

九州食料産業クラスター 連絡協議会のご案内

食料産業クラスターの形成

農業・食品産業・関連産業その他異業種
を含めた連携の構築を推進

食品製造業者

農業者(JA等)

行政機関

商社・小売業者

新事業創出
技術革新
生産性向上

大学・研究機関

一次加工業者

関連産業

食品製造機械業者

※写真はクラスター事業開発商品です。

お問い合わせ先

九州食料産業クラスター連絡協議会事務局

〒860-8527

熊本市春日2丁目10番1号 熊本地方合同庁舎 九州農政局事業戦略課

電話 096-211-9332(直通) FAX 096-211-9825

ホームページ: <http://www.maff.go.jp/kyusyu/seiryuu/syokuzai/cluster/cluster.html>

九州食料産業クラスター連絡協議会について

「クラスター」とは、「（ブドウなどの）房」「（魚などの）群れ」を意味する英語で、産業クラスターとは、関連する産業及び事業がお互いに結びつくことによって新たな相乗効果を生み出す産業・事業群の総称です。

平成17年3月に「新しい食料・農業・農村基本計画」が閣議決定され、現在の食料自給率40%を27年度までに45%に引き上げるべく、様々な取組が行われています。基本計画では、自給率向上に向けた取組として、「食品産業と農業の連携強化」が重点的に取り組むべき事項として位置づけられており、需要拡大が見込まれる加工・外食向け需要に対応した、農産物の生産体制の確立と食品産業の競争力強化を図ることとしています。

九州各地においてもこの取組を積極的に推進するため、農業・食品産業・試験研究機関等が連携し、いわゆる食料産業クラスターの形成による、新たな商品の開発や食品の安全性の確保等に向けた新技術の開発・普及、地域ブランドの構築等に向け様々な活動を行うこととし、農産物の大生産地である九州の地域食材の一層の活用を促す観点から、平成18年3月14日に九州食料産業クラスター連絡協議会を設立しました。（会長 川崎貞道 氏 熊本県食料産業クラスター協議会会長、熊本製粉株式会社取締役副社長、平成23年9月1日現在180会員 事務局 九州農政局事業戦略課）

本連絡協議会の活動としては、各県クラスター協議会との連携を図りつつ、会員間の情報の共有の促進、会員への情報発信、セミナー等の開催、新しいクラスター形成の取組みを促すためのテーマ別の連携の推進（分科会による活動）を取組んでいくこととしています。

入会のご案内

本会では、会員を広く募り各種情報を共有していきたいと考えており、入退会は随時受け付けております。入会金、会費は無料で、入会に係る審査等は一切ございません。最終ページの入会申込書にご記入いただき、FAX又は郵送でお申し込み下さい。

九州食料産業クラスター連絡協議会の取組

1. セミナーの開催

① 地域食品ブランド維持・管理セミナー

有識者による講演と事例紹介を通じて、地域ブランドの確立、保護の必要性とそのメリット、ブランドの維持管理方法に関する理解を深めていただくことを目的に開催。



② 食料産業クラスターコーディネーター育成研修会

クラスターを円滑に推進するためには、連携体制の構築、事業の創出等にかかる企画や組織化及びその推進、事業化計画書作成等にかかわる各種の相談等に対応できる専門的知見を有するコーディネーターの活動が重要となっているため、その役割や商品開発の実務と留意点など、連携のための実践的知識の向上を図るため、開催。



③ 食農連携セミナー

国産原材料を使った特徴ある商品開発を成功させるための決め手となる考え方、食品企業の原材料調達、原材料生産への関与及び販路確保等に関して具体的な手法の事例紹介を含めて広く知って頂くことを目的に開催。

2. 商品改善支援会の開催

九州の食料産業の更なる発展のため、地元企業等が地場の食材を活用して開発した個性豊かな商品について、商品開発やマーケティング等の専門家からアドバイスを受けることにより、今後の商品開発や販売展開に資するため開催。

