

### 3 農村の活性化に向けた取組

#### (1) 食と農の連携強化

**食品産業等と農業との地域段階での連携による、新商品創出の取組の拡大に期待**

食品産業は、地域経済において重要な地位を占め、国民の豊かな食生活の実現に貢献する国産農産物の需要先として国内農業と相互に強い依存関係にあることから、国内農業や地域経済の振興を図るうえで不可欠な役割を果たしている。

また、社会情勢の変化により消費者の食に対する志向が、低価格・簡便化・本物・安全等へと多様化しているなかで、これら志向の変化への適切な対応が食品産業に求められている。簡便化志向への対応についてみると、その高まりを反映して、近年、食品産業のうち中食産業なかしよくの市場規模が17年で約6兆3千億円（全国）と拡大している。

こうしたなかで、食品産業等と農業が地域段階で連携して国産農産物の利用を促進することによって、地域経済の振興や消費者需要に即した食料の安定供給を通じて食料自給率の向上を図ることが期待されている。この連携を促すためには、地域内にある食材、人材、技術等の資源を効率的に結び付けて新事業、新商品を創出する食料産業クラスターの形成（食品産業・農業とその関連産業やその他異業種間でのネットワークづくり）がより重要となっている。

管内では、食品加工業等が農業と連携して新たに商品開発を行うなど地域段階での取組が活発化している。

#### 事例： 地元産二条大麦を原料とした新食品の開発

「(株)エイ・エム・シー・ロア」(栃木県足利市)

<http://www.roa-cake.jp/>

洋菓子店を経営する「(株)エイ・エム・シー・ロア」は、足利市に本店を含む4店、宇都宮市に1店を展開し、地元に着目した製品作りに心掛けている。栃木県は、日本一の二条大麦の産地であり、二条大麦は、食物繊維やポリフェノール等の機能性成分が多く含まれていることから、同社では、従来、ビール麦として使用されてきた二条大麦の菓子原料への利用を試案していた。しかし、二条大麦は、小麦のような製粉化では大麦特有の香ばしさを出すことができない問題があった。

そこで、同社で焙煎技術の研究を重ねた結果、古くから伝わる砂煎り法の焙煎技術を導入し、菓子において大麦特有の香ばしさを



**大麦ダクワーズ** 大麦を焙煎した麦こがしにアーモンド味の特徴クリームをはさんだダクワーズ。「ダクワーズ」は、フランス・ダスク地方で生まれの伝統菓子。麦こがしを使用したサブレクッキーは、形も大麦の種をイメージしている（写真：同社ホームページより）。

## 第2部 関東食料・農業・農村の動向

出すことに成功した。また、精麦においては、商品別の精麦技術を導入することにより、食感の効果を発揮させている。こうして、焙煎技術を応用し、足利市の生産者から調達した二条大麦を用いて、大麦ダクワース、サブレ、ラスク等のヒット商品を誕生させた。これらの商品は、二条大麦の味・香りを十分に引き出していることなどが評価され、第24回全国菓子博覧会（2002年）での技術優秀賞の受賞を始め数々の賞を受賞している。

さらに、菓子製造による新たな事業展開を図るため、18年度に国の「食料産業クラスター推進事業」を活用して、地元生産者、食品加工業者、大学、県の研究機関、消費者からなる同社応援団「大地の会」を組織し、新商品「焙煎麦めし」（二条大麦の栄養分が詰まっている皮を残して焙煎しているため香ばしく、もちもち感がある。）の開発を行った。

### （2）食品産業・農業等によるネットワークの形成

#### 農業・食品産業・関連産業その他異業種を含めた連携を推進

#### ア 地域ブランド食品の開発の取組

関東農政局では、地域における農業と食品産業・関連産業その他異業種を含めた結び付きを強化していくために、17年6月に「関東食料産業・先端技術クラスター連絡協議会」を設け、関東地域の農業及び食品関連産業にかかわる産学官の関係者によるネットワークを構築し、食品の新商品開発・販路の開拓等に資する情報交換、技術課題の検討や共同研究などを推進している。

