

農林水産省補助事業
平成21年度 食農連携促進技術対策事業



地域連携による 食品産業の推進に向けて

商品開発・技術開発戦略

大分県編

平成22年3月

社団法人 食品需給研究センター
大分県地域連携推進戦略構想書策定ワーキング

刊行にあたって

現在、我が国の食料産業においては、地域活性化の観点から、地域で生産される原料を有効に利活用した付加価値向上や地域ブランド形成のための取組み、またこれらを推進する地域枠組みの形成及び推進等が、さまざまな方法で行われ、その取組みを支援する多くの事業が各省庁及び地域の自治体により展開されています。

これまで、食料分野における地域連携や地域活性化を目的とした取組みは、各省庁が推進する事業の関係機関、自治体、大学、公設試験研究機関や任意の枠組み等、地域の中核拠点を単位として個別に実施されてきました。しかしながら、産業クラスターを活用した地域連携の視点にたった場合、中核拠点の担当者等が意見交換できる場を設け、各機関等が有する情報を共有化することができれば、地域として新たな商品開発や技術開発を行う上で、これまで以上に、効率的且つ効果的な成果達成が見込まれます。

これからの地域連携の取組みは、各中核拠点同士の情報共有により、広く食品関連事業者のみなさまへの支援の輪を広げ、広範に点在する新事業の芽を地域といった面として連携し、実施していくことで、「産学連携、食農連携等による取組向上」、「地域戦略に即した連続的な技術開発等の実施」、「恒常的な情報交流の場(プラットフォーム)の形成」等が図られると思われまます。

本書では、地域に在所する食品関連の研究機関、地域中核拠点等の担当者のみなさまにご協力をいただき、地域の農林水産物、産業、商業、観光について、県の資料をもとに議論を行い、また、地域食品事業者のニーズを踏まえ、これら食農連携における地域ポテンシャルの整理・分析を行いました。

分析結果をもとに、地域に対する戦略的な視点に基づき、これから何を目指すべきか、また、それに寄与する技術

シーズのあり方等について提言を行っております。

これらの提言を受ける形で、地域の生産者さま、事業者さまへの窓口として、当該業務にご協力いただきました各機関の担当者を紹介するとともに、その機関の連携窓口を掲載しています。

更に、当該地域において参考となる食農連携事例なども掲載いたしました。

これから、地域の原料や技術を活用し、新たな商品開発や技術開発、新たな商品の販売促進等を目指そうとしているみなさまには、是非、本書をご覧頂き、地域における連携のための近道としてご活用いただければ幸いです。

社団法人 食品需給研究センター
大分県地域連携推進戦略構想書策定ワーキング

目次

第1章 大分県のポテンシャル把握	1
Ⅰ. 大分県の産業の特徴と課題	2
Ⅱ. 関連する地域施策の整理	8
第2章 地域の食農連携に関する課題について	15
Ⅰ. 食農連携製品の製造及び技術開発の状況と課題把握	16
Ⅱ. 食農連携製品に対する課題把握と優位性分析	19
第3章 課題解決に向けての商品開発・技術開発の戦略方針	25
第4章 参考事例の紹介・連携窓口の紹介	31
Ⅰ. 参考事例の紹介	32
Ⅱ. 連携窓口の紹介	35

第1章

大分県のポテンシャル把握

I 大分県の産業の特徴と課題

1 大分県の産業の特徴

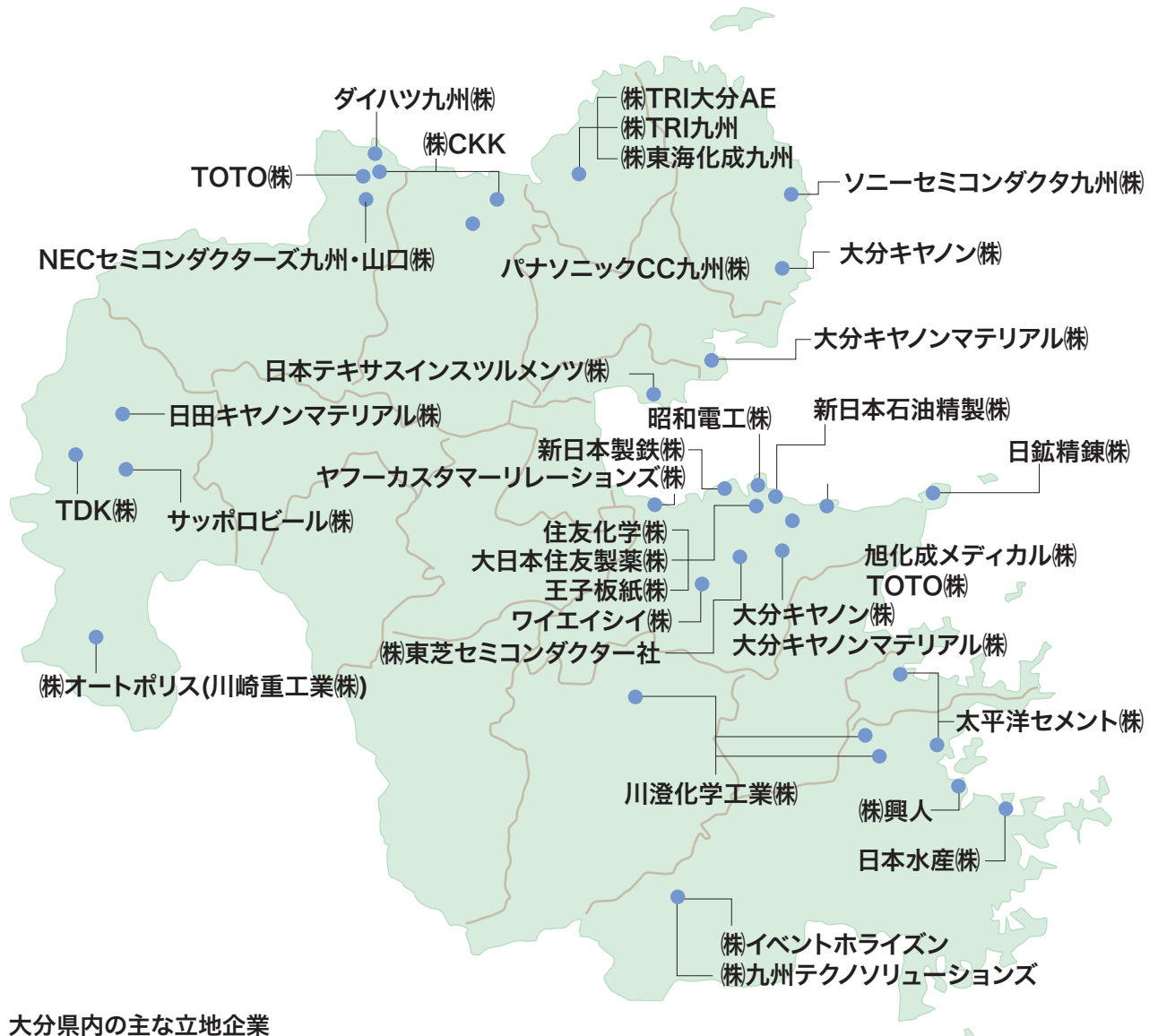
産業の概況

大分県の産業は、豊かな天然自然に恵まれて育った農林水産業に加え、醸造、セメント、造船や温泉などの地域産業資源を活用した産業が中心でしたが、昭和39年、新産業都市の指定を契機に、鉄鋼業、石油精製業、石油化学工業等の基礎素材型産業の集積、さらに、半導体産業を中心としたエレクトロニクス、メカトロニクス、IT産業等の先端技術産業の進出がみられます。

県内総生産は約4兆4,746億円(平成19年度)で、そのうち第一次産業が2.3%、第二次産業は28.7%、第三次産業は69.1%を占めています。

九州各県や全国平均に比べ、第二次産業の占める割合が高くなっており、大分県が、第一次から、第二次へと産業のウエイトが移行したのは新産業都市建設が最初の契機となりました。

近年では、大分キャノン(株)、大分キャノンマテリアル(株)、ダイハツ九州(株)等の大規模立地が相次ぎ、全国の中でも最も多様な産業構造を有する都道府県の一つと数えられます。



農林水産業

大分県は標高0mから1,000m近くまで耕地が分布し、耕地面積の約70%が中山間地域に位置する起伏の多い地勢にあり、米を基盤に野菜、果樹、花きの園芸作物や肉用牛を中心とする畜産など各地域の立地条件を生かした多様な農業が展開されています。

農業では米づくりの他、ねぎ、ピーマンなどの野菜や、かぼす、みかんなどの果物づくりが盛んであり、また、地域の特徴を生かした農産品づくりも盛んで、大分市の青じそ、国東半島の白ねぎなどの特産品があります。

林業では質量ともに日本一を誇る乾しいたけや、全国第3位の生産量を誇るスギ、竹材があります。

水産業では豊後水道の関あじ・関さばは、大分ブランドとして全国に知られており、水産業は、豊後水道沿岸のほか、瀬戸内海に面する国東半島沖、県北の周防灘沖で盛んで、魚種は、多岐にわたります。また、くるまえび、ぶり、ひらめの海面養殖業も盛んに行われており、中でも養殖ひらめは、全国一の生産量を誇っています。

また、この豊富な農林水産品を活用し、多種多様な加工品が製造されています。

かぼす

臼杵市、竹田市などが主な産地。かぼすは全生産量の99%が大分県産。クエン酸、ビタミンCをたっぷりと含んだ天然のサプリメントとして注目を集めている。



産地 臼杵市、竹田市、豊後大野市、豊後高田市
出荷時期 周年

みつば

独特の香りを持つセリ科の香味野菜で日本料理に欠かせないものである。大分市では水耕栽培により年間を通じて安定的に、また低農薬で生産されている。



産地 大分市、豊後大野市
出荷時期 周年

こねぎ

宇佐平野・国東市などが主産地である。「大分味ーねぎ」のブランドで、西日本有数の産地となる。大分には、この他、水耕栽培の「大分べっぴんねぎ」のブランドがある。



産地 宇佐市、中津市、国東市等
出荷時期 周年

乾燥しいたけ

大分県の乾しいたけの生産量は国内の約3分の1を占め、生産量、品質共に日本一を誇る。



産地 大分県内全域
出荷時期 周年

関あじ・関さば

豊予海峡（速吸の瀬戸）で漁獲され、大分県大分市の佐賀関で水揚げされるアジ。関さばとともに、水産品の高級ブランドとして広く知られている。



2006年10月には、地域団体商標（地域ブランド）の第1弾として関あじが登録されている。

2 大分県の食品製造業の特徴と課題

食品製造業の特徴

工業統計調査によると、平成20年の大分県の食品及び飲料製造業の出荷額等は、2,844億9,845万円で、全製造品出荷額の6.5%を占めています。この割合は隣県である宮崎県が28.3%であるのに比べるとかなり低くなっていますが、これは本県が鉄鋼業、石油精製業等の基礎素材型産業及び半導体産業を中心としたエレクトロニクス、メカトロニクス等の先端技術産業等の出荷額が大きいことが要因としてあげられます。

しかし、昨今の不況のなか、IT産業等の製造品出荷額が伸び悩み、食料産業に対する期待は、日々大きくなってきている状況です。

食品及び飲料出荷額の約3割強を占めるのが、むぎ焼酎をはじめとする蒸留酒等製造業となっており、蒸留酒製造業の割合が非常に高くなっています。(右図参照)

畜産食料品製造業は、34,169百万円で12.0%、味噌・醤油・調味料は18,267百万円で6.4%、水産食料品は14,721百万円で5.2%を占めています。

また、本県は地域資源や温泉をはじめとする観光資源に恵まれているなか、観光や交流等による菓子等の販売額も大きなシェアを持ちますが、菓子製造業は670,842百万円と全食料品製造業の2.6%で、本県での菓子製造は、他県への依存の割合がかなり大きいと推測されます。

大分県では、「地域産業資源活用事業の促進に関する基本的な構想」において、地場中小企業が、地域産業資源を活用した事業化に果敢にチャレンジできるよう次の4項目について重点的に取り組んでいくこととしています。

- ① 地域産業資源活用の段階に応じた支援
- ② 産業間の連携と人材の育成
- ③ 国の「中小企業地域資源活用プログラム」との連携
- ④ 支援体制の整備

特に、農林水産業・商工業・観光業など産業間の連携、商品開発や販路開拓等のノウハウを有する外部人材とのネットワーク、事業化のキーパーソンとなる地域人材の育成が重要であることに留意して取り組むこととしています。

