

熊本県食料産業クラスターの推進概況

～ 熊本県食料産業クラスター協議会の取組み ～

1 熊本県食料産業クラスターの推進概況

九州の中央部に位置する熊本は、阿蘇山麓の自然に恵まれ、食材が豊富な地域である。熊本では、2006年より食料産業クラスター推進事業の取組みが行われており、現在いくつかのクラスター商品が出来上がっている。

2008年6月12日に熊本県食料産業クラスター協議会を訪問し、熊本県での取組概況について、お話を伺った。また、2008年7月14日に熊本県合同庁舎にて開催された九州食料産業クラスター連絡協議会活動報告会では、九州各県の取組みと共に、熊本の優良な事例が紹介された。

今回は、熊本県食料産業クラスター協議会での取組みと活動報告会での報告を基に、熊本県で推進されているクラスターの取組み概要と開発商品について報告する。

1.1. 熊本県食料産業クラスター協議会設立経緯

熊本県食料産業クラスター協議会の事務局が置かれている熊本県工業連合会は、県内の製造業関連の企業が290社程集まり、業種ごとに自主的なグループ活動を行っている。工業連合会は、県内の工業界の力を結集して共通の課題を克服し、熊本県内工業の振興を図るとともに地域社会の発展に貢献することを目的として設立されている。半導体や自動車関連産業のメーカーなどの会員が主体となり、様々なグループ活動が行われる中、食品メーカーも連合会内に自主的なグループ活動の一つとして食品グループを結成し、活動を行ってきた。

2006年2月にその食品グループが基盤となり、熊本県食料産業クラスター協議会が設立された。工業連合会の集まりが主体だったこともあり、協議会のメンバーには、地元の機械メーカーが入っていることも特徴的で、様々な分野を勉強したいという意欲の高い企業も多い。



熊本県食料産業クラスター協議会事務局長 福田 克己氏

1.2. 主な取組み

熊本県食料産業クラスター協議会は、平成18年度より人材育成と新製品開発の2本柱で事業を進めている。

人材育成では、セミナーの開催、クラスター商品として商品展開を検討しているものに関する需要創出調査、新製品の販売展開へ向けたフェアへの出展などを行っている。主なセミナーとして、年2回、熊本県産業技術センターのくまもと食品科学研究会と共催で、熊本県の農産物利用拡大とブランド化を目的とした「産学官連携促進セミナー」を開催すると共に、協議会のメンバーを対象に研修会も行っている。

また、需要創出調査として、平成18年度は子供をターゲットにしたヘルシーパン及び納豆の開発に結びつく「子供を取り巻く食環境と健康状態を把握するためのヒアリング調査」、平成19年度には「青紫蘇黒酢及び紫蘇リキュールの需要創出を支援するための類似商品の調

< クラスター協議会の主な取組み >

人材育成	新製品開発
セミナー開催 ・産学官連携促進セミナー（年2回） ・クラスター協議会会員対象の研修会（年1回）	（H18年度） ・県産小麦ヘルシーパン ・県産大豆を利用した子供専用納豆、黒大豆納豆 ・冷凍流通に優れたいきなり団子
需要創出調査 （H18年度） ・子供を取り巻く食環境と健康状態把握調査 （H19年度） ・青紫蘇黒酢及び紫蘇リキュール類似商品調査	（H19年度） ・二次加工性に優れた米粉 ・紫蘇リキュール ・青紫蘇黒酢

査」を行い、商品開発、販売のポイントを取りまとめた。

新製品開発に関しては、毎年数社からの申請があり、連携による商品開発を行っているが、他地域同様に実際に商品化し販売ルートへ乗せるには、原料調達、販売ルートの開拓、商品の安定供給などといった面から、難しい部分もある。

今まで取り上げられた新製品開発として、熊本県産小麦を使用したヘルシーパン、熊本県産大豆を利用した子供専用納豆・黒大豆納豆、冷凍流通可能ないきなり団子、二次加工性に優れた米粉、紫蘇リキュール、青紫蘇黒酢などがある。現在、商品化されているのは、子供専用納豆・黒大豆納豆、紫蘇リキュール、青紫蘇黒酢である。

1.3. 特徴的な商品開発

機械メーカーが参加しているという熊本県食料産業クラスター協議会の特徴を生かすクラスター商品の開発として、地域の機械メーカーが加工機械の開発、改良などによる技術を提供し、付加価値の高い商品を作りあげている例がある。商品の一例として、熊本県在来品種「みさお大豆」を利用した納豆の新製品を開発しようとする株式会社丸美屋に対し、地元の機械メーカーが伝統的な製法を重んじた混合機械を開発するといった協力を行っている。

