

報告

平成23年度 業務委員会主催 講演会

「食の総合産業の確立を通じた北海道経済の展望」

小山田 応一

1. はじめに

2011年(平成23年)11月10日(木)にホテルポールスター札幌で開催された業務委員会主催の講演会について報告します。

開会に先立ち、(社)日本技術士会北海道支部の田中業務委員長からご挨拶を頂きました。講演会は、北海道経済連合会 政策局長 瀬尾 英生 氏に「食の総合産業の確立を通じた北海道経済の展望」という演題で講演をして頂きました。

今回は、外向きの視点で「技術」や「理系」の専門家に拘らずに他分野で活躍されている方として瀬尾氏に講師を依頼しました。

以下に瀬尾氏のプロフィールと講演要旨を報告します。

2. 講師プロフィール

1982年4月 北海道電力株式会社入社
主に営業と用地交渉関係の仕事に携わる
1998年4月 北海道科学技術総合振興センター(略称：ノーステック財団)に出向、北海道内各地のビジネスおこしのコーディネート役として活動する
同クラスター推進部長
2007年7月 北海道電力株式会社 事業推進部部長
2009年2月 北海道経済連合会出向
政策局長として会員の声を基に、産業振興方策の立案や各種要望・提言などの取り纏めに従事する
現在にいたる

3. 講演要旨

今後、北海道では、人口減少と少子高齢化が全国のペースを上回るスピードで進行することが予想され、この先対策を講じなければ地域社会の崩壊と

もに、北海道の存在すら危うくなる状況も懸念されます。これを打開するためには、北海道が自ら価値を創造して外(道外・海外)に向かって打ち出していく内発型産業構造の転換に本気でチャレンジすることが重要です。そして、その選択肢のひとつに他地域と比べて優位性のある食資源を活かした食関連産業の振興が考えられます。

そこで北海道内では、「食」に関わる幅広い産業と関係機関の相互の連携協働(すなわち食クラスター活動)を盛んにして、北海道ならではの「食の総合産業」の確立に着手しました。具体的には、2010年(平成22年)4月に産学官金から成るオール北海道の食クラスター活動推進母体として「食クラスター連携協議体」を発足し、食の生産から販売までの一連の活動を支援していく支援体制を整備し活動をスタートしたところです。

北海道の食資源の付加価値向上、売れる商品の開発、道外や海外への販路拡大への取り組みを紹介し、「食」を通じた北海道発展の可能性とかげがえのない北海道づくりについて、みなさまと共に考えてみたいと思います。

北海道を巡る経済環境には、以下の3つのポイントがあります。

○グローバル化

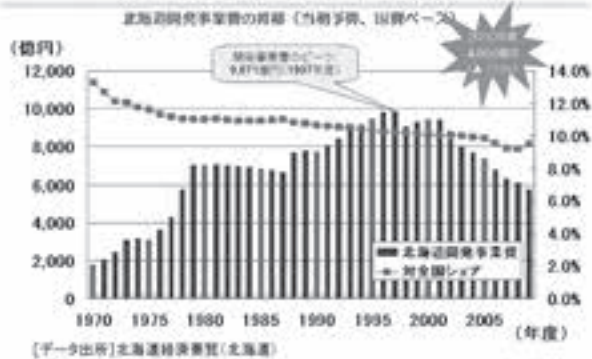


- ・2019年の期末在庫率は13.3%まで低下する見通しで、安全在庫水準(17～18%)を大幅に下回る
- ・輸出停止になると、速やかに影響が広がる
- ・関税撤廃による農業などへの影響

農業および関連産業のGDP損失額7.9兆円、うち北海道は約2兆円(農水省)

○公共投資の削減(ピーク時の5割～6割)

北海道を巡る経済環境のポイント2 “公共投資の削減”



- ・北海道の開発予算
- ・北海道の農業基盤整備

○人口減少

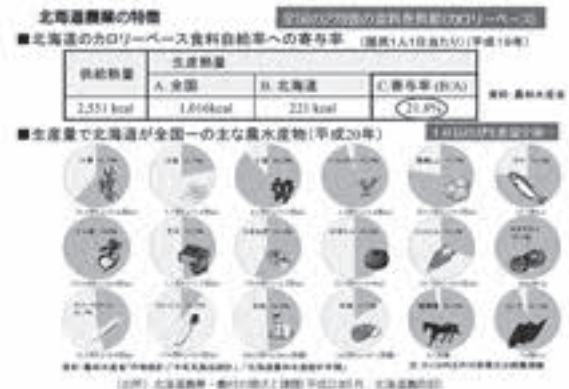
- ・562万人→460万人 2005年と2030年の比較
- ・高齢化率の上昇 50万人増加し165万人
- ・人口空白域の増加 13%から21%
- ・札幌圏への集中度増加 3割から4割
- ・GRPが2.4兆円(12%)減少する