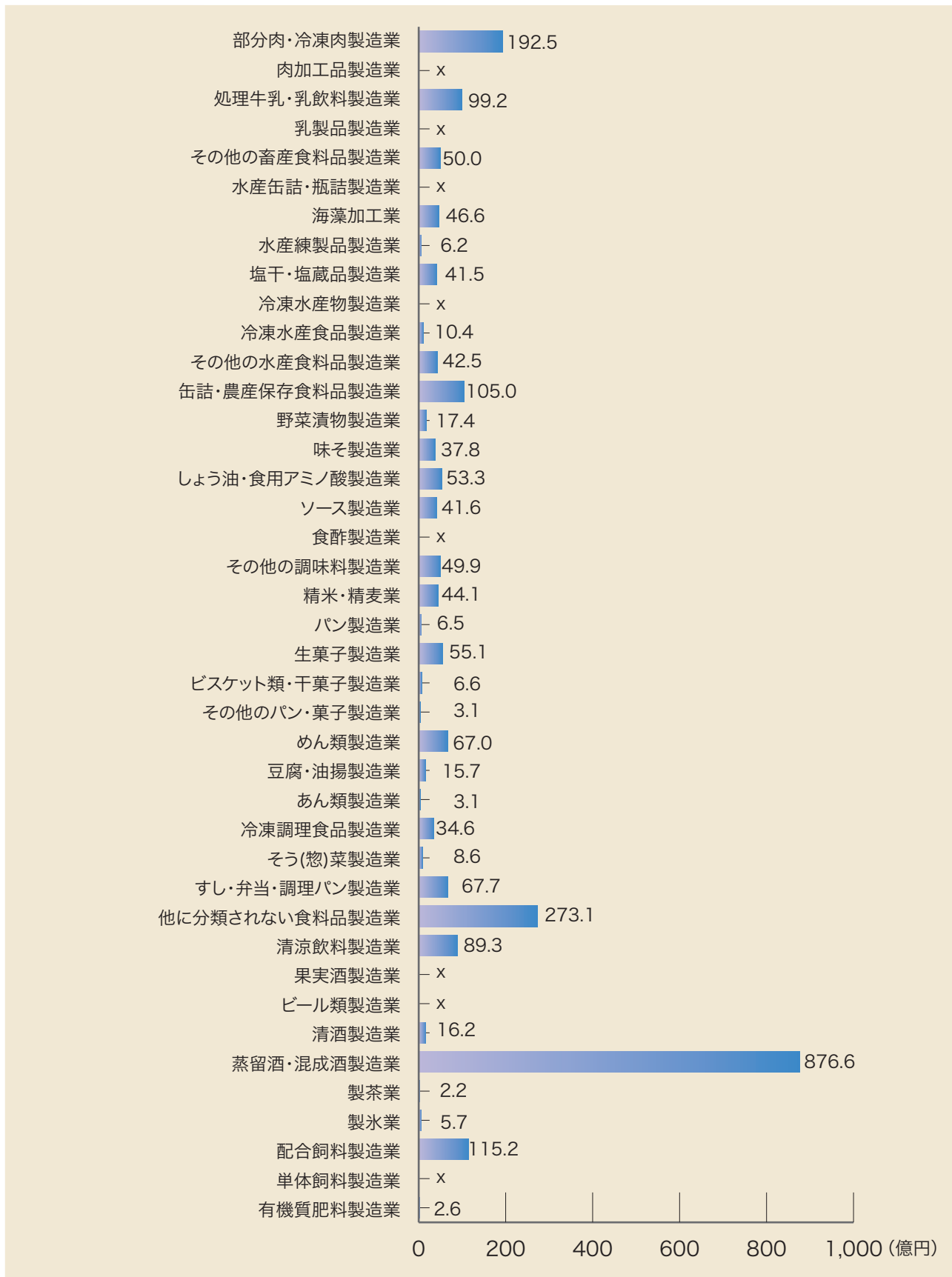
【地域産業資源(農林水産物)の内容】

「地域産業資源活用事業の促進に関する基本的な構想」において、指定された地域産業資源のうち、農林水産物の内容は下表のとおりとなっています。

名称	地域産業資源に係る地域
赤シソ	大分市、豊後大野市
アジ	大分市、臼杵市、津久見市、佐伯市
鮎	佐伯市、豊後大野市 日田市
梅	県内全域
おおば	大分市、由布市
かぼす	県内全域
甘藷	臼杵市、豊後大野市
ぎんなん	県内全域
クロメ (カジメ)	大分市
こねぎ	県内全域
米	県内全域
しいたけ	県内全域
七島イ	中津市、豊後高田市、宇佐市、国東市
白ねぎ	県内全域
杉	県内全域
スッポン	中津市、竹田市、豊後高田市、杵築市、宇佐市、由布市
そば	豊後高田市、杵築市、宇佐市
大豆	県内全域
竹	県内全域
太刀魚	大分市、別府市、佐伯市、臼杵市、杵築市、国東市、姫島村、日出町
茶	県内全域
どじょう	佐伯市、由布市
トマト	県内全域
鶏	県内全域
梨	中津市、日田市、由布市、九重町、玖珠町
にら	県内全域
海苔	大分市、別府市、中津市、佐伯市、臼杵市、津久見市、豊後高田市、杵築市、宇佐市、国東市、日出町
ハーブ	県内全域
ハモ	中津市、杵築市、宇佐市
バラ	県内全域
ひらめ	佐伯市、津久見市
豚	県内全域
ぶり	大分市、佐伯市、臼杵市、津久見市
ブルーベリー	九重町、玖珠町
豊後牛	県内全域
まぐろ	津久見市
みかん	県内全域
麦	県内全域
ゆず	県内全域
わさび	日田市



写真：クロメ



食品・飲料製造業 製造品出荷額等の状況(H20工業統計)

3 大分県の商業と観光産業

商 業

大分県の平成20年の商業販売額は、前年に続き減少傾向となり、1.3%減の1,371億2千万円となっています。一方、売り場面積は増加傾向が続き、一店舗当たりの販売額は減少傾向が続いています。これについては、交通網の整備や高速道路の通行料の割引等による福岡商業圏への一極集中、通信販売基盤の発達による商業形態の多様化、少子高齢化による購買意欲層の人口減少等の諸要因が考えられます。

大分県は、「安心・活力・発展プラン2005」（大分県長期総合計画）において、商業振興のための方向性として、①消費者に魅力あるソフト事業に取り組むとともに、やる気のある事業者の育成など人材育成施策の充実、②より消費者ニーズをとらえた商品開発力を高める仕組みの構築や、中国（上海）等海外も視野に入れた販路拡大をめざすやる気のある生産者・事業者などへの支援、③成長が見込まれる分野のサービス産業に対し支援するとともに、コミュニティビジネスの普及の推進、④物流の効率化に向けた企業の取り組みへの支援、の4つの柱を基本として、各種施策の推進を行っています。

具体的には、個性的商店街づくり推進事業、中心市街地活性化に向けた総合的支援、街なかにぎわいプラン推進事業、雇用再生オンラインショップ開設支援事業、雇用再生集客交流型サービス開発事業等を進めていくこととしています。



写真：大分市中心市街地



写真：昭和のまち（豊後高田市）



写真：府内5番街（大分市）

大分県商品販売額等

資料：商業統計

年	商品販売額 (百万円)	前年度比	売場面積 (1,000m ²)	前年度比
平成18年	142,874	-	292	-
平成19年	138,871	-2.8%	299	2.4%
平成20年	137,120	-1.3%	302	1.0%

観光産業

本県は、温暖な気候と温泉地として有名な別府・湯布院をはじめ、起伏に富んだリアス式海岸の豊後水道や、多くの湧水をはぐくむ九重連山、高原地帯が広がる阿蘇くじゅう国立公園など豊かな自然に恵まれた全国有数の観光地です。

大分県観光統計調査では、平成20年の県内における旅館、ホテル等の宿泊者数は、3,936,516人で、うち85%が県外客となっています。また、外国人観光客も多く、県外観光客の8.9%を占めていますが、2009年に中国の個人ビザが解禁になったことにより、中国・香港の個人旅行客の増加が顕著になっています。

また、アジア以外の国の観光客も近年大幅に増加しており、観光産業は、本県にとって、大きな経済効果をもたらしています。

さらに、観光は、宿泊・交通・食事等の面での消費効果だけでなく、大分県の豊かな風土から生まれる海の幸、山の幸をふんだんに使ったもてなしは、食を通しての情報発信等による2次効果も大きく期待できます。

大分県では、「安心・活力・発展プラン2005」において、観光と地域づくりを一体とするツーリズムの推進を目指し、下記の3つの基本方向を示しています。

【これからの基本方向】

自然、温泉、歴史、文化、景観、食材など、地域のすぐれた資源を民間の自主的・主体的な活動により再発見し、磨き上げ、地域に魅力を創出するとともに、こうした活動を通じて人材を育成します。

農林水産業や工業、商業、サービス業、福祉医療、環境産業など、さまざまな産業や個性あふれる文化とツーリズムの融合を推進します。

大分の魅力をさまざまな手段で国内外に情報発信するとともに、来県者、特に外国人や高齢者、障害者が安心して快適に楽しめるツーリズムを推進します。



写真：鉄輪温泉(別府市)



写真：九重夢大吊橋(九重町)



写真：湯布院から見る由布岳

II 関連する地域施策の整理

1 大分県の農業に関連した施策の整理

おおいた農山漁村活性化戦略2005

大分県では、平成17年12月に「おおいた農山漁村活性化戦略2005」を策定し、「消費者の心をつかむ商品(もの)づくり」、「時代に対応する新たな農林水産業のしくみづくり」、「地域資源の活用と産業間の連携によるニュービジネスの創造」、「県民が多面的機能を共有できる農山漁村の整備」の4つの基本施策を掲げ、「The・おおいた」ブランドをつくっていくための各種施策を体系的に展開しているところです。また、当計画を具体的に実施するために「おおいた農山漁村活性化戦略アクションプラン」を毎年策定しており、下記に「アクションプラン2009」の具体的な内容を掲載します。

大分県における食農連携の戦略方針

大分県における食農連携の戦略方針については、4つの基本施策のなかの「地域資源の活用と産業間の連携によるニュービジネスの創造」において、「新たな産業・地域連携による地域資源の活用」の戦略構想として方向性が示されています。

めざす方向性としては、「農業、林業、水産業がそれぞれ単独で活用してきた資源、人材、ネットワークなどを農林水産業間相互や食品産業、住宅産業、観光業などの連携のもとで活用することで、地域の総合力が発揮できる新しいビジネスの展開を図る。」と謳われており、具体的には、「おおいた食料産業クラスター協議会」を通じて県内食品加工業との連携を強化し、県産農産物を使った新商品を開発すると位置づけられています。

大分県における食農連携による地域資源の活用

農業、林業、水産業がそれぞれ単独で活用してきた資源、人材、ネットワークなどを農林水産業間相互や食品産業、住宅産業、観光業などの連携のもとで活用することで、地域の総合力が発揮できる新しいビジネスの展開を図ることと位置づけられています。

「一村一品」運動の精神を受け継ぐ「The・おおいた」ブランド

「一村一品」運動は、大分県内の山々や、浦々の人々が世界に目を向けて何かをやるというスピリットを植え付けました。またその成果として関あじ・関さばやかぼすなどのブランドが生まれました。

「The・おおいた」ブランドは、「一村一品」運動の精神を受け継ぎながら、巨大化したマーケットの中で存在感を持って「大分」をアピールすることができ、しかも多様化する消費者ニーズに応えられる品目で、年間を通じて一定量を安定して供給できるものとして育成していこうというものです。

園芸品目では小ネギ、白ネギ、トマト、かぼす、キクなど12品目、水産物では養殖ひらめ、養殖ぶり、天然の太刀魚など7魚種を選定しています。^{注1)}

注1) 読売新聞広瀬大分県知事インタビューより



写真:太刀魚



写真:かぼす

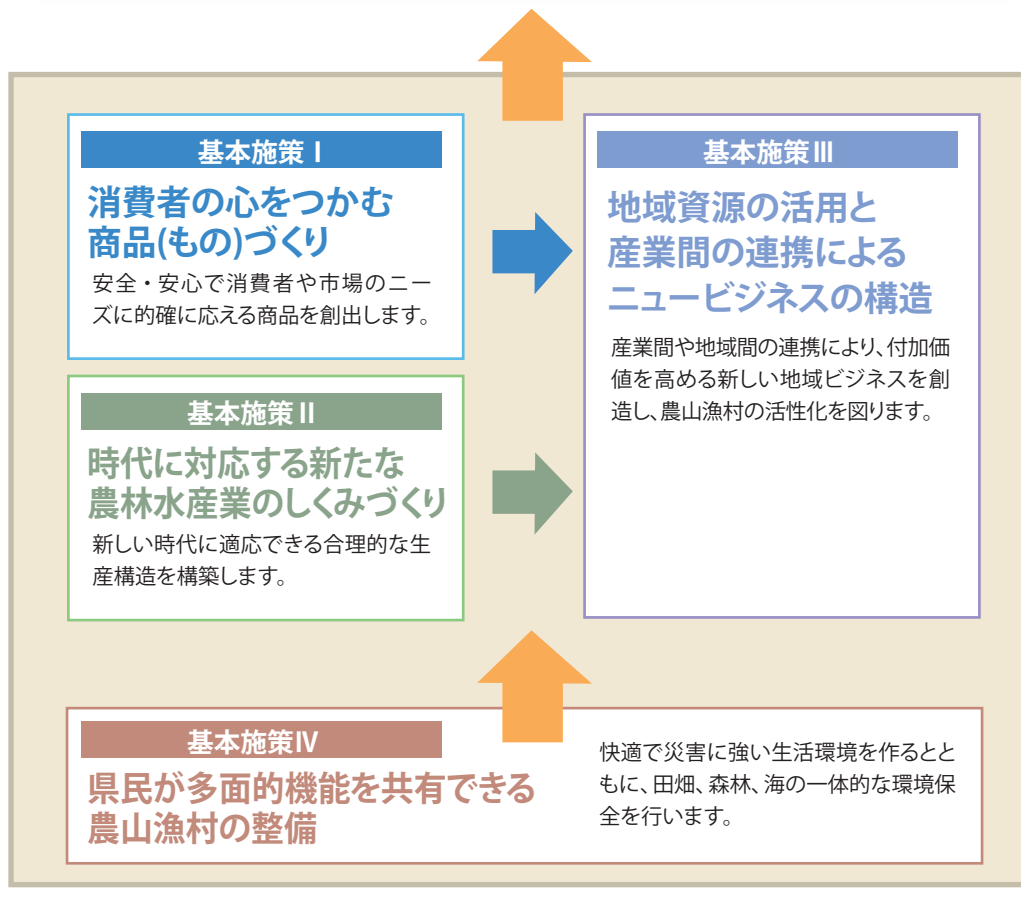
資料:おおいた農山漁村活性化戦略2005

**元気で魅力ある農山漁村、
知恵を出し、汗をかいてもうかる農林水産業の実現**

「The・おおいた」ブランドの実現

「The・おおいた」ブランドとは…カボス、乾しいたけ、関あじ・関さばなど、全国に誇れるブランド産品に続く新たな産品やサービスを本県の恵まれた地域資源を活用することで創出し、これらを組み合わせ、「おおいたらしさ」を付加、演出しながら総合的な地域ブランドとして、いわば「おおいたの世界」を提案していくものです。

「The・おおいた」ブランドを確立するためには、ブランドを支える商品・サービスが確かな品質であること、そして地元で愛され、磨かれていくことが何より重要です。



農林水産業・農山漁村の展開方向

大分県における食農連携による地域資源の活用

おおいた農山漁村活性化戦略2005では、「新たな産業・地域連携による地域資源の活用」のなかに、「優位性と可能性」、そして解決していかなければならない課題をまとめています。

【優位性と可能性】

- 変化に富んだ地形や気候、温泉、名水などの自然をはじめ、多様な農林水産物、様々な能力を持った人材、伝統的な醸造産業、温泉を核とした観光産業など、農林水産業に活用できる恵まれた地域資源が存在しています。
- 農業・林業・水産業のバランス良い展開に加え、農業での米、園芸、畜産、林業での木材、しいたけ、水産業での海面漁業、内水面漁業、養殖業、加工業のようにそれぞれが多様性に富んでおり、素材や人材の様々な組合せが可能です。
- 心の豊かさの追求、スローライフ、食の安全・安心などに対するニーズが高まっており、農林水産業の持つ癒し効果や農林水産業の機能性といった分野でのビジネスの拡大などが期待できます。
- 木竹材を使用した新製品の開発などにみられる産学官連携や、味噌、醤油をはじめとした地域での加工・醸造産業との連携など、新しい産業展開の芽がみられるようになっています。
- 本県は、昔から水産物の加工利用が盛んに行われており、その加工技術は全国的に高く評価されています。
- 市町村合併などは、新しい枠組みのなかで地域を見つめなおし、新しい産業の展開を図るチャンスでもあります。