平成20年度は、出品7企業の商品について、アドバイザーや参加者による試食を行った後、出品企業から開発ポイントや類似品との違い・こだわり等についてプレゼンテーションを行い、5名のアドバイザーから各商品に対してアドバイスを受けた。



↑ 出品者によるプレゼンテーションの様子

→ 試食の様子



→ 専門家によるアドバイスの様子



九州における食料産業クラスターの展開

○ 農業、食品産業、試験研究機関等で構成する九州食料産業クラスター連絡協議会が中心となり、地域クラスターによる新商品開発の促進等を行い、地域食料産業の振興と地域産農産物の一層の活用を推進

□ ……クラスター事業による商品開発 (●:H17年度 ◆:H18年度 ★:H19年度 ◎:H20年度)

■ ……枠内は地域独自のクラスター構築による取組

福岡

- 薬膳パン・弁当、新博多ラーメン
- ◆豆乳発酵チーズ・高齢者用スープ
- ◆手延素麺(ミナミノカオリ使用)
- ◆柿茶味噌
- ★糖蜜加工富有柿
- ★健康味噌
- ◎健康甘酒

健康甘酒



久留米市産の米・麴に薬膳食材を加えた健康甘酒。

大分

- ◎県産野菜使用下茹で簡便加工野菜
- ◎カボス果皮ペースト、饅頭
- ◎地元野菜と酒粕を使用した奈良漬
- ◎カボス果皮ジャム、和菓子
- ◎ガンジー牛乳のトマトジェラート
- ◎野菜ペースト、老人用介護食
- ◎大麦若葉エキス入りヨーグルト飲料、菓子

大麦若葉エキス入りヨーグルト飲料



国東半島北部産の大麦若葉エキスを使用したヨーグルト飲料。

熊本

- ◆ミナミノカオリパン、蒸し饅頭
- ◆子供専用納豆「キッズ専科」、黒大豆納豆
- ◆冷凍流通対応いきなり団子
- ★二次加工性に優れた米粉
- ★球磨焼酎原酒の紫蘇リキュール
- ★青紫蘇黒酢
- ◎多収穫米の米粉うどん麺、シリアルバー、飲むリゾット、飲むアロス・コン・レチェ

多収穫米の米粉うどん麺



多収穫米を使用し、ロール製麺機で製造可能な米粉うどん麺。

(日向へべすクラスター)
日向地域特産の平兵衛酢(へべす)を使用した加工品シリーズ



クリームサンド、フルーツゼリー、ジュース等

(熊本伝統食品開発クラスター)
「妙解寺納豆」



妙解寺納豆

熊本県内産の原料にこだわり、特殊な製造方法の再現で140年ぶりに復刻した寺納豆。

(あしきた地域直販ネットワーククラスター)
「熊本彩果」(県産果物のプリン、ゼリー)
「飲むサラたまちゃん」



飲むサラたまちゃん

「サラたまちゃん」を20%使用し、九州産の野菜・果実を使用したドリンク。

鹿児島

- 学校給食用さつまいも食品
- ◆「九州143号」の冷凍焼き芋、芋菓子
- ◆「すいおう」スープ
- ★「すいおう」ペーストの洋菓子
- ◎みつ付き大学芋(焼酎、黒酢、黒糖風味)

みつ付き大学芋「みつポテ」



3種の蜜(焼酎、黒酢、黒糖風味)を付けて食べるニュースタイル大学芋。

宮崎

- 日向夏、マンゴーのプリン、ゼリー
- ◆「空飛ぶ新玉ねぎこんにやく」、玉ねぎスープ
- ◆サラダ干し大根ドレッシング、浅漬けピーマン
- ★野菜ヨーグルト、お刺身チーズ、マンゴーバター、焼き芋プリン
- ◎へべすタブレット、みやざき地頭鶏カレー・五目飯の素・炭火焼へべす
- ◎きんぴら沢庵、新ごぼうの醤油漬、お茶漬け柚子ごぼう
- ◎乳酸菌たくあん
- ◎ぶどうスピリッツ・リキュール、青パパイア飲料
- ◎トマト黒酢ソース、トマトぽん酢、ケチャップサルサソース
- ◎日向夏アイスクリーム、焼き芋アイスクリーム、日向夏と紫芋の飲むヨーグルト、ミルクジャム

