの米粉上用饅頭

豊岡市で和菓子製造販売業を営んでいる有限会社湖月堂が、豊岡市出石町でしか栽培されていない酒米フクノハナを使用し、「フクノハナ米粉上用饅頭」を開発している。また、出石町産のそばから作った「そば麴」を入れた「そば風味上用饅頭」も開発している。そば麴は、クラスター協議会会員企業のヤエガキ酒造株式会社に原料を提供し作ってもらっている。市内にはフクノハナの米粉を利用したシフォンケーキを作っているグループもある。

兵庫県では、県単事業で新商品開発事業（1 課題 1/2 補助で 60 万円が上限）も行っており、クラスター協議会では、県単事業や国の事業の両方を見据えながら、新製品開発のコーディネートを進めているそうである。

3 今後の展開

兵庫県食料産業クラスターの取組みでは、県農林水産部との連携が強く、県産農林水産物を利用した新製品開発が多く行われている。農林水産業者と食品企業の両者がバランスよく存在している県で、クラスター協議会のコーディネートも積極的に行われているため、今後ますます取組みが活発化していくことが期待される。

【お問い合わせ】

兵庫県食料産業クラスター協議会

（社団法人兵庫県食品産業協会）

〒650-0004 神戸市中央区中山手通 7-28-33

兵庫県立産業会館 2F

TEL 078-361-8154 FAX 078-361-8155

（文：社団法人食品需給研究センター 藤科 智海）