

# コーディネーターは想いを担う現場監督

## 北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター 抜山 嘉友さん

北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センターは、圏域で生産された農水産物資源を活用した食品工業の振興や加工技術力の向上を図るため、平成6年4月に、北海道と周辺の市町村の出資により設置された組織で、センターの管理・運営は財団法人オホーツク地域振興機構に委託されている。

センターの業務は、北海道江別市にある道内の食品加工研究の中核拠点である道立食品加工研究センターや各種の研究機関及び大学等とも連携を図りながら、地域のニーズに対応した食品加工に関する試験研究や検査分析、機器の開放並びに技術指導などを行っている。

このセンターの研究員である抜山さんは、地域の食材を利活用した活動を地域の生産者、製造業者と二人三脚で推進しており、相談対応、商品開発、技術指導、レシピ開発、販路開拓など、その取組の範囲は広範にわたる。

中でも、地域のホタテやタマネギなどを使ったご当地グルメ「オホーツク北見塩やきそば」の取組は有名だ。今回は、これらを推進する中核的人材として、その思い、中核人材としての役割などについてお話を伺った。



北見の特産品がたくさん入った『オホーツク北見塩やきそば』

### オホーツク北見塩やきそば

北海道北見市で提供されているやきそば料理である。リクルートの旅行雑誌『北海道じゃらん』の提唱によって、ご当地グルメを通じて北見市を全国に発信することを目的に開発されました。こだわりは、地域の特産品であるホタテやタマネギなど地域の食材を使用することを定義としています。

#### 「オホーツクオホーツク北見塩やきそば」

##### の定義・ルール8ヶ条

- 第1条 道内産の小麦を主原料とした麺を使用する
- 第2条 オホーツク産のホタテを使用する
- 第3条 生産量日本一の北見タマネギを使用する
- 第4条 味付けはソースではなく塩とする
- 第5条 皿ではなく、鉄板で提供する
- 第6条 協議会指定の道産割り箸を使用する
- 第7条 できるだけ北見にこだわったスープをつける
- 第8条 シズル感を演出するために魔法の水を用意する

### オホーツク北見塩やきそばのコーディネート経験

オホーツク北見塩やきそばの活動は平成19年に遡る。当時、北見市内で行われた講演会で、当時の北海道じゃらん編集長であったヒロ中田さんから「北見市の知名度は北海道で最下位。新たなご当地グルメが必要」との提案が活動のきっかけであった。

その提案に対し、現地では、ご当地の食材を使った「塩やきそば」を作るといった盛り上がりには昇華し、抜山さんがやきそばの塩だれを開発する担当に抜擢された。

北見市内には、たれを作れる調味料メーカーはなく、道内を東奔西走、自身の持つ食品加工業者のネットワークで小樽市内のメーカーに開発を依頼した。試作品レベルでは問題はなかったが、市内飲食店での多面的な展開を行うには製造コストの問題があり、さらに製造を委託できる企業とのマッチングを行い、現在に至っている。

このような汗かきは、たれだけにとどまらず、麺、具材など多くの課題を乗り越え、現在では、市内27の飲食店で「オホーツク北見塩やきそば」が提供されている。その経済効果は北海道銀行試算でここ2年間で2億7,400万円にのぼる。

なお、平成22年には、全国的な知名度を上げるため、B-1グランプリにも出場している。

拔山さんは、北海道出身。高校卒業後、地元の大学に進学し、興部町に勤務。町の機関である農業科学研究センターに勤務し、農家や畜産農家の技術指導を行いながら、帯広畜産大学の修士課程に進んだ。

11年のキャリアの後、北見市にある北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センターの研究者として、地域食材を用いた商品開発やその他、事業化に向けた全般にわたるコーディネート活動を行っている。

コーディネーターは想いを担う現場監督

このような活動を続けている拔山さんは、北海道オホーツクを舞台として、本来の技術開発支援にとどまらず、非常に広範な活動を続け、食による地域活性化を推進している。地域の事業者にとっては、気軽に話せる「よろず相談所」といった役割だ。そこで、これまでの活動とおして、地域を支援するコーディネーターの役割と課題について質問した。

「私は、食品の加工技術を基盤として、地域の事業者のみなさんが新たに取られる商品開発などを支援してきました。しかし、一般的な研究領域にあるような支援とは異なり、地域の現場では、高度な技術シーズが求められているわけではありません。

むしろ、事業者のみなさん一人ひとりに対応しえるパイプ役が現場のコーディネーターだと思っています。その意味で言えば自分は現場監督といったところでしょうか？」

コーディネーターの能力は、調整力が非常に重要です。関係者の利害調整を図り、その気にさせてゆくための汗かきがもっとも必要ですね。事業者各々の想いを担う地域の現場監督ですね。」



北海道食クラスターへの期待

北海道では、昨年5月から北海道庁と北海道経済連合会が中心になり、食を盛り上げてゆく「北海道食クラスター」の取組が推進されている。

この取組では、道庁や地域14の振興局、さらには市町村など行政機関を網羅的なネットワークで結び、さらに、その活動の主役となる北海道の生産者や事業者がいる。これらが、地域全体で面として強く結びつくことで、強固な連携に支えられた北海道の戦略展開が可能となるプロジェクトだ。

技術を基盤とする拔山さんのコーディネートも、この取組に対して期待を寄せている。

「技術は、食品加工研究センターといった北海道の中心的な基幹が推進し、それを現場にいる私たちが支える。そんな人的なネットワークが作られてゆくことに大きな期待があります。私と同じ想いを持った人との連携が、いろいろな場面で進み、それが地域の事業者さんたちを元気づけることに繋がってくれば良いですね。」

その視線は、日々の現場の汗とともに、これからの北海道の将来を見据えているようだ。

(文：社団法人食品需給研究センター 長谷川 潤一)