1 取組事例

福岡県産富有柿を使用した糖蜜加工食品、
饅頭「ふゆ」の開発、販路拡大



2 取組主体

(株)大成物産（福岡県朝倉市）
【福岡県食料産業クラスター協議会会員】

3 取組状況

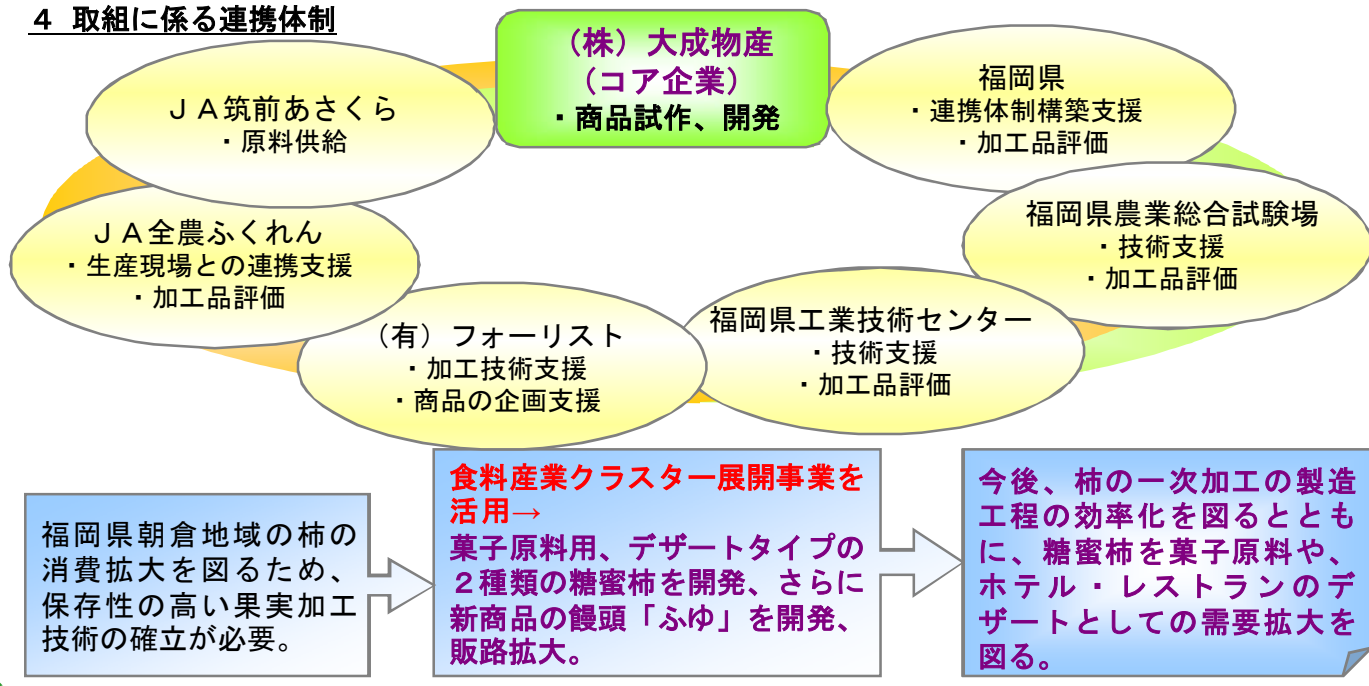
◆ 取組の範囲：

- ・生産：JA全農ふくれん、JA筑前あさくら
- ・加工：(株)大成物産、(有)フォーリスト
- ・試験研究機関：福岡県農業総合試験場、福岡県工業技術センター
- ・行政機関：福岡県