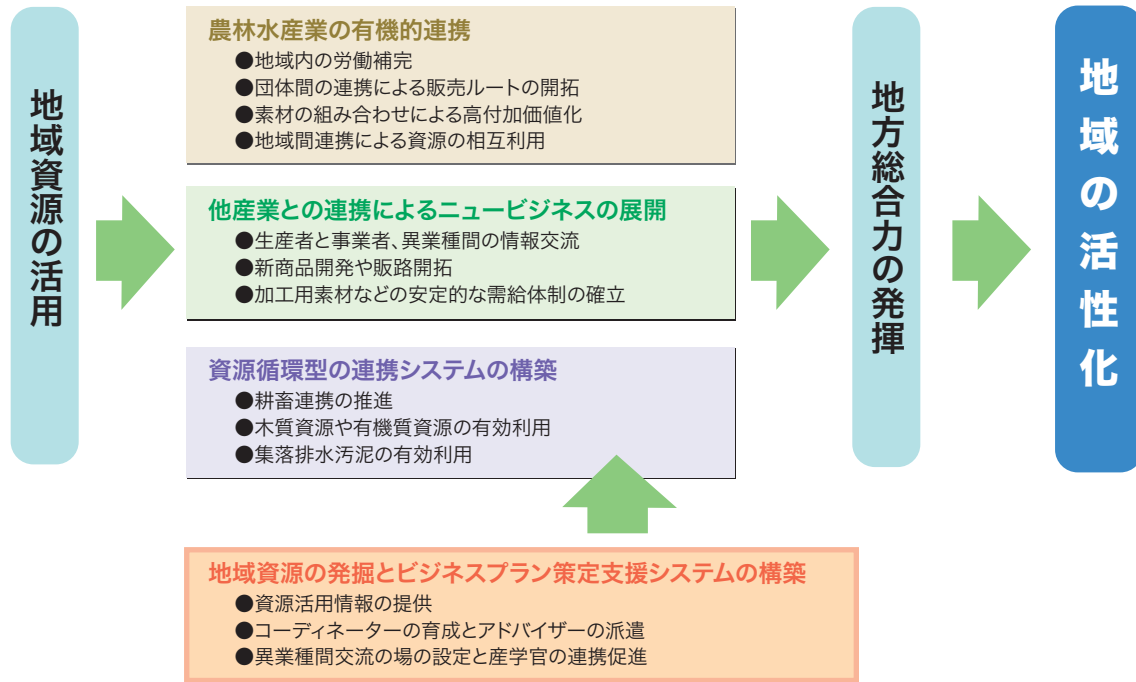
【課題】

- 農林水産業の振興のためには、幅広くビジネスの視点を持って、活用できる地域資源を発掘する必要があります。
- 新しくビジネスチャンスを作り出すために、農業、林業、水産業の協働・連携や他産業との連携を検討する必要がありますが、それを企画し、具体的に進める技術・手法が不足しています。
- 産業連携を進める前提として、安定した品質と量の供給など実需者(加工業など)の求めるニーズに対する的確な対応が求められます。
- 産業連携によるビジネスの創出が生産拡大や所得の向上、就業機会の創出など地域の活性化に結びつくような仕組みづくりが必要です。

これらの優位性を活かし、課題を解決してゆくための今後の施策展開の方向性及び主要施策を次ページに掲載します。

資料:おおいた農山漁村活性化戦略アクションプラン 2009

【今後の展開方向】



【主要な施策】

地域資源の発掘とビジネスプラン策定支援システムの構築

- 地域資源を活用した先駆的な取組の情報を蓄積・提供し、ビジネス素材として活用できるよう地域資源の発掘を促します。
- 地域資源をビジネスに活用するための企画力や、活用方法を具体的に組み立てる能力を持つコーディネーターを地域において育成します。
- 地域資源の発掘から産業連携の具体的な取組にいたるまで、従事者の意識改革を促し、地域の内発的發展を促進させるため、アドバイザーを派遣し地域のビジネスプランづくりを支援します。

農林水産業と他産業との連携によるニュービジネスの展開

- 産地見本市などにより、産地と実需者の交流機会を創出し、実需者ニーズの的確な把握を支援します。
- 異業種連携組織の設立により食品産業、住宅産業、観光産業、商工業、流通業などとの交流や産学官の連携を促進し、新たな地域食材の活用や商品開発を強化するとともに、各産業の販路を活用した新しい地域食材の活用や商品開発を強化するとともに、各産業の販路を活用した新しい販売ルートの開拓を図ります。
- 麦、大豆など加工用素材の安定的な需給体制の構築に向けた技術支援を行い、産業連携が地域の生産拡大や所得の向上、就業機会の創出などに結びつくような仕組みづくりを支援します。

農林水産業の有機的連携による相乗効果の発揮

- 集落営農組織によるしいたげ栽培や下刈り、林業組織による農作業受託など、農林水産業間の人的交流による地域内の労働補完を進めます。
- 農協、漁協など団体間の連携により、それぞれが持つ販売ルートを活用し、農林水産物の販売量の増大を図ります。
- 魚介類と農林産物のセット販売など素材の組合せにより、付加価値の高い新たな商品づくりを進めます。
- 農林産物と水産物のそれぞれの直販組織間の連携やツーリズム組織間の連携など、地域を超えた連携により資源の相互利用を図るとともに、ビジネスチャンスの拡大を図ります。

資源循環の連携システムの構築

- 家畜排せつ物の堆肥利用など地域内の耕畜連携を進めます。
- パークなど木質資源や汚泥の有効利用、醸造業や水産加工業からの廃棄物の堆肥・飼料への利用などを進め、資源循環型社会の構築を図ります。
- 間伐材の漁獲への利用など林業と水産業の連携を進めます。

【目標指標】

	単位	H19(実績)	H21	H22	H27
産業連携によって開発された商品数	商品	8	13	15	30
県産麦の県内企業への供給量	t/年	4,735	7,800	9,400	11,000

2 大分県の産業に関連した施策の整理

おおいた産業活力創造戦略2010

大分県は、経済産業政策の方向を明確にするため、「おおいた産業活力創造戦略2005」を平成17年1月に策定しました。

具体的な内容は、「おおいたの底力」を発揮する県民各層の前向きな挑戦を応援するため、

- 1「産業集積の進化と地場企業の体質強化」
- 2「優秀な人材の育成・確保と雇用のミスマッチの解消」
- 3「商業の振興と国内外への大分ブランドの確立」

の3つの柱を掲げ、具体的な方向性を示しています。

また、急激に変化する経済情勢に適切に対応していくため、毎年度戦略を見直すこととしており、平成22年2月に策定された「おおいた産業活力創造戦略2010」では、喫緊の課題である雇用対策に取り組むとともに、景気変動の波を乗り切り、県経済の持続的・安定的な発展を目指すこととしています。

以下に「おおいた産業活力創造戦略2010」の骨子を掲載します。



おおいた産業活力創造戦略2010における食品産業振興の位置づけ

「おおいた産業活力創造戦略2010」では、第3の柱の第2項において、「大分ブランドの確立と農商工連携の推進」として、食品産業の振興が(1)地域資源の活用促進と農商工連携の推進、(2)県産品イメージアップと販路の開拓と拡大、(3)海外への着実な展開、の3つの項目に分けて、取り上げられています。下記にこの3つの項目についての現状と課題、今後の方針を掲載します。

地域資源の活用促進と農商工連携の推進

【現状と課題】

これまでの地場企業の努力や県の支援などにより、県内各地で商品開発、ブランド構築に向けた取組が生まれ、新商品開発に成功し成長路線へとステップアップした企業や、県外や海外に販路開拓の機会を得た企業、国の制度である「地域資源活用事業計画」や「農商工連携事業計画」の認定取得に至った企業など、チャレンジの

芽を具体的なビジネスへと発展させていった事例が生まれています。

今後は、県外や海外へと販路を開拓するなど、より大きな成果を生み出し地域の活力を生み出す事業展開へと発展させるため、消費者目線での商品開発や、市場動向に応じた製品改良への技術支援、企業ニーズ、消費者動向に対応する企業力向上を目的としたセミナーの開催など、儲かるビジネスモデルづくりへのあらゆる支援の強化が必要です。

さらに、農林漁業生産者と製造業者、流通業者等の連携による「農商工連携」は、加工原料(規格外品の活用等を含む)の確保、トレーサビリティの明示、産地の持つストーリーの具現化など、商品の魅力向上に大きく寄与する取組であり、地域への波及効果も期待されることから、今後も支援を継続していくことが必要です。

【今後の方針】

地域経済を支えている農林水産業、食料品製造業などの地域資源活用型産業を、将来にわたって持続可能な競争力のある産業へと成長させ

おおいた地域資源活性化基金の助成事業

地域資源活用企業の商品開発に対する各種支援を通じて市場性の高い高付加価値商品の創出を目指します。

[支援イメージ]

中小企業

地域資源を活用した商品を開発したい!

●課題(例)

アイデアはあるが、商品開発のノウハウがなく、何から手を付けていいかわからない。

開発しようとしている商品をどこでどのように売っていくのイメージができていない。

商品開発には多額の経費がかかるが、リスクの高い新事業に投資する資金的余裕がない。

新商品開発
スタートアップ事業

[趣旨]
商品開発をより円滑に行うため、資金調達、商品企画、マーケティング等の課題整理を支援します。

[支援内容]
☆ 新商品開発研究会
商品開発・販路開拓に対する理解を深めるための研究会を開催
☆ 商品求評会
既存商品の強み・課題等を認識し、新商品開発に活かすための求評会を開催

アドバイス (財)大分県産業創造機構の地域資源コーディネーターが、商品開発、販路開拓等に関する相談にきめ細やかに答えます。

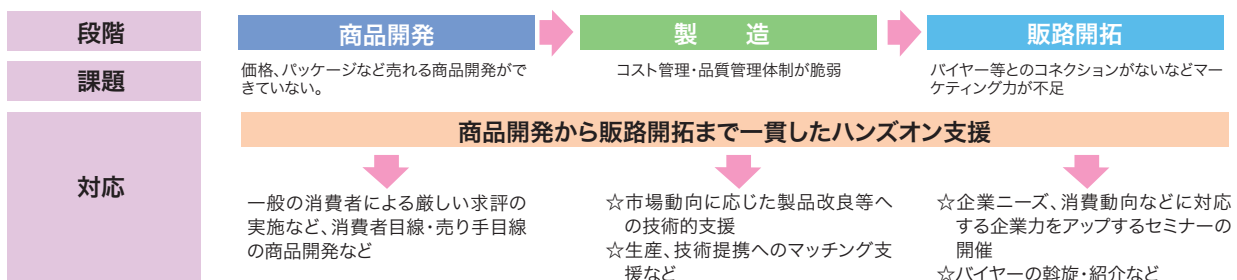
地域資源活用商品
創出支援事業

[趣旨]
付加価値の高い地域資源創出を目指し、中小企業が行う研究開発、商品開発、マーケティング等に要する経費を助成します。

[支援内容]
☆ 研究開発助成金
地域資源活用に向けた研究開発に要する経費を助成
☆ 商品開発助成金
中小企業単独で、または連携して行う地域資源活用商品の開発に要する経費を助成

地域資源活用型成長企業

■地域資源活用事業の22年度以降の支援策



るため、研究開発、商品開発、販路開拓の取り組みを引き続き、農林水産部等と連携し、支援していきます。

県産品イメージアップと販路の開拓と拡大

【現状と課題】

県内の多くの物産の販路開拓を推進していくためには、それらの商材を「大分」という一つのブランド、イメージとして確立していくことが重要です。このためには、メディアの活用や多様な販売チャネルとの連携を模索しながら、それぞれの特性に合った企業や商品の選定・発掘を強化し、大分のイメージを全国に浸透させていくことが必要です。また、生産者の商品表示や品質管理に対する意識を向上させるとともに、消費者やバイヤーの意見をフィードバックすることにより、生産者や商品のレベルアップを図っていくことも必要です。

【今後の方針】

県産品の販路開拓・拡大を進めるには、大分そのもののイメージアップを図ることも重要です。このため、坐来大分が培ったブランドを活用しながら、専門家の総合コーディネートにより、商品発掘から情報発信、販売までを複合的・戦略的に展開していきます。

また、企業や商品のレベルを充分把握し、百貨店や量販店等それぞれのマーケットに合った優れた商品の発掘・育成に努めます。そのうえで、首都圏等で開催している「大分フェア」や求評・商談会、さらには工芸品の展示商談会等を通じて広く県産品をPRするとともに、継続的な取引につながるよう多くの商談機会を提供します。

海外への着実な展開

【現状と課題】

中国では、上海市を拠点とし、新規輸出品の発掘や消費拡大を継続的に実施しています。平成21年度は、安全、安心で高品質な食品の消費拡大と中国市場への定着を図るため、上海市内の高級スーパーにおいて、石川県との合同フェアを開催しました。県内からは5社による実

演販売を含め15社42品目を出展するとともに、観光PRも併せて実施しました。深く中国市場に入り込むには、実演販売などを行うことによりバイヤーや消費者に直接訴えかけることがより重要であることがわかりました。また、タイにおいては、バンコク伊勢丹で開催された九州展や4県合同フェアに、高級乾しいたげや新高梨などを出展しました。特に乾しいたげについては、「安全・安心で美味しい」との高い評価を得るとともに、新たな地元貿易商社との取引も実現しました。このような活動が実を結び、中国への18年度以降の新規輸出が100品目を超えるなど、着実に販路開拓が進んでいます。

今後は、輸出に挑戦する企業や商社の発掘・育成等、地場産業の底上げを図っていくことはもちろん、品質・量・価格などそれぞれの地域や国のニーズにあった県産品を発掘し、商品の定番化等取引の拡大を進めていく必要がありますが、そのためには、継続的な取り組みが必要となります。

また、本県の強みである留学生を活用し、留学生との出身国への輸出促進や現地でのプロモーションなどの取り組みを強化することが必要です。

さらに、新たな販路として、ヨーロッパ向けの焼酎等、新たな県産品輸出可能性についても調査しています。

【今後の方針】

東アジア、特に中国(上海)、タイをターゲットにした「大分フェア」の開催や国際食品見本市への出展、それに伴う商談会の実施や現地バイヤーの招聘等を通じて、輸出に挑戦する県内企業や商社の発掘・育成に努め、それぞれの地域や国のニーズに適する商品が発掘して、海外への県産品の販路開拓・拡大を図ります。なお、実施にあたっては、「県産品輸出拡大プロジェクトチーム」等を通して情報の収集・共有・提供、実効的な輸出協議など連携した取組を図っていきます。

また、日本貿易振興機構(ジェトロ)や大分県貿易協会等と連携して、海外貿易セミナー等を開催し、県内事業者の海外貿易に対する意欲を喚起・醸成するとともに、海外貿易に対する知識やノウハウの習得を図ります。

第2章

地域の食農連携に関する 課題について

1 食農連携製品の製造及び技術開発の状況把握

食農連携に関する事業者アンケートの実施

大分県には、特色ある農林水産物や一村一品運動を始めとする地域づくりのなかで培ってきた貴重な資源がたくさんあります。この大分県産農林水産物を使った市場性の高い機能性食品など高付加価値食品の開発及び商品化を一層促進し、本県の食品産業の振興と農業の活性化を図るため、県内の大学、農林水産物等の生産者団体、販売・流通関連団体、食品企業団体、産業支援団体、行政等が連携し、「おおいた食料産業クラスター協議会」が平成20年1月31日に設立され、現在、大分TLOが事務局として、食と農の連携に向けた地域戦略の支援・構築を行っているところです。

そこで、本書作成にあたり、大分県内の主要な食品製造事業者に対し、農産物加工の状況や課題、今後の展望、提案等を聴き、今後の大分県産農林水産物の新しい商品、サービスの開発・提供も視野に入れた方向性の検討や食農連携製品の製造及び技術開発に関する今後の支援のあり方の基礎資料とするため、アンケート調査を実施しました。

