

課題名：地域資源を活用した地域特産品等の事業化可能性調査

実施機関 一般社団法人地域資源活用の会
連携機関 農事組合法人アースかいだ、(株)幸田農園、(株)幸田商店、
(株)西村製麺、(株)叶屋食品、みたけ食品工業(株)

▶ はじめに

地域資源を活用した地域特産品等は、地域の特色や伝統を活かしてはいるが、今日の市場ニーズや購買層の食生活を配慮して工夫した商品作りなどの面では不十分なことが多い。その結果、商品の付加価値を市場で認められず、販路開拓にも困難を生じる一面がある。また、生産量も限定されるものが多く、超高齢化時代を迎えて技術の継承、後継者育成も大きな課題である。

本事業では、このような課題を解決し、地域特産品の付加価値を高めて生産者の利益を確保し、生産の安定的継承を図るとともに、消費者に地域特産品の良さを楽しんでもらい、付加価値をわかりやすく伝える新サービスシステムとして、「美味しさ」と「健康」をキーワードに「いきいきヘルスサポート食品」(仮称)認証システムの創設を目指す。その具体的なモデル事業として、生活習慣病と認知症予防などへの健康機能が注目されている「えごまオイル」、「さつまいも(形状規格外品の有効利用)」、「大麦(形状規格外品の有効利用)」を取り上げ、生産者と加工業者、流通業者の連携で、市場調査を踏まえて市場ニーズに合った商品改良やデザインの改良を検討するとともに、付加価値を消費者にわかりやすく伝える認証システムの構築によって、利益性を高めた販路開拓の事業化可能性調査を実施し、各地の地域特産品に展開し、新サービス・新産業創出に結び付けていくことを目標とする。

▶ 事業化可能性調査の実施体制

当法人に所属する調査員6名(商品化調査、販路開拓調査等)、専門家・有識者アドバイザー5名(理学博士、農学博士、元企業取締役、管理栄養士、料理研究家)が担当し、調査対象とした下記3品種の地域資源の生産者、加工業者と連携して調査した。

<えごまオイル>

農事組合法人アースかいだ(長野県)

<さつまいも・大麦>

株式会社幸田農園、株式会社幸田商店(茨城県)

<大麦>

株式会社西村製麺(茨城県)、株式会社叶屋食品(群馬県)、みたけ食品工業株式会社(埼玉県)、埼玉大麦食品普及・食のモデル地域実行協議会(埼玉県)

また、横展開として地域特産品の開発と普及に取り組んでいる福島県庁と県内企業、過疎地域・限界集落の活性化可能性調査として高知県宿毛市の「直七の里」、愛媛県西予市遊子川地区の「ザ・リコピンズ」を調査した他、全国約50社のメーカーの商材を取上げ、業態別流通業者、小売バイヤーへの販路開拓の可能性調査を実施した。



Fig.1 恵比寿三越で「福島おいしい大賞フェア」開催

▶ 事業化可能性調査の取組

(1)地域資源を活用した商品の特徴評価、(2)業態別流通市場ニーズ・販売可能性調査、(3)商品改良・形状規格外品の活用、デザイン改良、「いきいきヘルスサポート食品」(仮称)認証システム提案、(4)事業化可能性評価について取り組んだ。百貨店、スーパー、専門店、薬局店、東京マルシェ、通販、外食等でヒアリングや商談会にて生産者、製造者、販売者とのマッチングを行い、その結果を反映させた商品開発を進め、一部消費者への試食評価を行った(Fig.1)。本件調査の3品種を含め全国50社の商材について2月に開催された商談会「スーパ



Fig.2 スーパーマーケット・トレードショー



Fig.3 展示ブース例

「スーパーマーケット・トレードショー」で24小間を確保し、展示商談会を実施し、メーカー、バイヤー等のマッチング調査、試食による評価を行った (Fig. 2, 3)。

生産者・加工業者についても、生産現場へ出向くなどして調査と協議を重ねた。農事組合法人アースかいは長野県木曾郡の標高約1100mにあり、えごまオイルの生産は霜害により目標量を2t下回る1tであったが、調査期間中に国内需要が高まり、国産原料が不足する中で売ってきた (Fig. 4-①)。