◆ 取組の概要：

- ・福岡県は富有柿の生産量が全国第1位であり、特に朝倉地域は県内の主要産地であるが、若年層を中心とした果実離れなどにより、柿の消費が低迷している。また、柿は青果では日持ちが悪いことや、市場流通しない規格外品が多いため、その活用方法が課題となっている。
- ・本取組では、19年度食料産業クラスター展開事業を活用し、保存性が高く、菓子や料理などに幅広く活用できる果実加工技術を確立し、これを活用した新商品の開発に着手。
- ・まず、菓子原料用として、柿の風味や色の変化を抑制しながら糖蜜を浸透させ、糖度を50%まで上げることにより冷凍保存性の高い糖蜜柿の開発に成功。
- ・また、福岡県農業総合試験場で開発した製造レシピを基に、蒸煮工程を踏まえた製造技術を確立し、柿の色調、食感、風味を活かしたデザートタイプの糖蜜柿の開発に成功。
- ・20年2月には、餡に糖蜜柿を使用した饅頭「ふゆ」の販売を開始。また、同年11月には、デザートタイプの糖蜜柿の瓶詰めを販売開始。
- ・さらに、20年度には、食料産業クラスター展開事業を活用し、「ふるさと食品全国フェア」や「モバックショウ（国際製パン製菓関連産業展）」等へ出展し、販促活動を実施。
- ・今後の課題としては、柿の一次加工（皮むき、種取り）に手作業が多いことが、加工時間の延長やコスト高の要因であるため、機械化を含めて作業工程の効率化を検討する。

4 取組に係る連携体制



＜問い合わせ先＞

(株)大成物産 ホームページ → <http://www.asakurado.com/>

1 取組事例

茎葉利用さつまいもの新品種「すいおう」を使用した洋菓子の開発



2 取組主体

(有)フェスティバロ社（鹿児島県鹿屋市）
【鹿児島県食料産業クラスター協議会会員】

3 取組状況

◆ 取組の範囲：

- ・ 生産：郷之原農業社
- ・ 加工：(有)フェスティバロ社
- ・ 試験研究機関：九州沖縄農業研究センター
鹿児島県農産物加工研究指導センター
- ・ 行政機関：鹿児島県
- ・ その他：明治乳業(株)、(株)東洋環境分析センター