■調査の概略

- アンケート実施時期
2009年9月～10月
- 調査対象数
大分県産業創造機構のデータベースに登録する食品・飲料製造企業及びおおいた食料産業クラスター協議会会員企業計300社
- 回収
56件(有効回答数54件、回収率18.7%)

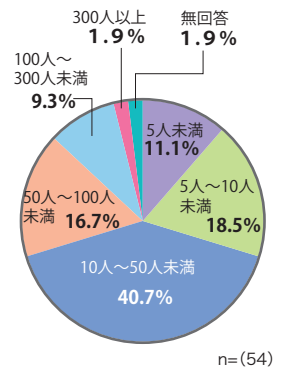
■回答企業の概況

畜産食料品製造業	5	9.3%
水産食料品製造業	5	9.3%
缶詰・漬物・農産保存食料品	3	5.6%
味噌・醤油製造業	5	9.3%
その他の調味料製造業	11	20.4%
菓子製造業	4	7.4%
麺類・豆腐・惣菜	6	11.1%
その他の食料品製造業	3	5.6%
清酒・蒸留酒・飲料	4	7.4%
飼料・肥料・その他	4	7.4%
不明	4	7.4%
計	54	100.0%

調査結果

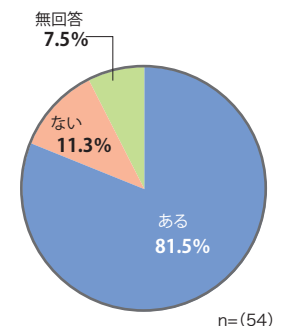
①回答企業の規模

従業員規模は「10人～50人未満」が40.7%と最も多く、次いで「5人～10人未満」が18.5%、「50人～100人未満」が16.7%、「5人未満」が11.1%、「100人～300人未満」9.3%と続いています。



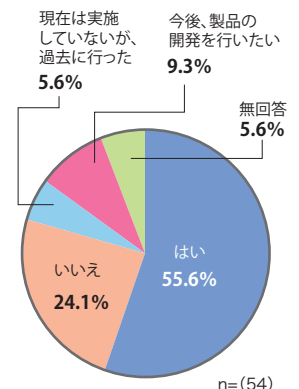
②大分県産農林水産物を利用している企業

大分県産の原材料を利用した製品を製造している企業の割合は、8割を超えており、大分県産の食材については、多くの企業が注目している状況です。



③大分県産農林水産物を利用した製品開発状況

大分県産の農林水産物を利用した製品を開発または研究にあたるのに「はい」と回答したのは55.6%で、「いいえ」と回答したのは24.1%で過半数の企業で県産食材活用の製品開発・研究を行っている状況です。



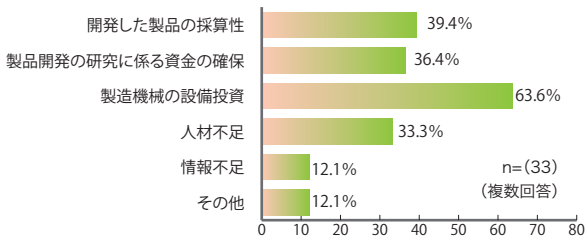
④ 大分県産農林水産物を利用した製品の開発内容

大分県産農林水産物を利用した製品開発状況は、前記のとおりですが、開発形態をみると、すでに製品として、販売している商品の改良品が多く、過半数を占めています。

新しい技術の採択や新しいマーケット参入については、多くの企業が積極的にはできていない状況です。そこには、技術開発に係る資金の問題、技術者の人材の問題、情報の問題、参入リスクの問題等があるように推測されます。

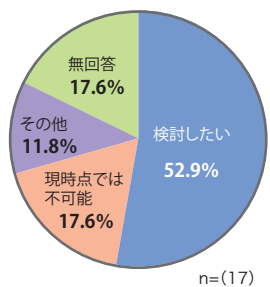
⑤ 製品開発における課題・問題点

製品開発で困っている企業が、課題としてあげているは「製造機械の設備投資」で、過半数の企業が回答しています。また「開発した製品の採算性」についても39.4%の企業が問題点としてあげています。



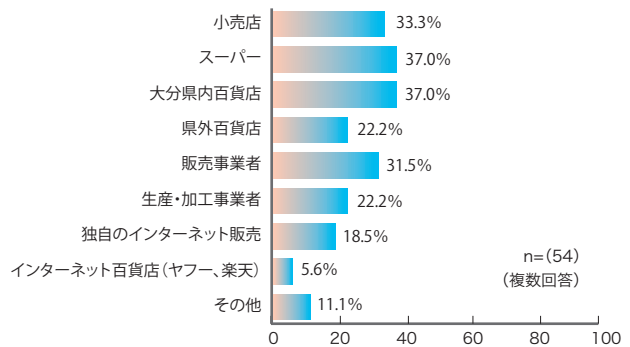
⑥ 機械の共同利用意向

製品開発における課題・問題点として、「製造機械の設備投資」をあげている企業の内、他社からの機械の貸し出しや共同利用について、「検討したい」と答えた企業は52.9%、「現時点では不可能」と答えた企業は17.6%となっています。



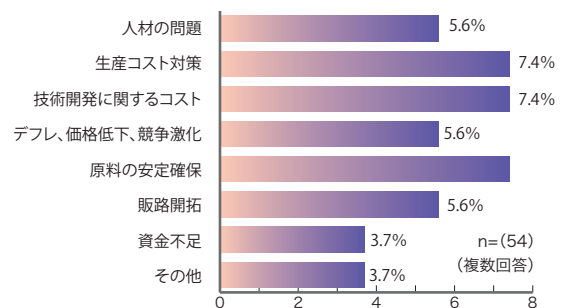
⑦ 大分県産品を利用した製品の販路

大分県産品を利用した製品の主な販路はスーパー、県内百貨店が最も多く、インターネット販売を開始している企業は2割に未満となっています。



⑧ 販売・販路に関する課題・問題点

今後の販売、及び販路拡大に関する課題、問題点を自由記入で聞いたところ、「生産コスト対策」、「技術開発に関するコスト」、「原料の安定確保」といった点について、あげている企業が多くなっています。



2 食農連携に関する事業者アンケートからみた課題等

①今後、活用できると思われる農林水産品について

大分県産の農林水産物を利用した加工食品をみると、かぼす、しいたけといった大分県の特産品に留まらず、野菜類全般、水産品、林産品と多岐にわたっています。

今後の新製品の開発に至っては、農林水産物を特定のものに限定する必要はなく、食品製造事業者側から「この農林水産物を利用したい」と、商品開発に臨むことも可能です。

特に、中国産野菜のシェアが大きい野菜や、北海道では生産できない熱帯産野菜、ハーブや大葉、三つ葉等の葉物について、商品開発に興味を持つ声が聞かれました。

②今後の新製品の開発に関する課題とマーケティング

大分県産農林水産物を利用した新製品の開発・研究を実施している事業者は、56.6%と過半数を占めており、大分県産農林水産物の活用については、興味が高いことが結果から出ています。

また、今後の新製品の開発については、「これが売れるであろう」というマーケティングからの開発ではなく、むしろ、現在ある商品の改良に留まるものが多く、新しい時代のニーズ・要請等に興味を向けた回答が少ない状況でした。

このような現状を踏まえ、企業からの要請に応えた製品開発だけでなく、研究機関や普及支援機関からの提案についても非常に有効であるのではないかと考えられます。

③地域連携、企業間連携について

地域または、企業間で連携し、農商工品の開発・製造を行うことに対する希望については、「行いたい」との回答が52.9%と過半数を占めています。

中小・零細企業単独での技術開発、販路開拓は、資金面でも、技術面でも大変困難です。

地域での連携、企業間での連携に加え、行政や普及支援機関の支援等も有機的に連携していくことが今後の食品産業の振興には、不可欠であると言えます。

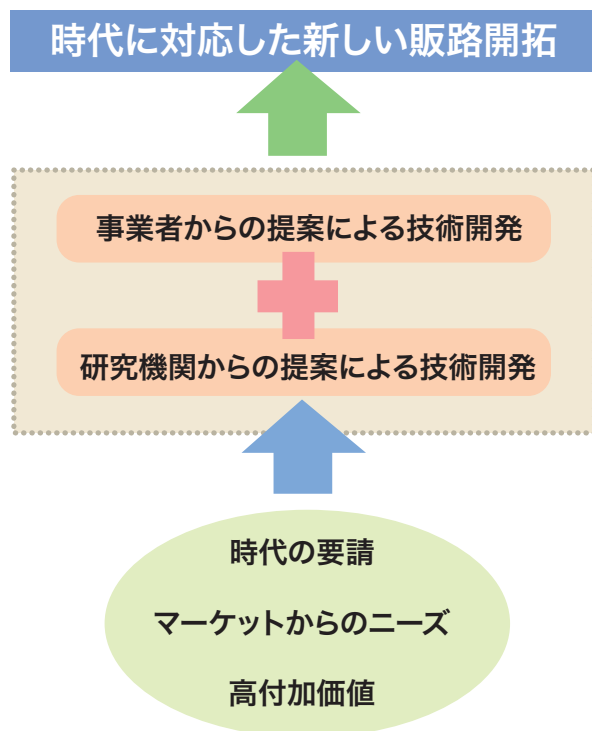
④時代に対応した販路の開拓のあり方等

2009年度の国内の百貨店の総売上高は、インターネット販売額を下回り、今やインターネットでの販売は、中小・零細企業においては、非常に有効な販売チャネルのひとつです。

しかし、今回、回答した企業の主な販路は、県内スーパー及び県内百貨店が多くなっており、インターネットでの販売は、2割に達していない状況です。

今後は、行政や普及支援機関等と連携し、時代の要請に対応した新しい販路の開拓にも力を入れていく必要があります。

また、大分県は、アジアからの観光客や留学生も多く、アジアに向けた情報発信が可能な状況にあります。拡大し続けるアジアのマーケットをうまく確保していくことも、また、時代に対応した、販路開拓のひとつとなります。このマーケットについても、今後力を入れていく必要があると言えます。



課題からみた今後の大分県の商品製造業の振興のあり方等

II

食農連携製品に対する
課題把握と優位性分析

SWOT分析による地域優位性・課題の整理

①連携による食品の技術開発の背景要因

地域で生産される農林水産資源の
多様性と加工食品

大分県は、温暖な瀬戸内海、潮流の激しい豊後水道と多様な海域に面しています。また、遠洋漁業基地もあり、かつ、養殖業も盛んです。農業についても、温暖な平野部から、標高1,000mを超える寒冷地を有し、多様な農産物の収穫が可能です。

多様かつ豊富な農林水産物の宝庫である大分県は、加工を必要としない素材そのもので勝負ができる素材が多く存在し、そのため、素材に頼りすぎていることが原因し、加工技術の面では、あまり進んでいない状況があります。多様な商形態、消費形態に対応していくためには、今後は、加工面でのアプローチについても、真剣に取り組んでいく必要があります。

温泉文化をもとにした巨大マーケットの活用機会

大分県は、全国で第1位の温泉源を有する観光地であり、年間3千万人以上の観光客が来県します。特に湯布院を中心とする阿蘇くじゅう国立公園一帯では、高付加価値の食材が利用できる環境にあり、これまでに、ふぐ、関あじ、関さば等の「The・おおいた」ブランド情報発信のもとになってきた地域を有し、湯布院だけでも年間80億円の食材が消費されています。

近年では、アジアをはじめとする海外の上質客の到来も見受けられるようになり、これらの来訪客による海外への情報発信も期待できる地域です。ふぐ、関あじ、関さばに続く「The・おおいた」ブランドとしての商品開発も今後期待したいところです。

新たな課題対応にかかるコスト増対応

近年の食を取り巻く状況は、表示偽装の問題から、安心・安全の確保が最重要課題となっています。

また、環境対応等での設備投資についても、企業側の負担が大きくなっており、中小・零細企業にとっては、技術開発や設備投資の費用捻出が厳しくなっている状況です。

これら対応策として、クラスター化、地域枠としての情報収集機能の体制確立が不可欠であり、本県では、おおいた食料産業クラスター協議会が平成19年に設立されましたが、これらの機関の活用、機能強化及び、大分県をはじめとする産業振興、農業振興機関の支援をよりいっそう進めていくことが必要です。

景気低迷に対抗する新たなマーケットの開拓

国内の景気低迷により、国内の良質の観光客の来県数の減少は、否めないところですが、一方、アジアをはじめとする富裕層の観光客については、近年増加の傾向にあります。

これらの来訪客を情報発信のもととし、アジアの富裕層を新たなマーケットとしてとらえ、的確な情報発信をすることが、大分ブランドの次なる発展のためには、必要です。「The・おおいた」ブランドを広く海外へ情報発信できる体制の整備確立を進めていくことも最重要課題のひとつにあげられます。

地域の枠組み形成の困難化

大分県は、江戸時代、有明海沿岸諸国の参勤交代の瀬戸内海航路の港として、また大阪への米の積出港として栄えた他県管轄の港が多く存在することから、大分県独自の文化というよりも、多様な文化を受け入れて発達してきた地域です。

また、多様な気候、多様な地形のもと、多様な農林水産物が収穫できるため、食の宝庫である反面、地域枠の形成が困難な地域でもあると言えます。

このような背景を踏まえ、昭和50年代には、一村一品運動の機運が高まりましたが、現代では、大量消費、グローバル化、コスト削減のなかで、小規模多品種の産業形態は、ブランド化、集約化の推進を阻害している面もうかがえます。

これらの地域枠を超えた大分県全体としての取り組むべき共通課題の設定が、今後の課題のひとつとして、あげられます。

②背景要因を踏まえた戦略分析

このような背景要因を踏まえ、大分県における食農連携の優位性、課題について整理を行うこととしました。

議論は、当該ワーキングを中心としましたが、その参考として、地域の現場で連携業務に従事する担当者を参集した「食農連携のための現地コーディネーター研修」を行い、その研修においてSWOT分析に関する議論も実施しました。

食農連携製品に対する課題把握と優位性分析

SWOT分析による地域優位性・課題の整理

	大分県食品産業で想定される強み (領域A)	大分県食品産業で想定される弱み (領域B)
内部要因	<p>【豊富な地域資源】(多くの特産品を有する) かぼす、ゆず、養殖ひらめ、サフラン、麦焼酎、関あじ、関さば、乾しいたけ等</p> <p>【多様な文化、歴史】 一村一品運動として、農産加工の推進を行った文化がある 他藩(鳥津、細川等)積出港があり、多様な文化を受け入れられる 寒冷地から亜熱帯地域の産品まですべて生産が可能である IT産業で育んだ基盤整備、技術力の活用が可能</p> <p>【多様な地形】 多様な海域を有する 多様な地形、気候を有する</p> <p>豊富な地域資源 多様な気候文化</p>	<p>【加工技術力の不足】 鮮度に頼る農林水産業のため、加工技術が育たない 大学や研究機関が少ない 他県で加工された食品が多く製造されている</p> <p>【地域枠形成の困難化】 多様な地域特性のため、地域枠としてのブランド化、クラスター化が困難 ターゲットが絞りにくい 農作物が分散し、地域ブランド化がむずかしい IT産業優先の地域経済の形成</p> <p>地域資源の分散化 加工技術力不足</p>
外部要因	<p>大分県食品産業で想定される機会 (領域C)</p> <p>【マーケティング】 関あじ、関さばをはじめとする地域ブランド力 豊かな温泉地を有し、富裕層の食のマーケットがある 多くの観光地を有し、海外客のマーケットもある</p> <p>外国への情報発信機会 大きなマーケット</p>	<p>大分県食品産業で想定される脅威 (領域D)</p> <p>【加工技術】 加工が必要ないため加工技術が育たない 県内に農業系の大学がない → 技術開発機関が少ない</p> <p>【新技術・他地域との競合】 県内でできることは、他県でも可能である</p> <p>【コスト】 原料の高騰、環境対応のための設備投資費用等</p> <p>【世界経済の低迷】 観光等の流入人口の減少 デフレの進行</p> <p>新たな課題対応のための コスト増 景気低迷</p>