他の地域において、機械メーカーと連携して、クラスター商品開発に結びつくケースは少ないが、熊本ではこのように食品工学分野との連携も行っている。



熊本製粉（株） 米粉パン試食コーナー



織月酒蔵（株） 新商品「恋しそう」

2 九州食料産業クラスター連絡協議会 活動報告会

2008年7月14日に熊本県合同庁舎にて、九州食料産業クラスター連絡協議会の総会並びに活動報告会が開催された。活動報告会においては、九州圏内の他県の取組み紹介と共に、熊本県においても熊本県食料産業クラスター協議会の取組み紹介、並びに熊本県の優良事例としてクラスター事業により開発された新商品である二次加工性に優れた米粉、紫蘇リキュール、青紫蘇黒酢、妙解寺納豆に関する発表がなされた。

2.1. 二次加工性に優れた米粉の開発

二次加工性に優れた米粉の開発を行っている熊本製粉株式会社は、専務取締役が熊本県クラスター協議会の会長を務めていることもあり、協議会設立当初よりクラスター商品開発に熱心に取り組んでいる。米粉は通常のパンよりボソボソとした食感になりパンとしての品質が低下してしまうため、九州沖縄農業研究センターと連携し、二次加工性に優れた米の品種を探索し、品質の高い米粉パンの開発を手がけている。報告会においては、米粉パンの試食も行われ、米粉パンを周知するよい機会となった。今後は加工方法の検討を進めると共に、販路開拓に向けて取り組んでいくということである。

2.2. 紫蘇リキュールの開発

織月酒造株式会社は、リキュールの人気が伸びていることと紫蘇の機能性、効能に着目し、熊本県産業技術センターの支援も受け、紫蘇リキュールの開発を行った。

壱岐焼酎をベースにした紫蘇焼酎は既に販売されていたが、米100%で製造される球磨焼酎を利用することで、麦主体でつくられる壱岐焼酎と官能的に大きく異なること、また、球磨焼酎が地域で培ってきた原産地としての歴史があるという物語性を付加できることから、差別化を図ることができると判断したそうである。

紫蘇はJAS規格を取得した吉川農園の紫蘇を利用し、「安心の赤紫蘇+世界ブランドの球磨焼酎」というコンセプトで製造し、2008年4月より一般販売を開始している。球磨焼酎の認知度を高めると共に、新たな消費者を開拓することができたという話であった。



（有）中原温室代表 作本 泰生氏

2.3. 青紫蘇黒酢の開発

土づくりや減農薬・減化学肥料栽培など環境保全型農業を実践して青紫蘇を生産する有限会社中原温室では、規格外の青紫蘇に付加価値をつけて販売するために、天然仕込みの黒酢と県産蜂蜜を調達し、青紫蘇エキスとブレンドした青紫蘇黒酢を開発した。青紫蘇をカットして漬け込んだり、ペースト状にしたりと試行錯誤をした末に、最適な製造工程を構築したそうである。中原代表は、「資材高騰、原油高という経営不安な状況の中、上を向き、従来の農業経営に固執することなく、新たな情報に対するアンテナを張り、異業種との連携による商品開発を行った。このような取組みを通じて、日本農業がよくなるよう頑張りたい」と意気込みを語った。

2.4. 妙解寺納豆の開発

熊本県伝統商品開発クラスターの取組みとして、株式会社丸美屋による妙解寺納豆の開発が紹介された。妙解寺納豆とは、妙解寺（細川家三代城主 忠利公の菩提寺）にて作られていた寺納豆であるが、1868年の廃寺と同時に妙解寺納豆も途絶えた。この度、歴史ある妙解寺納豆を再生すべく、(株)丸美屋を中心に妙解寺納豆が商品化されるに至った。製品の開発に当たっては、(株)丸美屋による商品企画・開発の下、妙解寺納豆の主原料となるみさを大豆(大正10年に農家の主婦により発見された在来種)は熊本県内農家に契約栽培してもらい、その他の妙解寺納豆に入る原材料は熊本県産を各地から集め、熊本県産業技術センター、九州沖縄農業研究センター、機械メーカーとの連携により行われた。

3 今後の展開

今年度の熊本県食料産業クラスター協議会の取組みとして、前年度同様に新商品開発、セミナー等の開催を行うと共に、コーディネート活動支援を予定しているそうである。



協議会が所在する熊本県テクノポリスセンター

熊本には様々な食材、素材が多くあり、意欲的に新商品開発に取り組んでいる企業もあるが、なかなか市場に出すまでに至らないことも多いようである。

今後は、コーディネーターのサポートを有効的に活用し、計画段階において販売先まで見据えた計画をつくることや、流通・小売サイドまで巻き込んだ形で計画を練り、販売戦略に力を入れていくことが、発展の鍵となるのではないだろうか。

【お問い合わせ】

熊本県食料産業クラスター協議会
〒861-2202 上益城郡益城町田原 2081-10
熊本県テクノポリスセンター2F
熊本県工業連合会食品部門内
TEL 096-287-4463
FAX 096-287-4470

（文：社団法人食品需給研究センター 松崎 朋子）