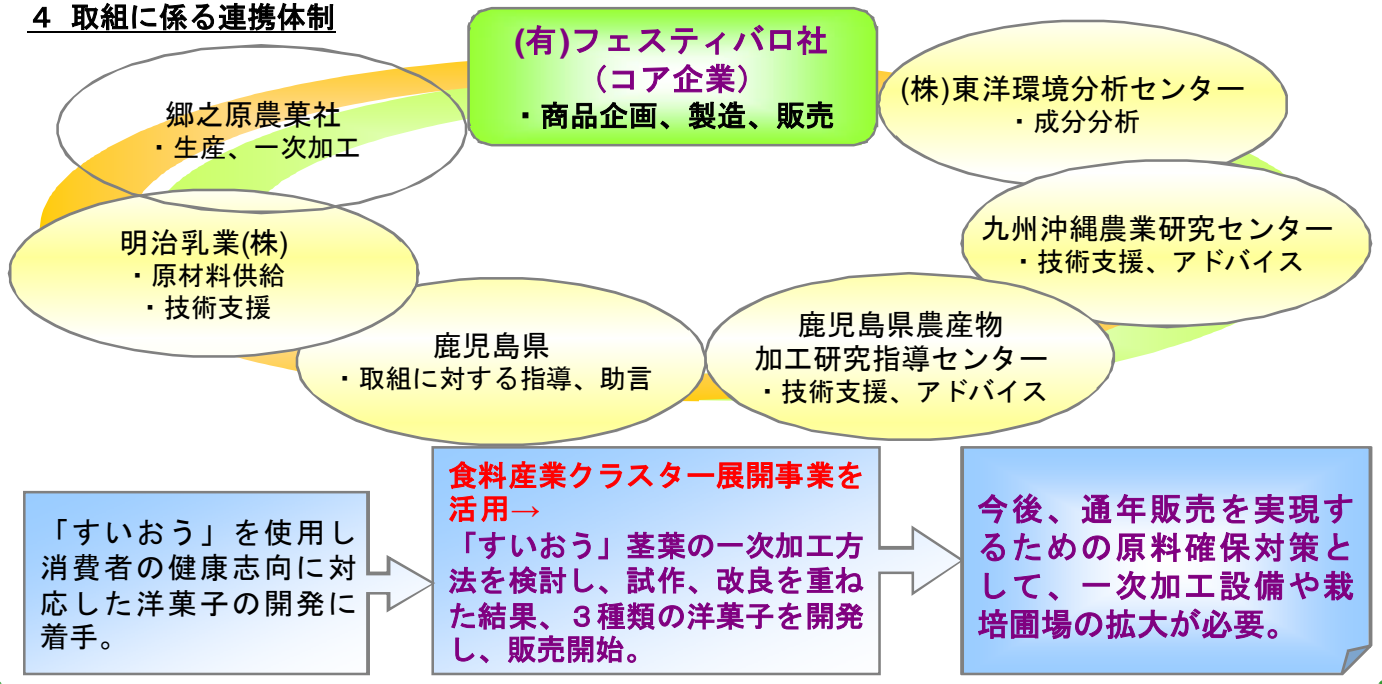
◆ 「すいおう」とは

九州沖縄農業研究センターで育成された、茎や葉を利用するさつまいもの新品種。
従来種より茎や葉に苦みが少なく、食べやすいのが特徴。ビタミンやミネラル、ポリフェノールなどの栄養・機能性成分を豊富に含み、夏野菜として初夏から秋まで繰り返し収穫できる。
(有)フェスティバロ社では、「唐菜」とネーミング。

◆ 取組の概要：

- ・ 鹿児島県において、さつまいもを使った菓子類は、これまでも多種多様な商品が販売されているが、さつまいもの「茎」や「葉」を使用した本格的な菓子開発は行われていなかった。
- ・ 本取組では、19年度食料産業クラスター展開事業を活用し、「すいおう」茎葉の鮮やかな緑色や機能性を活かし、健康志向の消費者に対応できるおいしい洋菓子の開発に着手。
- ・ 検討の結果、「すいおう」の茎葉の一次加工としては、粉末加工よりもボイル凍結加工しペースト状にしたものの方が緑色の発色が優れ、生菌数の制御も容易なことから、ボイル凍結加工法を採用。
- ・ 既存のさつまいも商品との差別化を図るため、消費者の購入意欲を刺激するパッケージ・ネーミングを含む、総合的な商品開発を目指し、3種類の洋菓子（シフォンケーキ、レアケーキ、ロールケーキ）を開発。
- ・ 販売予定会社や関連取引先に試食・アンケートを実施し、試作品の改良を行った。
- ・ 20年4月から、「唐菜シフォンケーキ」、「南風レアケーキ唐菜」の商品名で販売。
- ・ 今後、通年販売を実現するため、原料確保が必要であり、一次加工設備や栽培圃場の拡大を目指す。