大分県における食品の技術開発の優位性と課題

●領域A 強み×機会

「豊富な地域資源をもたらし多様な地形・気候」

大分県の農林水産物は、大分県の持つ多様な地形、気候、文化のもと、多様で豊富な農林水産物を生み出してきました。

特に関あじ、関さば、ふぐ、養殖ひらめといった魚類は「The・おおいた」ブランドと全国的にブランド化されており、さらなる市場創出の可能性が期待されます。

「多様な文化を受け入れてきた 地域性をもたらし可能性」

大分県は、有明海沿岸諸国の大阪への拠点として、栄えてきたことから、多様な文化が存在します。そこを利点として捉え、以前は「一村一品運動」として、農産加工の推進を行った文化があります。多様な文化を受入れ、柔軟に対応し、よりよい農産加工品を創り上げていく可能性を持っている地域と言えます。

●領域B 弱み×機会

「地域資源の分散化による体制確立の困難化」

大分県は、地域の多様性を持つとは裏腹に、地域資源が分散しており、情報の共有、体制の確立を図ることが困難な面も持ち合わせています。

したがって、地域での相互活用や情報交換の枠組み構成の確立の整備が必要です。

また、温泉がある山間部や中央部と水産資源が豊富な沿岸部との協力体制の確立、資源の相乗効果の醸成を醸し出すしくみづくりやしかけを工夫していくことが、さらなる市場創出の機会になることも期待されます。

「地域資源の豊富さと加工技術力の不足」

地域資源の豊富さは、素材そのものに頼りすぎ加工技術の向上の場となりにくい状況になりがちです。大学・研究機関、公共・経済団体等の支援等により、県内での加工・生産ができる体制の確立を推進し、食品産業の基盤強化を図っていくことが重要です。

●領域C 強み×脅威

「外国への情報発信の機会と
大きな観光マーケット」

大分県は、全国一の温泉源を有し、年間2,400万人の旅行者の到来があり、地域ブランドを育む大きなマーケットとなっています。

また、近年、アジアの著しい経済成長とともに、アジアからの良質の観光客も目立ってきました。

アジアという新たなマーケットに対し、的確な対応をしていくことにより、大分のさらなる高品質のブランド化、マーケットの拡大が見込めるところです。

国内消費が停滞するなか、これらの機会を逃すことなく、情報発信の場づくりを実施し、マーケットのグローバル化を進めていくことが必要です。

「県外事業者依存する食品加工マーケット」

大分県は、食材や食品にとっては、非常に大きい「観光」というマーケットを持ちながら、食品加工産業については、県外事業者が多くシェアを持っています。

県内の事業者がこの観光マーケットを活かしていくことが食品加工産業にとっての大きな課題と言えます。



地域連携実務者によるグループワークの様子(SWOT分析中)

●領域D 弱み×脅威

「新たな課題対応のためのコスト増対策」

食品加工産業を取り巻く環境は、環境保全対策、安全性の確保、地産地消等の新たな課題に対応していく必要があります。環境と調和した社会の形成については、加工残渣の活用、循環型生産体制の確立をはじめとする技術開発や時代の要請する課題解決のための技術開発を行っていく必要があります。

「景気低迷による販売単価の低下」

大分県の食材及び加工食品は、関あじ、関さば、ふぐ等、高級食材が多いのが特徴ですが、景気低迷やデフレの進行による富裕層の交流人口の減少による単価の低下という脅威にさらされています。

この対策としては、アジア等のマーケットの拡大によるブランドの維持の他、普及価格帯の物産品の開発にも力を入れていく必要があります。

「県内の研究機関、普及支援機関の充実」

大分県内には、農業系の大学がないということが食品加工産業の発達のネックになっているという見方があります。

これを解決していくためには、行政、県内の研究機関や普及支援機関が連携し、情報の共有、コーディネートを行い、大分県内の事業者の開発支援を推進していく必要があります。



グループワークごとのSWOT分析結果

SWOT分析による地域優位性・課題の整理(水産加工について)

	大分県食品産業で想定される強み(領域A)	大分県食品産業で想定される弱み(領域B)
内部要因	<p>【豊富な地域資源】 漁場が豊かで恵まれている 関あじ、関さば、城下かれい、白杵ふぐなどはブランド化に成功 太刀魚、車エビの産地である</p> <p>【高い養殖技術、加工技術】 養殖ひらめの生産量が日本一 大分県は地熱利用が商品化(エゴ)に活かせる 干物の種類が豊富 おさかな企画 快眠活魚(魚を眠らせて出荷)の技術 かばすを使った飼料で切り身の変食を防ぐ研究 発酵飼料を使った付加価値の高い養殖法と廃棄ゼロを目指す</p> <p>【マーケット】 温泉の来訪客が多く、良質な魚の消費マーケットがある</p> <p>【多様な海面、海岸形態】 周防灘、瀬戸内海、豊後水道と多様な海面、海岸形態を有する 魚種が豊富</p>	<p>【経営面等の課題】 零細企業が多い 設備投資が困難</p> <p>【加工技術の課題、問題点】 大分からの発信情報として魚介類の加工商品の種類が少ない 一村一品運動のため、県民の一体感がない、連携不足 大消費地から遠い 日持ちが短いものが多い 生鮮品偏重 調理法に工夫がない 伝統的な加工法が少ない</p> <p>【マーケット】 高級魚が多く、景気低迷時期には拡大が困難</p>
外部要因	<p>【健康志向】 健康をテーマにした商品が売れている 健康を気にする世代をターゲットにしたものが注目されている</p> <p>【ブランド、マーケット】 アンチエイジングをテーマにした商品が売れている 新興国富裕層が日本の美味しい水産物に注目している 骨とりなどが嫌われ、フィレ(加工品)がより求められている インターネット通販が伸びている 工場見学などの体験型観光が人気 全国的に農林漁業、体験民宿が人気</p> <p>【技術導入】 工場での加工により廃棄物の有効利用が容易になる 機械の貸借、開発の連携等により、リスクの軽減が図れる</p>	<p>地産地消型商品は一步県外に出たら同質化競争に巻き込まれる 水産品の販売価格低下が続いている</p> <p>【輸入水産物の流入】 海外から安価な水産物が輸入 ウォン安のため、市場価格が下落している</p> <p>【コスト増対策】 原油高等によるコスト高 消費者の節約志向で低価格帯への対応がせまられている 若い世代の魚離れ ネット販売等の新たなマーケットのための設備投資</p> <p>【環境保全等】 乱獲による漁獲量の低下 水質低下による漁獲量の低下 展示会に出展するのに費用が高額</p>

水産加工における技術開発の優位性と課題

大分県は、食品加工産業のうち、なかでも水産加工産業が盛んであり、今後の主要戦略ともなれるブランド力もある地域資源に恵まれており、今後の新たな分野の開拓が期待されるところです。

そこで、今後の戦略を検討するにあたり、水産加工産業だけに絞った優位性と課題についても分析を行いました。

●領域A 強み×機会

「豊富な地域資源と良質な魚の消費マーケット」

大分県においては、関あじ、関さば、ふぐ、養殖ひらめといった魚類は、大分に来訪する観光客の情報発信をきっかけとし、今では、全国レベルでのブランド化が定着しています。大分での良質な観光客や高級魚の消費マーケットを生かし、関あじ、関さばに続く「The・おおい」ブランドの開発が求められます。

●領域B 弱み×機会

「加工技術の向上と県内加工産業の育成」

大分県の水産加工は、塩干品をはじめとする冷蔵品の加工が盛んですが、反面、それ以外の加工技術は乏しく、常温で保存が可能な水産加工品の開発が遅れています。

観光県である大分県のニーズに応えるべく、塩干品に続く水産加工食品の開発が望まれています。

「技術開発に対する課題と支援対策」

一村一品運動は、士気の向上、加工機会の開拓や、技術力の集積には相反する面もあり、零細企業が多く、水産加工においても、消費者のニーズに応えることができていない状況があります。その課題を補完すべく、普及支援機関のコーディネート機能が期待されます。

●領域C 強み×脅威

「健康志向・機能的食品に対応できる技術力の向上」

近年、健康志向が強まり、高品質の食品を維持していくためには、機能的食品の分野の技術開発が不可欠です。

水産加工食品は、健康志向の今、注目すべき食品の一つであるので、機能的食品についても、対応できる体制の整備も検討していく必要があります。これには、中小・零細企業単体では、解決できない事項も多くあるので、大学・研究機関の支援、連携を強化していくことも必要です。

「外部からの技術の導入、連携」

中小・零細企業が多い水産加工産業において、企業間の技術提携や連携は、非常に有効な手段です。機械共有、休眠機械の貸借等により、新製品開発のリスクの軽減等にもつながります。

また、大分県は、IT産業等の工場の集積がなされているので、これらの技術が食品加工技術に活かされる場面も今後想定できると考えられます。

研究機関や普及支援機関、公的機関のコーディネートにより、連携が可能になるよう、連携の強化を進めていくことが重要です。

「インターネット等の新しい販売戦略の確立」

インターネットは、産地と消費者を結ぶ大きなツールとして注目されており、近年インターネットでの販売チャネルは、急激な伸びを示しています。この波に乗り遅れることなく、機会としてうまく捉え、マーケットの開拓を行うことが重要です。

「アジアマーケットの開拓」

近年、海外からの安価な水産加工品の流入による市場の価格低下が脅威となっていますが、発展めざましいアジアは、また大きなマーケットとしても成長しています。

今後は、アジア等にも目を向けた水産加工品の販売戦略の検討が必要です。

●領域D 弱み×脅威

「新たな課題対応のためのコスト増対策」

水産加工産業についても、新たな課題対応のためのコスト増対策は、不可欠です。

特に水産加工産業は、都市部ではなく、沿岸部に立地している場合が多く、高速道路等の配送機能が整いつつある昨今では、インターネットや通信販売等の新たなマーケットへの対応も必要となっています。これらの課題を解決するための技術については、連携機関や公的機関の支援を強化していくとともに、地域や業界が連携し、コストの集約化等を図ることが必要です。

「循環型社会形成のための設備増対策」

低炭素社会の形成のための対応が新たな課題としてあげられます。そのための設備投資も迫られるところです。その対策としては、循環型技術の確立等に対する取り組みでのコスト削減や高品質化による価格維持等に取り組んでいく必要があります。

「海外製品との競合による価格低下対策」

近年、海外からの水産加工品の流入により、販売価格が低下する状況にあります。

この対策としては、高品質の水産加工品の開発によるブランド化等があげられます。



写真：関あじ、関さば

第3章

課題解決に向けての 商品開発・技術開発の 戦略方針

課題解決に向けての 商品開発・技術開発の戦略方針

1 食農連携の新しい方向性

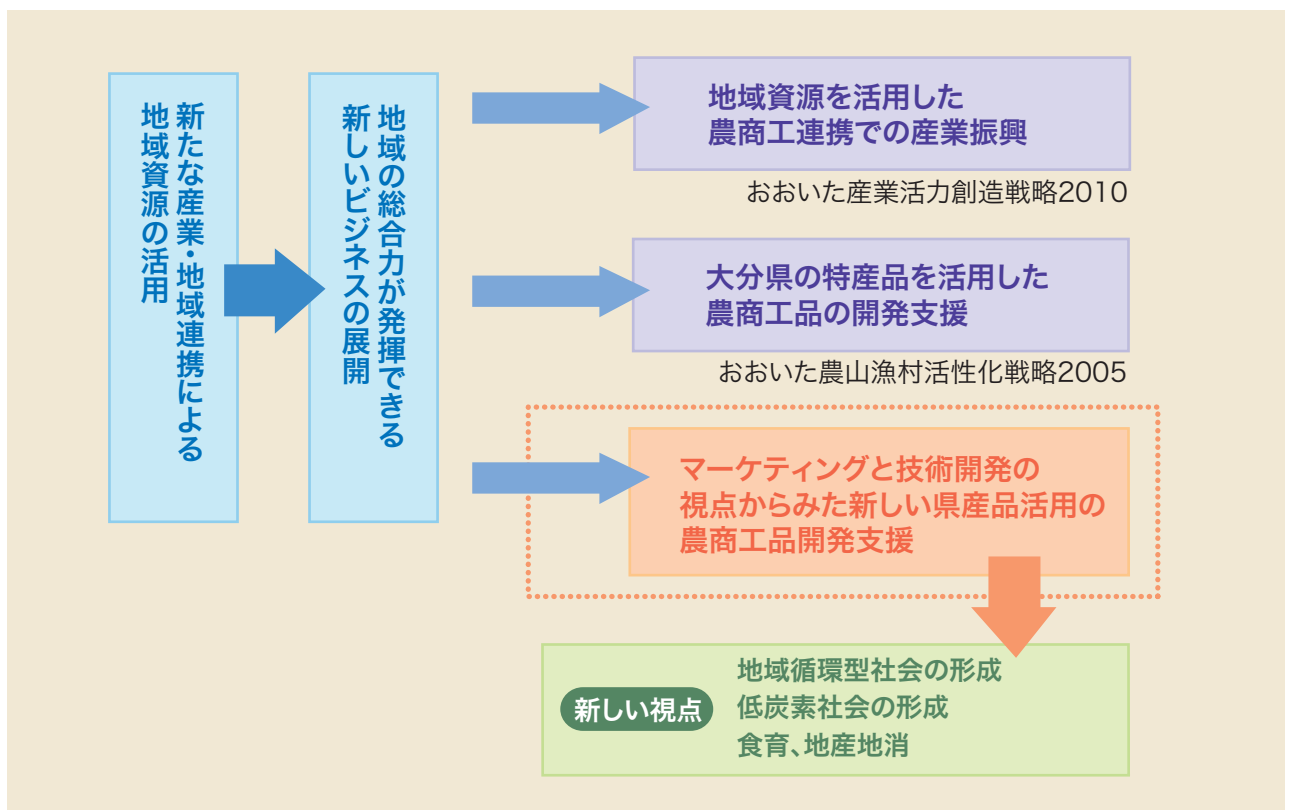
大分県における食農連携の戦略方針については、おおいた産業活力創造戦略2010における「地域資源の活用促進と農商工連携の推進」のなかで、地域資源を活用した農商工連携での産業振興の方策が謳われており、また、おおいた農山漁村活性化戦略2005における「新たな産業・地域連携による地域資源の活用」のなかで方向性が示されています。めざす方向性としては、農業、林業、水産業がそれぞれ単独で活用してきた資源、人材、ネットワークなどを農林水産業間相互や食品産業、住宅産業、観光業などの連携のもとで活用することで、地域の総合力が発揮できる新しいビジネスの展開を図ることが謳われております。また、おおいた農山漁村活性化戦略アクションプラン2009での具体的な推進方策として「おおいた食料産業クラスター協議会」を通じて県内食品加