管内の都県段階においても産学官の関係者を構成員とする協議会の組織化が進み、19年6月にはすべての都県に食料産業クラスター協議会が設置されるとともに、17年度から国の「食料産業クラスター展開（推進）事業」を活用した地域ブランド食品の開発の取組が始まった（図Ⅲ-3-1）。

#### イ 地域食品のブランド化に向けた取組

関東農政局では、同連絡協議会と連携して、食品分野における技術開発のための助成・資金制度等を食品関係事業者等に紹介するとともに、管内の食料産業クラスターの形成促進や知的財産の保護に資する各種セミナー・展示会等を開催した。

19年11月に開催した「フード・テクノフェアinつくば2007」では、管内における「食料産業クラスター展開（推進）事業」の取組について紹介するとともに、新技術や研究成果の移転を促進するための技術展示を行った。20年2月に開催した「地域食品ブランドセミナー『地域ブランドを活かす！』」では、ブランド確立のための取組手法やその活用事例等に資する講演を行った。

図Ⅲ-3-1 地域ブランド食品の開発の取組について

**【長野県】**

**【19年度実績】**

- ① 県産プルーン・黄金桃を利用した『高品質ジャム』の開発



- ② 県産さのこ(バイリング)を利用した『調味半乾燥品』、『ペースト』、『ペースト飲料等』の開発



- ③ 県産小麦を利用した『県産100%小麦粉』、『パン』、『ラーメン』、『発芽小麦粥』の開発



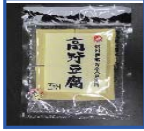
- ④ 県産そばを利用した『北信濃産そば加工品(菓子・饅頭)』の開発



- ⑤ 県産米・発芽玄米を利用した『加工品(甘味料・飲料等)』の開発



- ⑥ 県産大豆を利用した『高品質高野豆腐』、『総菜加工品』、『うの花そば餅』の開発



- ⑦ 県産大根を利用した『漬物』の開発



**開発された商品の販路拡大の取組**

**【群馬県】**

**【19年度実績】**

- 県産キャベツを利用した『キャベツキムチ』



**【茨城県】【20年度計画】**

- 県産メロンを使用した『メロン洋かん』、『メロン大福』等

**【栃木県】【20年度計画】**

- 県産小麦を使用した『珠泉拉麺』、『そうめん』等

**【長野県】【20年度計画】**

- ① 県産小麦を使用した『小麦粉』  
② 県産農産物を利用した『りんごジュース』、『プルーンエキス』、『漬物』、『ジャム』等

**【栃木県】**

**【19年度実績】**

- ① 県産牛乳・いちごを利用した『蔵の街のむいちごヨーグルト』の開発



- ② 県産二条大麦を利用した『大麦ファイバー(大麦のポププライス)』の開発



- ③ 県産小麦を利用した『パースティ』、『パスタ』、『ちくわ麩』、『かりんとう』の開発



**【20年度計画】**

- ① 県産規格外トマトを利用した『カレーソース』の開発  
② 県産キュウリを利用した『減塩漬物』の開発

**【茨城県】**

**【19年度実績】**

- 県産メロンを使用した『メロン洋かん』の開発



**【静岡県】**

**【19年度実績】**

- 県産茶を利用した『低カフェイン粉末茶』、『加工食品』等の開発



**【長野県】【20年度計画】**

- ① 県産ヤーコンを利用した『果肉ペースト(ジャム、アイス向け)』、『搾汁液(飲料向け)』、『漬物』の開発  
② 県産大豆を利用した『冷凍高野豆腐』、『ドレッシング』、統一ブランド『信州豆腐』の開発

**【東京都】**

**【19年度実績】**

- 国産大豆を使用した機能性菓子『大豆テンペチョコ』の開発



**【20年度計画】**

- 国産大豆と牛乳を使用した機能性食品『テンペ牛乳プリン』の開発