4 取組に係る連携体制



＜問い合わせ先＞

(有)フェスティバロ社 ホームページ → <http://www.festivalo.co.jp/>

1 取組事例

宮崎県産干し大根を活用した新感覚ドレッシングの開発、販路拡大
～サラダ感覚で食べられる沢庵として需要拡大～

2 取組主体

宮崎県食品開発センター、道本食品(株)
ヤマエ食品工業(株)
※宮崎県食料産業クラスター協議会会員



3 取組状況

◆ 取組の範囲：

- ・生産：県内生産農家
- ・食品製造業：ヤマエ食品工業(株)、道本食品(株)
- ・試験研究機関：宮崎県食品開発センター
- ・行政機関：宮崎県

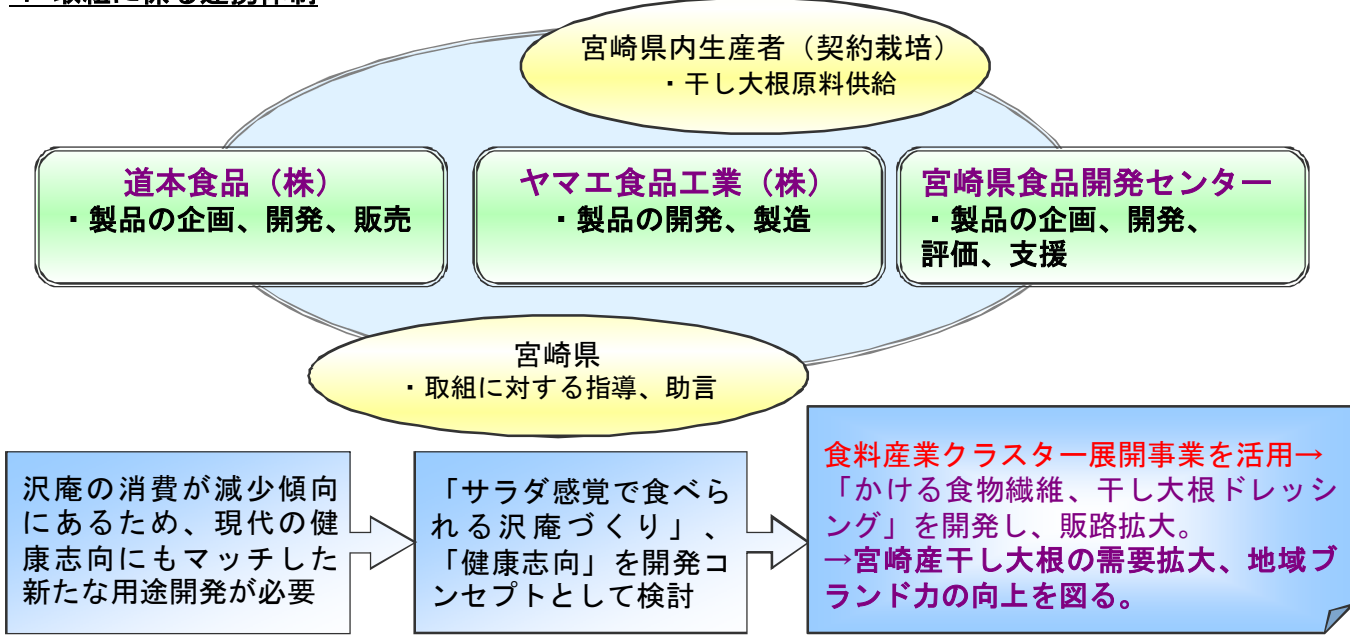
◆ 取組の概要：

- ・宮崎県は沢庵用干し大根の日本一の生産地であるが、最近は日本の食生活の洋風化傾向により、沢庵などの漬物需要は減少傾向にある。そこで、宮崎県産の干し大根の新たな用途開発のため、現代の健康志向にもマッチした商品開発に取り組むこととなった。
- ・10数回に及ぶミーティングにより「サラダ感覚で食べられる沢庵づくり」、「健康志向」を開発コンセプトとして、干し大根を活用したドレッシングの開発を決定。
- ・18年度食料産業クラスター推進事業を活用し、試作、分析を繰り返し、宮崎市と首都圏で消費者試食アンケートを実施し、消費者が求める商品づくりに取り組んだ。
- ・開発の際には、生大根の約3倍の食物繊維を含む干し大根の機能性を活かした商品とするため、沢庵用に1次加工したものを粉碎して利用。粒径の大小の違いにより、食感が大きく異なること、粉碎物の大きさを揃えることなど粉碎加工、適正な粒径の検討に時間を費やした。また、特有のにおいを抑えるため、ショウガやごま油を使用し、風味付けを行った。
- ・開発商品は、淡口醤油と醸造酢で仕上げた「あっさり味」、コク味豊かな丸大豆醤油（本醸造）で仕上げた「和風しょうゆ味」の2種類の新食感たくあんドレッシング。
- ・「たくあんドレッシング及びその製造方法」について宮崎県と道本食品が共同で特許出願中。
- ・また、19年度食料クラスター展開事業を活用し、「こだわり食品フェア2008」、「九州知事会政策連合上海市商談会」等へ出展し、地域特産品としての販促活動を実施。今後も、宮崎県産干し大根や宮崎県産野菜を使った調味料の商品開発や新しい食べ方の提案に取り組み、製品化をめざす。