工業との連携を強化し、県産農産物を使った新商品を開発することがあげられています。

実際、これまでも、かぼすやしいたげ、ゆずを活用した農商工品の開発支援を実施してきましたが、他にも新たにマーケットはあるが、商品がない、開発基盤がない、という視点をもとにした商品開発も考えていきたいところです。

また、大分県の農林水産業の持つ課題をもとに開発された技術を活用した商品開発について、地域の活性化貢献として、技術の提案型農商工連携も大きな柱として有効です。

さらに、地域循環型社会の形成や低炭素社会の形成、食育、地産地消といった、新しい課題を解決するための視点についても対応できる農商工連携の戦略が必要です。



大分県における食農連携の新たな視点

マーケティングの視点からみた新しい 県産品活用の農商工品開発

①観光客の食の確保とみやげ品(1次効果)

大分県は、大分県特産の農商工品の販売戦略については、これまでも、首都圏をはじめとする大都市圏での販売支援等をおこなってきましたが、全国をターゲットとして捉えた農商工品の販売は、他県との激しい競争下におかれ、非常に厳しい状況にあります。

一方、大分県内を振り返ってみると、大分県は、全国で温泉源第1位の温泉県で、湯布院をはじめとする観光客の食の確保、おみやげ品といった大きなマーケットを持っています。

調査によると旅行者の県内総消費額は、1,868億円にのぼり、そのうち、県外居住者の旅行消費額は全体の約7割を占めており、また、みやげ品等購入費は、全体の2割にあたります。この他にも、宿泊者の食材についても大きなマーケットになっており、高級旅館での食材消費は、質の確保の上でも、大分県の農林水産業に大きな影響を与えています。

しかしながら、みやげ品をはじめとする食品加工の分野では、他県での生産の割合が高く、県内産業がこのマーケットをうまく捉えることができていない状況です。

このマーケットをうまく捉え、県内の食品加工産業の発展に寄与できるよう、課題の解決方策を見いだしていき、消費者ニーズにマッチした商品開発を進めていきたいと考えます。

②良質宿泊客からの波及効果(2次効果)

観光産業がもたらす経済効果は、直接消費に留まらず、生産誘発額として、2,584億円を波及効果をもたらします。このなかには、付加価値誘発額も含まれており、観光における「The・おおいた」ブランドの情報発信力は大きなものがあります。

県内には、湯布院温泉をはじめとし、高級旅館が多く存在し、その良質宿泊客に提供する閑あじ、閑さば、ふぐをはじめとする高級品は、口コミから広く全国に広まり、いまでは、「The・おおいた」ブランドとして、欠かせない地位を築いています。

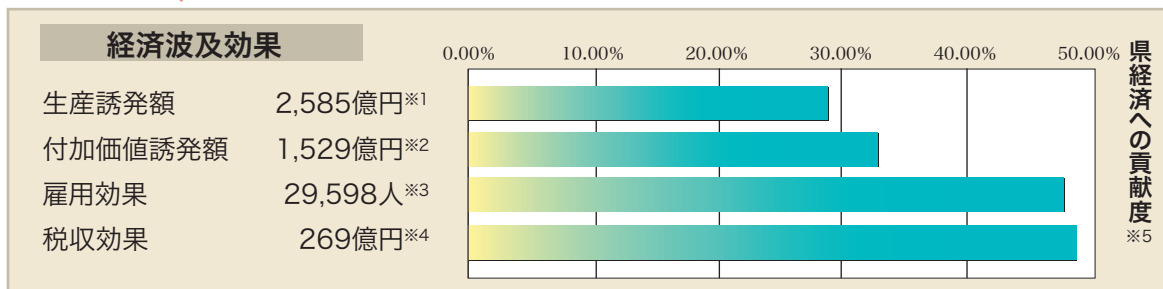
近年、アジアの富裕層も増加してきており、観光がもたらす効果は、全国だけでなく、世界への情報発信源として、期待されるところです。

このマーケットをうまく捉え、さらなるブランドを創出することが今後の戦略方針のひとつとしてあげられます。

旅行消費額 1,868億円 (うち県産品需要額にあたる直接効果は1,679億円)



直接効果	付加価値誘発額	983億円
	雇用効果	21,595人
	税収効果	175億円



※1 県民経済計算における算出額9.11兆円に対応(平成17年度)
 ※2 県民経済計算における県内総生産4.47兆円に対応(平成17年度)
 ※3 産業連関表雇用者数625,198人に対応(平成12年)
 ※4 平成17年度徴収税額(国税・地方税)5,551億円に対応
 ※5 ここでいう貢献度は、上記数値に対する推計結果の割合

旅行・観光産業の大分県経済への貢献度

資料:旅行・観光産業の県内産業への経済波及効果(平成20年大分大学経済学部地域経済研究センター 深道春明)

参考資料

旅行者がもたらす大分県内消費額とその波及効果

具体的に旅行者がもたらす食品、食材の消費額をみてみることにします。

平成19年の大分県内への旅行者数は、宿泊旅行者が3,847人、日帰り旅行者が3,309人で計7,156にのぼります。これらの旅行者の消費額は、推計によると、交通費366億円、宿泊費661億円、飲食費328億円、土産物購入費336億円、娯楽費176億円で、計1,868億円となっています。

宿泊費の1割、飲食費の約2割が食材費であるとする、131.7億円の食材が旅行者によって消費されていると言えます。

また、土産品についても、食品が73.0%注2を占めていることから、245億円の消費額が旅行者によって生まれています。

この2つの食に関係する消費額を合わせると、377億円の消費額となります。

また、経済効果は、付加価値を誘発し、雇用効果、税収効果も呼び、その波及効果は、直接効果の1.52倍にも及ぶことから、食品、食材の波及効果は、372億円に達します。

これらのマーケットについても、大分県の農林水産業、食品産業にとって、大きなマーケットとして捉えていくことが重要で、旅行者の嗜好、ニーズに対しても、敏感に対応していくことが必要です。

注2)国土交通省「旅行・観光産業の経済効果に関する調査研究」

大分県内消費額の推計結果

(単位:千人・億円)

消費項目	合計	宿泊旅行者		日帰り旅行者
		県内居住者	県外居住者	
県内旅行者数	7,156	947	2,900	3,309
交通費	366	47	233	87
宿泊費	661	120	541	0
飲食費	328	55	199	75
土産物購入費	336	45	176	115
娯楽費	176	28	84	64
合計	1,868	295	1,232	341
構成比	100.0%	15.8%	66.0%	18.2%

経済波及効果の推計結果

(単位:億円・人)

区分	生産誘発額	付加価値誘発額		雇用効果	税収効果
		付加価値誘発額	雇用者所得誘発額		
総合効果	2,585	1,529	796	29,598	269
直接効果	1,697	983	543	21,595	175
間接一次波及効果	479	287	142	4,608	52
間接二次波及効果	391	259	111	3,395	42
直接高価に対する波及倍率	1.52				

資料:旅行・観光産業の県内産業への経済波及効果(平成20年大分大学経済学部地域経済研究センター 深道春男)

③アジアを視野に入れたマーケティング

2009年に中国の個人旅行のビザが解禁となり、急激にアジア富裕層が大分県にも来訪しています。

大分県観光統計調査によると、大分県の平成21年1月～3月期の宿泊者数は、国内は前年同月に比べて、96.1%と減少傾向にあるが、香港からの宿泊者は、181.8%と大幅に伸びており、アジアの富裕層に対するマーケットは、注目すべきところでは、

また、このアジア富裕層マーケットは、来県する観光客マーケットだけでなく、東アジアに対する輸出マーケットでもあります。

アジア富裕層に対して、大分県産の食品を味わってもらう機会をより多くつくる努力も今後必要です。

H21年1～3月の大分県内の宿泊者数

発地	宿泊者数	前年同月比
大分県内	125,685	94.8
福岡県	179,892	97.9
その他九州沖縄	90,008	109.8
中国・四国	62,281	90.1
近畿	53,636	86.7
中部	30,728	84.3
関東	96,904	86.5
東北・北海道	13,993	112.6
国内小計	787,904	96.1
韓国	21,645	33.9
中国(大陸)	1,304	87.2
香港	2,236	181.8
台湾	1,518	39.2
その他のアジア	2,113	65.3
その他外国	2,218	76.8
外国小計	44,532	44.9
合計	857,936	88.6

資料:大分県観光統計調査

④海外に向けての情報発信の機会の増大化

アジア富裕層のマーケットの拡大には、来県する観光客からの情報発信がひとつの大きな機会となるが、その他にも、大分県は、APU立命館アジア太平洋大学をはじめとする外国人留学生が多く居住しており、その卒業生は、世界に多くの大分文化を広めてくれています。この留学生ネットワークの活用も大分県産品の普及には、非常に有効です。

さらにこの留学生ネットワークを整備し、大分県産品の情報発信の機会をより多く設けることに努めることも、大分県産品のブランド化、高付加価値化には、不可欠であると思われます。

技術開発の視点からみた 新しい県産品活用の農商工品開発

大分県内の食品製造業、飲料製造業の企業の技術開発の状況については、研究開発コストの問題、設備投資の問題等が大きく立ちはだかっている状況であることは、アンケート結果からうかがえます。新たな技術開発を企業単独で行うには、非常にリスクが大きく、また日頃、研究開発に投資をしている大企業が少ないため、技術情報も企業には、不足している状況です。

そのため、大分県にすでにあるマーケットにアプローチしたくても、できない状況が発生しています。

そこで、大分県内の研究機関や普及支援機関から企業に対して、提案を行うという開発ルートも、今後必要な技術開発の手法のひとつであると思われる。

地域の研究機関や普及支援機関は、技術シーズの公開をするだけでなく、その技術をどのような商品に活かし、どのような消費者をターゲットとして捉えるのかというところまでの提案を行い、研究・普及支援機関リード型商品開発についても、今後、積極的にアプローチをしていくことも必要です。

そのためには、産官学連携等のもと、研究・普及支援機関も技術シーズの開発に留まらず、マーケットリサーチも取り入れた技術研究・開発を実施していくことも必要と考えます。

環境保全、循環型社会の形成といった 視点からの農商工品開発

時代とともに、商品開発に対する課題は、異なってきたり、農商工品についても同様です。

低炭素社会の実現が急がれている状況では、原材料の廃棄物を飼料等で再利用する循環型栽培に対するニーズや、これらの課題解決のための商品というものが求められています。

これらを踏まえ、新しい視点を取り入れた地域活性化戦略のもと、農商工品開発の実施に取り組むと考えます。

食育・地産地消の視点からの 農商工品開発

また、新しい教育基本計画の施行により、食育、地産地消という視点も、注目されています。地域で採れた農林水産物を地域で消費できるしくみづくりは、低炭素社会の形成だけでなく、地元産品の高付加価値化にもつながります。

しかし、生鮮食料品としての地産地消には、限界があり、学校給食等での定期的かつ安定した供給や大量供給が困難です。

そこで、地元産品を加工し、食品として提供することにより、大量かつ安定した商品の供給が可能となり、かつ高付加価値化にもつながります。

これらを視野にいれた商品開発についても、今後、重きをいれて取り組むべき課題のひとつであると言えます。



(株)葉菜美 豊後大野市三重町内山

とうふからでるおからを麺にした商品

廃棄物フリー商品であるが、おからに多く含まれるタンパク質、繊維質が摂取できる商品であることから、学校給食等へのマーケットの開発が期待できる。



養殖ひらめのあらを活用した高温発酵飼料

あらを活用することにより、食品廃棄物を減らすことが可能となり、循環型社会の形成に貢献する商品となる。

2 地域の技術開発の連携に向けて

食品産業施策についての戦略は、食品産業を支える技術支援に留まらず連携支援が大きなカギであり、求められているところです。

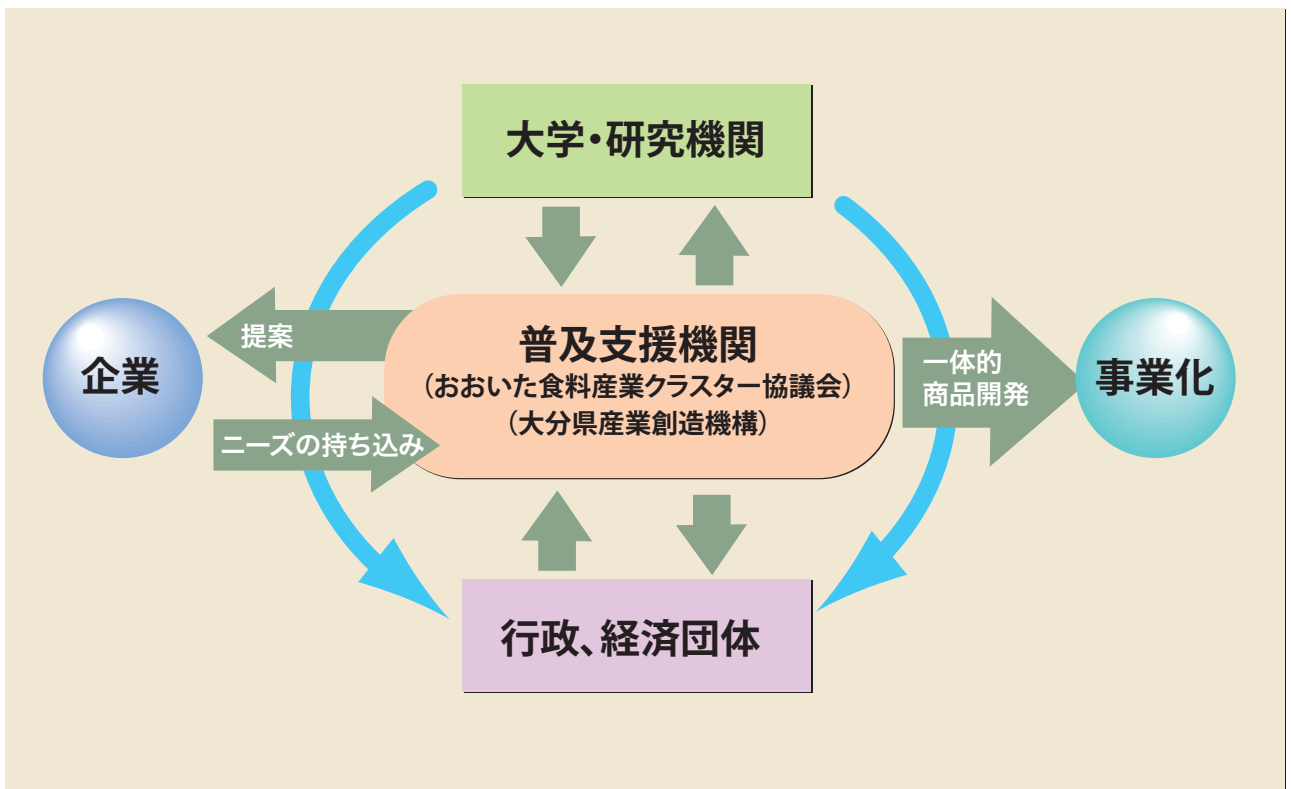
大分県計画においても、食品産業とそれを取り巻く関連機関・組織との連携の強化に向けて、比重をおいた施策が多く示されています。