これら3つの影の下では、この先、対策を講じなければ地域社会の崩壊とともに北海道の存在すら危うくなる状況が進みます。

可能性のある対策として「食」があります。



現在でも食料供給基地として、全国の2割強の食料を供給(カロリーベース)しています。しかも、稲作、酪農、畑作、海産と多岐にわたります。



これらは、材料・原料としての供給されることが多く、付加価値は、全国的に高い水準ではありません。

付加価値率で、北海道＝100として比較すると北海道比の値は農業においては、関東が114、食料品では四国が137となります。つまり、「食」に“付加価値を上げる余地あり”と言えます。

北海道の農業、食品産業ならびに観光産業の付加価値率が全国トップ水準に達した場合、道内への波及効果によって道内産業の総売上額は新たに約1兆円の増加をもたらすと試算されます。(北海道電力㈱ 総合研究所)

そのため「産学官金のオール北海道の推進母体」となる「食クラスター連携協議体」を発足し、2010年(平成22年)4月から活動をスタートしました。

ここからは具体的な取り組みについて説明します。

(1)生産段階における付加価値向上への取り組み

①道産小麦ブレンド粉の加工適性評価

- ・北海道では道内で加工される小麦を輸入小麦から道産小麦へ利用転換を図る“麦チェン”を推進
- ・ブレンド粉によって製パン適性等が優れる超強力秋まき小麦「ゆめちから」を開発

②ジャガイモ新品種「スノーマーチ」の調理特性・食味評価(馬鈴薯PT)

- ・目が浅く、肉色が白
- ・煮崩れが少なく、調理後の黒変が少ない

- ・低温貯蔵により還元糖含量が著しく増加する
- ・そうか病抵抗性とジャガイモシストセンチュウ抵抗性を併せ持つ
(2007年道立北見農試が育成)

(2) 加工段階における付加価値向上への取り組み

① サケ節を用いた複合商品の開発等によるサケ節のブランド化

脂の乗りの悪いものは商品価値が低いと見なされ、「ブナサケ」はこれまでほとんど活用されなかった。北海道立総合研究機構・食品加工研究センターでは、油分含有量が低いほど良質となるカツオ節に注目し、研究に取り組み、カツオ節以上の甘味、うま味、コクがある「サケ節」を開発しました。

② 魚醤油の活用による高付加価値商品の開発促進と商品PR

③ 北方系小果実(ハスカップ、アロニア、シーベリー)の商品開発および統一キャラクターによる販売プロモーション展開



キャラクターにクリプトンフューチャーズのデザインを採用、甘酒は飛ぶように売れた。

④ 食味保持と経時劣化防止を可能にした食品加工技術(次世代過熱水蒸気技術)の確立

100℃以上の高温の水蒸気で、低酸素状態で「蒸し」と「焼き」の同時処理することにより、酸化による品質低下が少ない、・美味しさを封じ込めた加熱、表面殺菌効果があります。