◆干し大根について

大根には、デンプン分解酵素などが豊富に含まれ、食べ物の消化吸収を促進し、食物繊維、ビタミンCも豊富。生大根を日光に当てて干し、「干し大根」とすることにより、栄養価が増し、食物繊維、カルシウム、ビタミン、鉄分等が多くなります。

4 取組に係る連携体制



＜参考：関連サイト＞

・道本食品(株)ホームページ → <http://www.hinatazuke.co.jp/>

1 取組事例

熊本県産小粒大豆を活用した健康志向型食品商品の開発（自然にやさしい、どんな人にもやさしい、安心安全な農産物）
～健康志向食品開発、環境保全の取組～



2 取組主体

(株) 丸美屋

※熊本県食料産業クラスター協議会会員

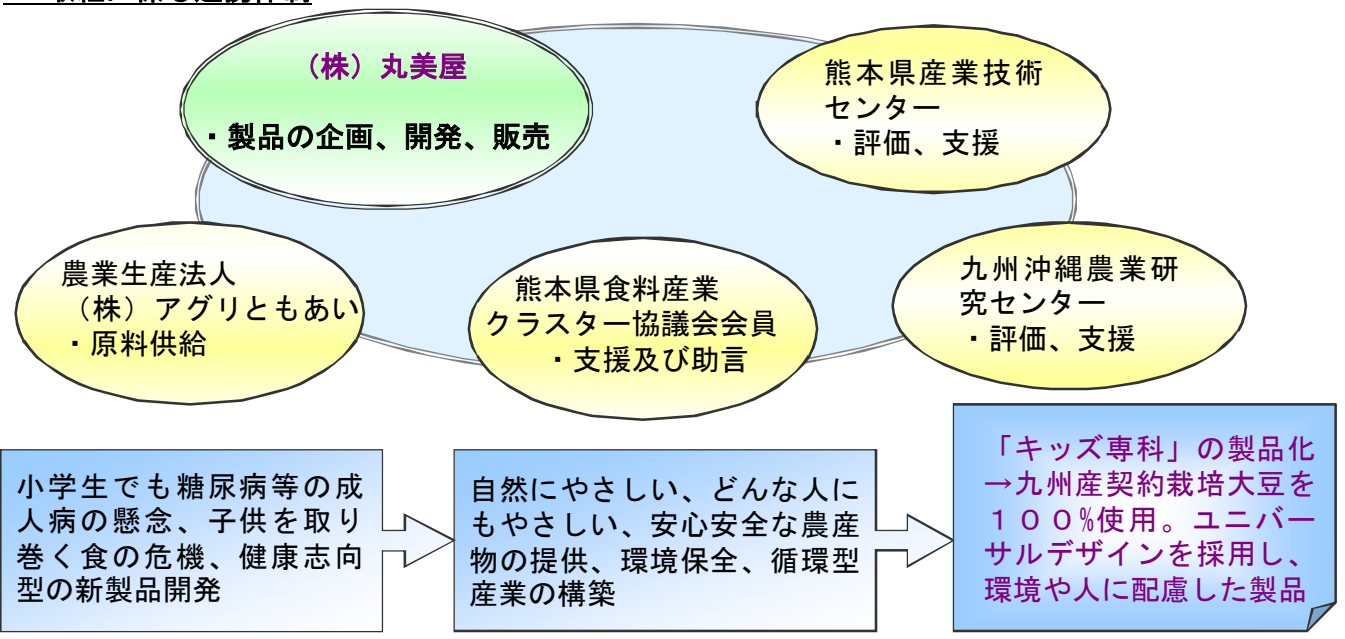
3 取組状況

◆ 取組の範囲 (株) 丸美屋、熊本県食料産業クラスター協議会、熊本県産業技術センター

◆ 取組の概要

- ・最近、小学生が糖尿病などの成人病の心配をしなくなっているという報道がなされるなど、食に携わるものとして見過ごせない状況にあった。少子化で子供を取り巻く市場は小規模化しているところであるが、子供用として機能性を活かした新商品作りに着手した。
- ・どんな人にもやさしい、扱いやすい商品とするため、ユニバーサルデザインを取り入れた。具体的には、容器に大きめのつまみを作り、子供や力の弱い人などにも開けやすくした点、添付されているタレに適度な粘性を与え飛散しにくくした点など細かく工夫している。
- ・原料大豆は、納豆用小粒大豆「すずおとめ」を使用している。大きさは、通常の半分程度で食べやすく、熊本県内の小中学校では給食用の納豆として活用されている。
- ・納豆のタレは和風タイプが主流となっているが、子供用としての企画であるので、いろいろ新しいタレを試作し、パイナップル果汁をベースにしたタレを開発した。小粒納豆との相性もよく食べたときのサプライズは格別。また若年層に不足しがちなカルシウムを添加している。
- ・環境保全、循環型産業の構築を目指して、容器はプラスチックでなく紙を採用、インクも環境調和型といわれるUVインキ（紫外線硬化型）を採用、また大豆の煮汁からエタノールを製造し、農業機械に利用できるようにラボレベルでのチャレンジを始めている。

4 取組に係る連携体制



<参考:関連サイト>

・丸美屋「キッズ専科」特設ページ→http://www.marumiya-g.co.jp/shokuiku/kidsssenka/kidsssenka_top.html