また、産学官だけでなく、資金面等での協力という視点では、金融機関や経済団体等との連携も不可欠です。

これらをまとめる役割として、また、消費者とを結ぶ役割として、普及支援機関によるコーディネート機能が期待されています。

そのためには、連携枠組間でのさらなる情報の共有、連携体制の強化をはかっていく必要があります。

これらの連携体制を確立し、かつ活用することにより、スピードのある、かつ効果的な商品開発が具現化していくものと思われます。



連携体系図

第4章

「大分県のポテンシャル把握」や「地域の食農連携に関する課題について」で整理した地域の優位性・課題を背景として、みなさまの企業戦略に即した新たな技術開発や製品開発を行う際には、地域の研究拠点や推進拠点との積極的な連携により、より多くの課題解決が可能となります。ここでは、先行する参考事例の紹介とともに、連携支援を行う窓口機関をご紹介します。

参考事例の紹介 連携窓口の紹介

I 参考事例の紹介

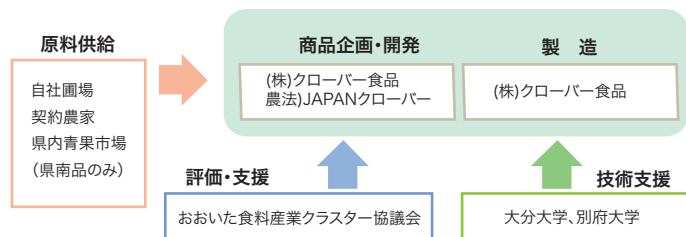
下茹で簡便加工野菜 / (株)クローバー食品

目的・戦略

当社は、これまでも水煮野菜の加工製造に携わってきましたが、一段の消費拡大を目指し、水煮と一味違う下茹で野菜の商品化に取り組みました。水煮は賞味期限90～120日を維持するため、添加物、保存料等を使用するため、旨味や食感が後退します。これに対し下茹では賞味7～10日と短いですが、流通の発達で遠隔地まで短時間配達が可能となった今、調理時間の短縮だけでなく、美味しい食材をより安く食卓へ届けることを目的とし、同時に当社の基幹アイテムに育成する戦略としています。

今後の課題・展開等

- 量販店から要望の強い常温保管に課題が残るが、冷蔵で販売開始
- 特に、関心の高い関東・関西方面に重点を置き、徐々に西日本・九州へ浸透させる



大麦若葉エキス利用食品 / 日本薬品開発(株)大分工場

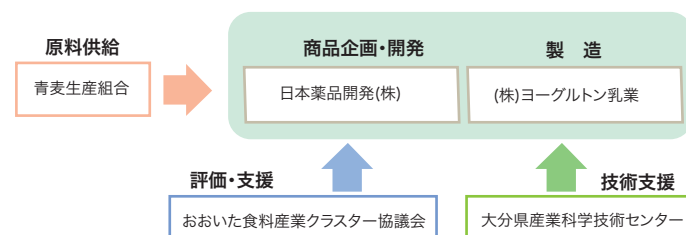
目的・戦略

大麦若葉青汁発祥の地である大分県国東半島北部地域では、契約農家の生産者が以前より大麦若葉を栽培してきました。この若葉を刈取、洗浄、搾汁工程の後、噴霧乾燥して大麦若葉青汁用のエキス原料を製造し、青汁製品に加工しています。

大麦若葉エキスは今までは、水に溶かして飲むタイプの青汁商品として販売流通してきましたが、今回、この大麦若葉エキスを利用して美味しく飲める飲料として、食品に加工利用できないかとの目的で、飲みやすい青汁ヨーグルトの開発に取り組みました。

今後の課題・展開等

今回はヨーグルトに利用することで取り組んだが、今後は他の飲料や食品(菓子、うどん、パンなど)へ加工利用する方法を開発していく。また、製品化した商品をいかに販路拡大していくかも重要な課題となる。



野菜ペーストの加工品／企業組合村ネットワーク

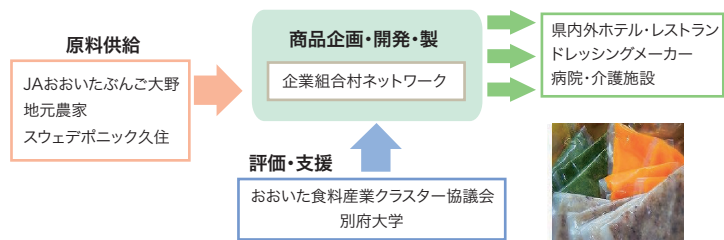
目的・戦略

企業組合村ネットワークは、規格外・地元産野菜をはじめ、大分県産農産物の活用を主な業務内容とし、カット野菜を中心に業務用食材の加工・販売を行っています。そのため、製品の多くが冷蔵保存4日前後の根菜類であり、①原料の野菜によって供給量に隔たりがあり、特に葉菜類の消費・活用を強化すべきであること、②旬の野菜そのものを製品化する利点のさらなる追求と付加価値の創出、③長期の保存に対応できる商品開発による経営の長期的展望と販路拡大に伴い、原材料(地元産野菜)の消費量の増大・地元農家の生産量拡大の長期的な見通しを立てることを可能にする― 以上3点に大別した目的に

より、主力商品の「カット野菜」から一歩先へすすんだ、コストやロスの出ない下処理済みの野菜商材「野菜ペースト」の開発に取り組んだものです。

今後の課題・展開等

- 野菜の風味を最大限に引き出す介護食(主にソフト食)の開発
- 野菜ペーストを原料とした自社製品の開発
- 販路拡大



カボスまんじゅう／御菓子司高橋水月堂

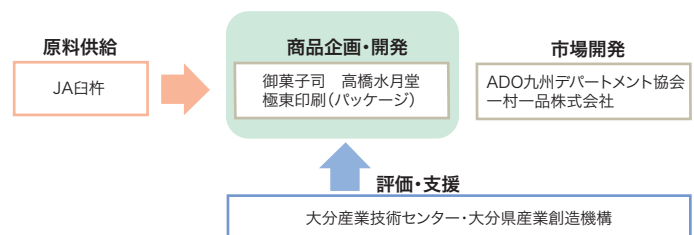
目的・戦略

“かぼす”は大分県の特産品として県下全域で生産され、青果や加工用途で利用されています。

加工用途は果汁が主体となっており、約2,500トンの“かぼす”が搾汁されており、このうちの35%は果汁として利用されていますが、65%を占める果皮については殆ど活用されずに廃棄物とされているのが現状です。このことから、搾汁直後の果皮を独自の製法で色、香りを保持した“かぼす”の甘露煮にし、一次加工したものを、三重に包んだ饅頭に仕上げ、脇役から主役としての商品を開発しました。

今後の課題・展開等

- 商品パッケージの充実
- おおいた食料産業クラスター協議会での食農連携体制強化事業で商品の販路拡大



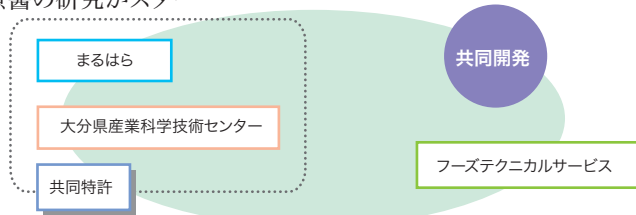
鮎魚醬/まるはら

目的・戦略

筑後川の中流域に位置する日田市三隈川は、鮎の産地であり、江戸時代には、鵜飼いもあり、焼き鮎を食べながら川涼みを行う遊船は夏の風物詩となっています。この三隈川のそばで百年以上、みそや醤油を造り続けている「まるはら」は、2000年春、近くのアユ養殖業者から規格外のアユの有効利用を持ち掛けられ、鮎魚醬の研究がスター

トしました。タンパク質分解酵素を研究していた大分県産業科学技術センターの研究者と試行錯誤を重ねて製法を編み出しました。

鮎魚醬は日田の食の隠し味ですが、今やパリやニューヨークの国際博覧会にも出展し好評を得たり、東京の百貨店などで売られ、有名なイタリア料理店でも使われているほどの食材です。



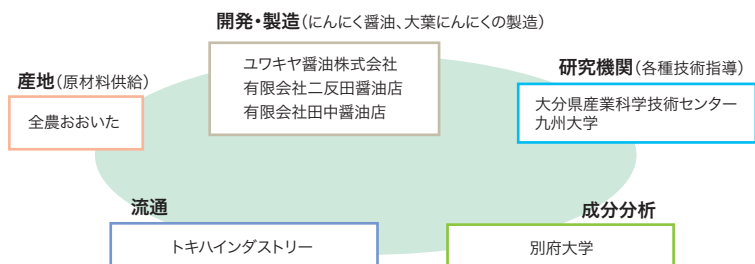
3店合同開発製品/ユフキヤ醤油(株)・(有)二反田醤油点中津工場・(有)田中醤油店

目的・戦略

大分県は、愛知県に次ぐ大葉の産地です。また、にんにくは青森県が主な産地ですが、量的には中国産が大半で、国内産は、九州では絶対量が不足していることから、大分県ではにんにくの栽培を現在推進しています。この大葉とにんにくを使い、大分県内の老舗醤油屋3店合同で開発した製品がガーリック醤油です。各店の得意なノウハウを持ち寄り、衛生管理の行き届いた工場で共同生産しています。

今後の課題・展開等

開発する商品は、消費者の意見やバイヤーの評価を聞いて改良していく予定です。ターゲットは量販店であり、飲食店などの業務用です。土産物品として、大分空港、キオスクにも出品します。また全国及び海外への販路拡大も視野に入れるため、3月に開催された日本最大の商談会FOODEX JAPANへ出展しました。



II 連携窓口の紹介

研究機関や支援機関を利活用するメリット



新たな商品開発・技術開発に着手する際に、個々の事業者の技術は解決できない課題もあると思います。

このような場合に、地域の研究機関等に連絡し、課題解決の糸口を探すのも一つの方法です。



現在、地域の各研究機関では、地域の支援機関と連携し、商品化・事業化に向けたご相談に応じることも可能です。

結果として、技術シーズを介した連携から、課題解決の協力者が広がることとなります。



地域の研究機関等で所有している技術シーズは、課題解決のきっかけとなることも多く、また、近隣の機関であれば、相談も行い易いものです。

技術シーズを有する研究担当者から指導を受け、開発の連携を講じることで、課題解決の近道となります。



これらの課題を解決するため、国の支援事業を狙うのも一つの方法です。その際には、連携した各メンバーが大いに頼りになる存在です。連携した関係者で議論を重ねたことで、事業者のみなさんが主体となり、課題が整理された企画書の作成が可能となるでしょう。

研究機関・普及支援機関の窓口のご紹介

「大分県のポテンシャル把握」や「地域の食農連携に関する課題について」で整理した「地域施策」や「技術の優位性」を背景として、みなさまの企業戦略に即した新たな技術開発や製品開発を行う際には、地域の研究拠点や推進拠点との積極的な連携により、より多くの課題解決が可能となります。

ご紹介させていただきました機関・組織は、本書作成にあたりご参集頂きました「大分県地域連携推進戦略構想書策定ワーキング」のメンバーです。地域の企業のみなさまとの連携による課題解決に向け、お気軽にご相談ください。

研究機関

- 国立大学法人 大分大学
- 別府大学発酵食品・加工食品地域協同研究センター
- 大分県産業科学技術センター
- 大分県農林水産部野菜・茶業研究所

普及支援機関

- 有限会社大分TLO
(おおいた食料産業クラスター協議会)
- 財団法人 大分県産業創造機構
- 中小企業団体中央会
- JAおおいた

大学・研究機関のご紹介

国立大学法人大分大学

大分県大分市旦野原700番地
TEL 097-554-7430 FAX 097-554-7740
ホームページ :<http://www.oita-u.ac.jp/>
担当者:工学部・平田誠、教育福祉科学部・望月聡、経済学部・松隈久昭

機関のプロフィール

本学では、人間と社会と自然に関する教育と研究を通じて、豊かな創造性、社会性および人間性を備えた人材を育成するとともに、地域の発展ひいては国際社会の平和と発展に貢献し、人類福祉の向上と文化の創造に寄与し、教育、研究、社会貢献を目標とした業務を行なっています。また、産学官連携推進事業として、提案公募型の補助事業への申請及び、その成果研究内容の事業化・実用化などを目指しています。

食品分野における地域連携支援について

- ～こんな時にはご相談ください～
- ・食品の機能性の解明と水産食品の品質評価
 - ・非殺菌・直接L-乳酸発酵の開発
 - ・廃棄物からの発酵栄養源の開発と応用
 - ・かんぎつ類種子の機能性成分の抽出
 - ・機能性食品の開発と応用
 - ・コラーゲン由来ペプチドの生活活性に関する研究
 - ・最先端のバイオテクノロジー研究
 - ・アレルギーや癌因子を低減する食品の開発

地域事業者と連携した技術開発等の事例

- ◇エコノミークラス症候群を予防する飲料の開発
- ◇ユズの免疫制御成分を活用したアレルギー軽減飲料の開発
- ◇大麦若葉エキスを利用した食品の開発
- ◇水産加工残渣を用いた新規飼料による地域ブランド魚の開発



学校法人別府大学 発酵食品・加工食品地域協同研究センター

大分県大分県別府市北石垣82
Tel.0977-67-0101 Fax.0977-66-9631
<http://www.beppu-u.ac.jp/general/institutions/ferment/>
担当者:食物栄養科学部発酵食品学科 森口 充暲

機関のプロフィール

平成18年(2006年)10月に発足して以来、地元企業や地域住民の方々からの多くのご相談に応じて現在に至っています。

食品分野における地域連携支援について

- ～こんな時にはご相談ください～
- 農産物・魚介類・食肉などの食材を発酵や熟成により加工する。
……たとえば、発酵・醸造に関することであれば、酵母や細菌の育種、新規食品の開発等、さまざまなバイオ技術に関する指導やアドバイスを行います。

地域事業者と連携した技術開発等の事例

- ◇大分県産食材を低温スチーム方式「鉄輪地獄蒸し」で加工した農産物・魚介類・食肉の新商品開発と販路開拓
連携者 株式会社 風月
- ◇和食に合うチーズの開発
連携者 クックヒルファーム
- ◇鯛魚醤の開発
連携者 (有)宝水産



大学・研究機関のご紹介

大分県産業科学技術センター (通称:OIRI)

大分市高江西1-4361-10
TEL 097-596-7100(代表)FAX097-596-7110
ホームページ: <http://www.oita-ri.go.jp/>
担当者: 食品産業担当 主幹研究員 廣瀬正純