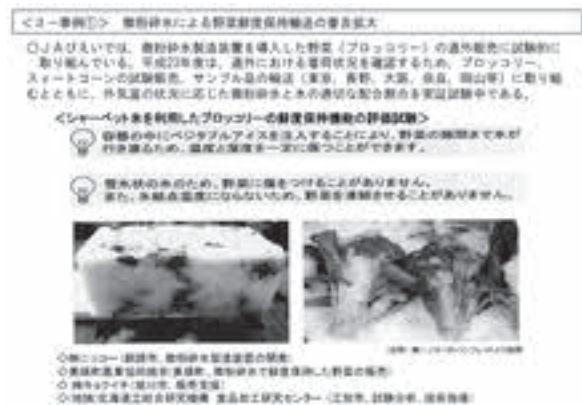
⑤ 地域発食クラスタープロジェクトの推進

⑥ 大手食品メーカーとの連携による道産食材を活用した新たなメニューおよび商品開発

(3) 物流段階における付加価値向上への取り組み

① 微粉碎氷による野菜鮮度保持輸送の普及拡大

容器の中にベジタブルアイスを注入することに野菜の隙間まで氷が行き渡るため、温度と湿度を一定に保つことができます(JAびえい)。



② 小ロット共同配送システムによる積載率向上と物流コスト低減の実現に向けた実証実験の実施

(4) 流通・販売段階における販路および販売拡大への取り組み

① 道内アイスクリームメーカー・商社・物流企業が連携した道産アイスクリームの台湾輸出

② 留学生を活用した道産食品の輸出可能性に関するマーケット調査の実施

③ 販売アドバイザーおよび道外バイヤーによる高評価を得た商品の販路コーディネートの実施



道内審査会で高得点を挙げた50品目を新日本スーパーマーケット協会(東京)等の協力を得て、東京審査会でさらに絞り込む。上位品目について、バイヤー向けポータルサイトに“おすすめ商品”として掲載し、「バイヤーいち押し道

「食品カタログ」として取りまとめ、各支援機関・各流通小売関係企業等へ配布し、具体的な道外販売実績に繋がります。

- ④ラジオやテレビなどのメディアを活用した商品PRとその販売拡大(FM 北海道)(HBC テレビ)
- ⑤他の食品に乳酸発酵の影響を与えないヨーグルト味の新食品素材「ピュアブラン」の販売拡大

北海道立総合研究機構 食品加工研究センターとサツラク農業協同組合の共同研究により、「低温濃縮＋乳酸菌の加温殺菌」(特許出願中)によるヨーグルトペーストを開発しました(商品名「ピュアブラン」)。

(5)食と観光との融合による観光産業の振興

- ①胆振地域における食と観光のモデルプロジェクトの実施

第一事業の資料①-1:胆振地域の評価座談会



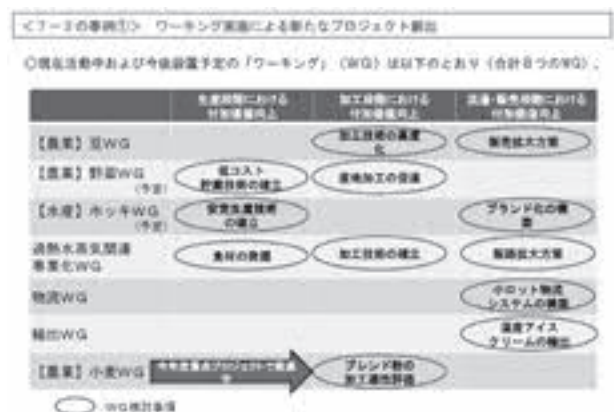
- アンケート形式の調査票により評価を行い、対象商品に対するリアルな声を収集
- 座談会により、モニターの方々の意見交換を実施
- 胆振地域の食と観光等のPRも実施。
- 商品に対する感想・評価・要望等は、ぐるなびで取りまとめのうえ、生産者、胆振総合振興局等関係者にフィードバック
- ②観光との連携による新たな食文化の提案

(6)各種調査の実施による食の課題抽出と解決方策の検討

- ①食関連企業等との懇談会の開催
食クラスター活動の中核となる食関連企業および業界が抱える課題の抽出を図るとともに、

そこで集約した課題の深掘り(例：テーマを設定したワーキングを設置して検討を実施)と各種提言・要望活動へ反映していくことを目的に、2010年(平成22年)11月2日、道経連内に「食クラスター懇談会」(食品加工グループ)を設置しました。コラボ商品が生まれることを期待しています。

- ②ワーキング実施による新たなプロジェクト創出
予定のものを、豆WG、野菜WG、ホッキWG、過熱水蒸気関連の事業化WG、物流WG、輸出WG、小麦WGの8つのWGでそれぞれ生産段階、加工段階、流通・販売段階における付加価値向上について取り組んでいます。



4. おわりに

人口減、高齢化、TPPに代表される関税自由化による価格競争などは、問題ばかりが大きく取り上げられていました。本講演ではこれらの問題に対して統計的データの分析を基に決定した具体的な活動を紹介され大いに勉強になりました。北海道の生き残りに誰でも「食」を選ぶとは思いますが、行動の方向性やその根拠のデータを見たのは初めてでした。

自身の技術士活動も「資質向上」ばかりでなく、「公益確保」に繋がるようにしたいと思った次第です。

小山田 応一 (おやまだ おういち)
技術士(情報工学/電気電子部門)

公益社団法人 日本技術士会北海道本部
業務委員会