食料産業クラスター協議会一覧

協議会の名称	事務局／連絡先
福岡県食料産業クラスター協議会	〒812-0046 福岡市博多区吉塚本町9-15 福岡県中小企業振興センター 9階 福岡県中小企業団体中央会内 TEL：092-622-8780
佐賀県食料産業クラスター協議会	〒840-0831 佐賀市松原1-2-35 佐賀県中小企業団体中央会内 TEL：0952-23-4598
長崎県食料産業クラスター協議会	〒850-8570 長崎市江戸町2-13 長崎県産業労働部産業振興課内 TEL：095-895-2637
熊本県食料産業クラスター協議会	〒860-0801 熊本市安政町3-13 熊本県商工会館 7階 熊本県中小企業団体中央会内 TEL：096-325-3255
おおいた食料産業クラスター協議会	〒870-1192 大分市大字旦野原700 大分大学地域共同研究センター (有)大分TLO内 TEL：097-554-6158
宮崎県食料産業クラスター協議会	〒880-0013 宮崎市松橋2-4-31 宮崎県中小企業会館 3階 宮崎県中小企業団体中央会内 TEL：0985-24-4278
鹿児島県食料産業クラスター協議会	〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10-1 鹿児島県庁11階 農産園芸課内 TEL：099-286-3177

九州食料産業クラスター連絡協議会入会申込書

九州食料産業クラスター連絡協議会に入会したいので、下記のとおり申し込みます。

記

入会者名(担当部課名まで)	
住 所	〒
電 話	
F A X	
メールアドレス	
ホームページアドレス	
自社(自己)PR等	
その他要望等	

(注) 1 自社(自己)PR等欄について、農業者団体、農業生産法人にあつては、生産している品目、時期、数量等、食品産業にあつては、事業内容、使用している原材料の品目等、試験研究機関、大学等にあつては、研究内容等を記入願います。

2 その他要望等欄は、今後取り組みたいテーマなどを自由にご記入して下さい。

(送付先)

〒860-8527 熊本市春日2丁目10番1号 熊本地方合同庁舎
九州農政局経営・事業支援部事業戦略課内
九州食料産業クラスター連絡協議会事務局
(TEL)096-211-9111(内線4377)
(FAX)096-211-9825

お申し込みは、郵送又は、FAXでお願い致します。