規格外さつまいもと大麦は (株) 幸田農園のグループ企業 (株) 幸田商店が持つ、きな粉の製造ならびに製品化技術を応用したさつまいも粉 (Fig. 4-②, ③) と大麦粉 (Fig. 4-④) の開発と活用方法が検討された。

その他、大麦食品は、(株) 西村製麺でパスタ (Fig. 4-⑤)、(株) 叶屋食品はうどん (Fig. 4-⑥)、みたけ食品工業 (株) は大麦入りグラノーラ (Fig. 4-⑦) 等を開発。「埼玉大麦食品普及・食のモデル地域実行協議会」主催の大麦食品・市民大試食会を共催し、大麦商品の紹介、試食会での評価を支援、製品改良へとつながった。



Fig. 4 えごま、さつまいも、大麦の製品化

➤ 事業化可能性調査の成果と課題

えごまは、成分のn-3系多価不飽和脂肪酸が、認知症予防に効果があると考えられ、百貨店やこだわりスーパーから国産品の引き合いが増加しており、現状の生産3tレベルから5tへの増産を目指していく。また、加工能力の拡大のため、油絞りの2次製造者を新たに調査し、低コストでの増産を検討することとなった。

未利用さつまいもは、干し芋加工品の製造工程からも端切れなどの未利用干し芋が発生している。いずれも食物繊維が多く、両者の組み合わせによる再利用の調査も実施し、製品化の可能性があることがわかった。

大麦加工生産者とメーカーは、販路拡大、開拓が進んでいるが、新たな小売業、通販の販路調査を行なった。

大麦に特徴的にみられる機能性成分の「大麦β-グルカン」(水溶性食物繊維)のラベル表示には、多くのメーカーが関心を寄せており、機能性表示食品申請のための情報収集・調査を継続していくこととした。

これらの検討商材の横展開として各方面の生産者、製

造者について、継続して調査研究、販路拡大協議を実施することとした。幻のかんきつ類といわれる「直七」(高知県宿毛市特産/ Fig. 5-⑧)、「ザ・リコピンズ」(限界集落の西予市遊子川産トマトの加工品/ Fig. 5-⑨)など話題性に富んだ事業展開が可能になりはじめており、生産者と消費者を結びつける「直七友の会」「リコピンズ友の会」を結成し、支援連携を進めることとした。



Fig. 5 「直七」と限界集落産トマト加工品

本事業化可能性調査のテーマである「いきいきヘルスサポート食品」(仮称) 構想に関して、国民の健康と地域活性化を推進することを念頭においた認証システムの意義、名称等とそれらを表す認証シール等について検討した。名称案として、「ニッポンの元気食」、「いただきます!」「美味しい健康」などの案が提案された。

この構想について生産者の想いと消費者の願いをつなぐ「心のトレサビリティ」として各メーカー・バイヤーに提言したところ、大きな関心が得られた。

これらの活動の詳細についての報告書を作成した。関係先に配布して今後の活動に活かすこととしている。

➤ 今後の取組の方向性

食品の付加価値を高めるためには、消費者が食事の場において、食品の価値を最大限引き出すことができるようなメニュー提案、「クリエイティブ食シチュエーション」の創出が重要である。今回、その視点で、本プロジェクトに参加する料理研究家と管理栄養士を中心に、レシピ開発と機能性評価を行った。

単に商品を売るのではなく、消費者が食シーンをイメージしやすい情報を提供することにより、商品の購買動機、付加価値への理解を高めることが、スーパーマーケット・トレードショーやマルシェ等での試食を通じて実感できた。今後は「いきいきヘルスサポート食品」(仮称) 構想について実現を目指すとともに、各地の地域資源の活用について可能性調査をさらに進め、国民の健康と地域発展に寄与する新産業創出を目指していきたい。

【お問い合わせ】

実施機関名称：一般社団法人地域資源活用会
 担当者： 代表理事 高橋正之
 TEL： 042-814-7924
 e-mail： team.chikatsu@gmail.com