機関のプロフィール

大分県産業科学技術センターは、県内産業の振興を目的に、ものづくり現場の技術支援機関「あなたの会社の研究室」として、技術相談や企業訪問を通じ、県内企業の技術ニーズを見据え、依頼試験や設備利用、研究開発などの業務を積極的に推進しています。食品産業担当の業務では、食品製造に携わる企業等を対象として、食品製造、流通、醸造・発酵等に関する試験研究を行っています。

商品開発を支援する関連業務では企業が自ら商品開発を行う能力を養うためのワークショップ型商品開発支援プロジェクトの推進や地域資源を活用した商品開発から販路までの実践的な支援を実施しています。

また、競争力のあるブランド化の推進に欠かせない商標や特許に関しては、当センター内の大分県知的所有権センターや発明協会大分県支部できめ細かなサポートを行っています。

食品分野における地域連携支援について

～こんな時にはご相談ください～

技術相談窓口:<https://www.oita-ri.go.jp/sodan/>

- ・食品についての情報がほしい
- ・品質保持・品質管理について知りたい
- ・製造販売している商品の技術課題を克服したい
- ・新製品開発についてのアドバイスがほしい
- ・試作をしたい・食品の成分分析がしたい
- ・講習会や研修会に参加したい

地域事業者と連携した技術開発等の事例

- ◇県産一次産品を利用した高付加価値加工食品の開発 (カボス・ゆず・ナシ・小麦・米粉利用技術)
- ◇県産小麦・米粉等を用いたパン加工適性評価
- ◇シカ肉加工品試食検討会
- ◇ナシシロップ漬
- ◇県産小麦うどんの学校給食への導入
- ◇梨果汁を混合した野菜ジュースの開発



皆様のご利用をお待ちしています
廣瀬正純

大分県農林水産研究センター

大分市大手町3丁目1番1号(大分県庁舎本館9階研究普及課内)
TEL 097-506-3568(研究企画担当) FAX 097-506-1758
e-mail: a15051@pref.oita.lg.jp

機関のプロフィール

大分県農林水産研究センターは、農林水産業に関する試験研究、調査研究、研修指導並びに農林水産業に関する情報の収集、解析、提供等を行う試験研究機関です。

研究センターには、安全農業研究所、水田農業研究所、野菜・茶業研究所、果樹研究所、花き研究所、畜産試験場、林業試験場、きのこ研究所、水産試験場の9つの研究所・試験場があります。

食品分野における地域連携支援について

～以下の研究に取り組んでいます、ご相談ください～

- ・農産物の安全・安心に関する研究
- ・水稻、麦、大豆に関する研究
- ・野菜・いも類・茶に関する研究
- ・果樹類の栽培技術に関する研究
- ・肉用牛・乳用牛・豚、家禽に関する研究
- ・きのこ類、養殖魚介類・藻類に関する研究

地域事業者と連携した技術開発等の事例

- ◇味噌・醤油と麦・大豆生産
- ◇豆腐と大豆生産、うどんと麦生産
- ◇焼酎と麦生産、日本酒と米生産、ワインとブドウ生産
- ◇調味素材とカボス
- ◇魚介類と水産加工



大分県農林水産研究センター
Oita Prefectural Agriculture, Forestry and Fisheries Research Center

普及支援機関のご紹介

有限会社大分TLO(おおいた食料産業クラスター協議会)

大分県大分市旦野原700番地大分大学地域共同研究センター内
TEL 097-554-6158、FAX 097-554-6176
ホームページ：<http://tlo.radc.oita-u.ac.jp/>
担当者：事務局長・安永昌二

機関のプロフィール

大分県内の大学・高専(具体的には大分大学、日本文理大学、大分工業高等専門学校)の研究成果の主として県内産業界への技術移転の促進を図ることにより、新たな事業分野の開拓及び産業技術の向上、大学等研究機関における研究活動の活性化を図る事業等を行なっております。

食品分野における地域連携支援について

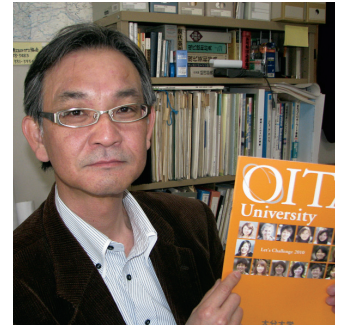
～こんな時にはご相談ください～

まず本協会の会員に登録する必要がありますが、登録後は右に記載の支援事業の相談を受けることが可能です。

食料産業の地域連携に関する主な支援事業等の紹介

おおいた食料産業クラスターでは、食品企業と産地とのマッチングの場づくりを通じて、
①県産食材を用いた新商品開発、②食品産業向け原料供給産地の育成、③食品企業に共通する技術課題の解決に取り組む。
今後の取組の方向性として次の取組みを進める。

- 食品産業と農林水産業の連携促進のためのコーディネーターの設置、交流の場の提供
- 加工に適した成分を有する原料向けの施肥・栽培技術の開発
- 県産原料を用いた新商品開発
- 産学官の連携による食品産業の技術高度化・技術革新
- 商談会・展示会・アドバイザー会議を通じた販路開拓



お気軽にご相談ください。

財団法人大分県産業創造機構

大分市東春日町17番20号(大分県ソフトパーク内)
TEL 097-533-0220 FAX 097-538-8407
ホームページ：<http://www.columbus.or.jp/>
担当者：鎌水 道雄(地域資源コーディネーター)

機関のプロフィール

当機構では、県内の中小企業、創業を目指す方の様々なご相談にワンストップで応じられるよう窓口を開設しています。窓口では、経営全般からIT、現場改善、地域資源の活用など、課題に応じてコーディネーターが専門家や支援策につなげていきます。

他にも取引あっせん、ビジネスプラングランプリ、産学官連携、地域経済の動向調査など、相談者の方のニーズに合ったサポートができる体制を整えています。

食品分野における地域連携支援について

～こんな時にはご相談ください～

- ・生産管理・品質管理・施設管理等の技術力向上
- ・新技術、新商品の企画開発・販路開拓
- ・食品関連の行政支援施策利用
- ・人材育成、社員教育等スキルアップ研修

食料産業の地域連携に関する主な支援事業等の紹介

- 地域産業資源の活用支援事業
指定地域資源を活用して新商品の研究開発・試作生産・販路開拓に取り組む事業展開活動に対し、人材・技術・研究・企画・販売等に関する支援助成施策を実施する。
- 専門家派遣事業(主に地域資源活用事業者を対象)
食品関連事業者の経営課題解決を登録専門家と共に考え、改善策を構築し事業展開の活性化を図ります。
課題例)・生産管理改善・品質向上改善・認証取得
- 経営革新・マーケティング調査・デザイン企画・販路拡大など



普及支援機関のご紹介

大分県中小企業団体中央会
(大分県食品産業協議会) (大分県異業種団体協議会)

住所 〒870-0026 大分市金池町3丁目1番64号 大分県中小企業会館4階
TEL 097-536-6331 FAX 097-537-2644
ホームページ: <http://www.chuokai-oita.or.jp>
担当者: 施策推進課、組織支援課

機関のプロフィール

中央会は組合の設立をはじめ、組合運営全般にわたり巡回指導や個別専門指導、集中指導などの指導などで中小企業の組織を推進しているほか、金融、税制、労働、情報化等中小企業が抱えている多くの問題や新連携、経営革新、創業など幅広く相談に応じています。

食品分野における地域連携支援について

～こんな時にはご相談ください～

地域ブランドを高めるため、地域の技術や農林水産品、観光資源等の活用や中小企業者と農林水産業者が連携し、新商品、新サービスの開発、市場化等を支援します。

食料産業の地域連携に関する主な支援事業等の紹介

- 新たなビジネスマッチング、企業同士の出会いの機会の拡大、新市場の開拓等についてコーディネートを支援します。
- 経営革新計画、地域資源活用、農商工連携、新連携等の計画作りから販路開拓等を支援します。
- 食品産業等の事業経営の充実、強化を図るための組合等の設立や新規創業のための組織化を支援します。



大分県農業協同組合(JAおおいた)

住所 〒870-0854 大分県大分市大字羽屋600番地の10
TEL 097-544-0310 FAX 097-544-0340
ホームページ: <http://www.jaoita.net/ja-oita.html>
担当者: 営農企画課 課長 竹川博和
営農企画課 職員 藤永昌雄

機関のプロフィール

「大分県農業協同組合」(愛称JAおおいた)は、組合員の生活の向上とJAの経営の安定化を図るため、県内16JAが広域合併して誕生しました。持続可能な農業や心の豊さを追求するため、地域社会の中核的な存在として、一層の発展に向け課題の解決と諸条件の整備に取り組んでいます。

食品分野における地域連携支援について

～こんな時にはご相談ください～

- ・農産物の栽培技術指導
- ・加工原材料の確保に向けた対応
- ・農産物の生産・収穫期間等
- ・加工品の提供
- ・地域別の特産物紹介

食料産業の地域連携に関する主な支援事業等の紹介

- 組合員の要望に応えられる営農・販売・経済事業
 - ・充実した営農支援体制
 - ・有利販売と農家所得の向上
 - ・食の安全・安心対策の徹底
 - ・地域農業の担い手育成と支援対策の強化
 - ・新規就農者への支援
 - ・JAファーマーズ・マーケット事業の確立
 - ・指導購買・予約購買の強化
 - ・弾力的生産資材価格の設定
 - ・資材コストの低減
- 地域で安心して暮せる生活事業
 - ・専門性をもったきめ細やかなサービスの提供
 - ・食育、スポーツ活動等の積極的展開
- 組合員の生活・財産を守る金融・共済事業
 - ・渉外員の充実と高度な専門性をもった相談機能



お気軽にご相談ください。

普及支援機関のご紹介

大分県漁業協同組合(JFおおいた)

大分市府内町3丁目5番7号 大分県水産会館
TEL097-532-6611 FAX097-537-1711
ホームページ: <http://www.jf-oita.or.jp/>
担当者: 参事 三宅哲朗

機関のプロフィール

JFおおいたは、全国に先駆け県内の全漁協が合併し、平成14年4月に日本一の大型漁業協同組合として誕生しました。県下組合員とともに、自然に恵まれた海を守り、安全・安心、そして健康食料としての魚介類を消費者の皆様へ提供させていただいています。

食品分野における地域連携支援について

～こんな時にはご相談ください～

- ・県内水産物の産地・水揚・供給・加工取扱情報について
- ・漁法・料理法等の情報について
- ・地域団体商標等の水産物に係る知的財産の使用について

食料産業の地域連携に関する主な支援事業等の紹介

- 学校給食・生協等との連携
- 地元水産物の販路拡大事業
- 直販店による地元消費者へのアピール
- 料理教室等の地域消費者との交流
- 地元加工業との連携



お気軽にご相談ください。

社団法人食品需給研究センター

東京都北区西ヶ原1-26-3 農業技術会館3F
TEL 03-5567-1991 FAX 03-5567-1960
ホームページ: <http://www.fmric.or.jp/>
担当者: 調査研究部 主任研究員 長谷川潤一

機関のプロフィール

需給センターは、食品産業動態調査、マーケティング、流通構造調査に加え、食の安全・安心の分野では、国の助成等により、食品トレーサビリティの推進に向けた各種事業の実施、食料産業の競争力強化に対しては、地域を中心とした「食料産業クラスター」の支援活動や産学官連携における技術開発事業(競争的資金)の推進機関としての役割を担うとともに、環境・バイオマス分野における調査研究業務などの取組みも併せて実施しています。

食品分野における地域連携支援について

～こんな時にはご相談ください～

需給センターでは、農林水産省が進める食品産業と農業等との連携を踏まえた地域活性化の施策の全国機関として、農林水産省の他、関連の各省庁及び関連団体等の情報連携を構築しています。

みなさんの取組みに対し、支援事業や有識者・実務者等を、広範な視点からご紹介が可能ですので、お気軽にご相談ください。

食料産業の地域連携に関する主な支援事業等の紹介

- **食農連携促進事業**(H22農商工等連携支援事業)
食農連携や農商工連携等における、地域の枠組構築、新商品開発、技術開発、販売戦略・マーケティング戦略の策定等、各種の支援事業等のご紹介を行っています。
地域連携の推進に向けた全国の有識者ネットワークを2,000人規模で所有しています。有識者や実務者のご紹介等も可能です。



全国のお取組みについて、コーディネートいたします。お気軽にご相談ください。

大分地区担当

大分県大分市上野丘西18番8号
TEL 097-545-1608 FAX 097-545-1623
大分地区担当者: 客員研究員 畑中裕子
(株式会社ワーキングルーム代表取締役)



現地ニーズに併せ、みなさんからの相談を各研究機関や支援機関におつなぎ致します。お気軽にご相談ください。

大分県地域連携推進戦略構想書策定ワーキング

深道 春男	有限会社大分 TLO (大分大学名誉教授) 代表取締役社長
安永 昌二	有限会社大分 TLO (おおいた食料産業クラスター協議会) 事務局長
平田 誠	国立大学法人大分大学 工学部 准教授
望月 聡	国立大学法人大分大学 教育福祉科学部 教授
松隈 久昭	国立大学法人大分大学 経済学部 教授
江崎 一子	学校法人別府大学 食物栄養科学部 教授
佐藤 郁	大分県農林水産研究センター野菜・茶業研究所 野菜班 主幹研究員
廣瀬 正純	大分県産業科学技術センター食品産業担当 (食品産業研究所) 主幹研究員
竹川 博和	大分県農業協同組合営農販売部営農企画課 課長
三宅 哲朗	大分県漁業協同組合 参事
久保 敦嘉	大分県中小企業団体中央会 組織支援 2 課 課長
鎗水 道雄	財団法人 大分県産業創造機構 地域資源コーディネーター
宮崎 省三	別府商工会議所青年部 会長
長谷川 潤一	社団法人 食品需給研究センター 調査研究部 主任研究員
畑中 裕子	社団法人 食品需給研究センター 客員研究員 (株式会社ワーキングルーム代表取締役)

(助言・指導)

吉原 琢	九州農政局 生産経営流通部 食品課 調整係
神 昭雄	大分県商工労働部工業振興課産業企画監
西村 和芳	大分県商工労働部工業振興課 副主幹
森本 亨	大分県農林水産部おおいたブランド推進課 課長補佐 (総括)
吉田 豊三	大分県農林水産部おおいたブランド推進課 主幹

平成 21 年度 食農連携促進技術対策事業 地域連携による食品産業の推進に向けて「商品開発・技術開発戦略」(大分県編)

本書は広く、地域の食料産業に関わるみなさまにご利用いただくことを目的としていることから、転載、複写・複製、電子媒体等への転用については、下記に記しました実施主体へのご連絡を頂き、利活用の方法等を明示された後にご利用いただけます。

なお、技術開発・商品開発等のご相談については、本書に記された研究機関や支援機関宛てに直接ご連絡ください。

実施主体：社団法人 食品需給研究センター

〒114-0024 東京都北区西ヶ原 1-26-3 TEL (03) 5567-1991 FAX (03) 5567-1960

事業実施統括担当：長谷川 潤一 大分地域担当：畑中 裕子

大分県地域連携推進戦略構想書策定ワーキング統括担当者

有限会社 大分 TLO 事務局長 安永 昌二

