

## 20. 香川県「小豆島食料産業クラスター」の推進概況

～クラスター協議会関係者や参加事業者の方々との意見交換より～

### 1 小豆島食料産業クラスターの概要

平成 17 年度より推進されている「食料産業クラスター」の取組みに対し、国内でも早くから地域の枠組み形成を行った「小豆島食料産業クラスター」の概況及び関係者との意見交換等を目的に、2006 年 11 月 22 日（金）に現地を訪問した。

#### 1.1. 協議会の設立と取組みの概要

小豆島食料産業クラスターは、小豆島産の食材と人材、技術等の資源を有効に結びつけ、新製品や新たな販路開拓、新しい地域ブランドの創出により、小豆島の基幹産業である食品産業の活性化を目的に、平成 17 年 8 月 31 日に推進母体となる協議会が設置され、現在の推進体制の構築がなされた。

協議会は、地域のしょう油・佃煮製造業を営むタケサン（株）武部 一成 社長が会長となり、小豆島町商工観光課が事務局を行うことで推進されている。具体的な取組みは、前内海町職員 関 毅氏が中心となり、全体を統括する運営委員会の開催や、しょう油・佃煮・オリーブ各部会において、地域ブランドの育成、産学官交流セミ

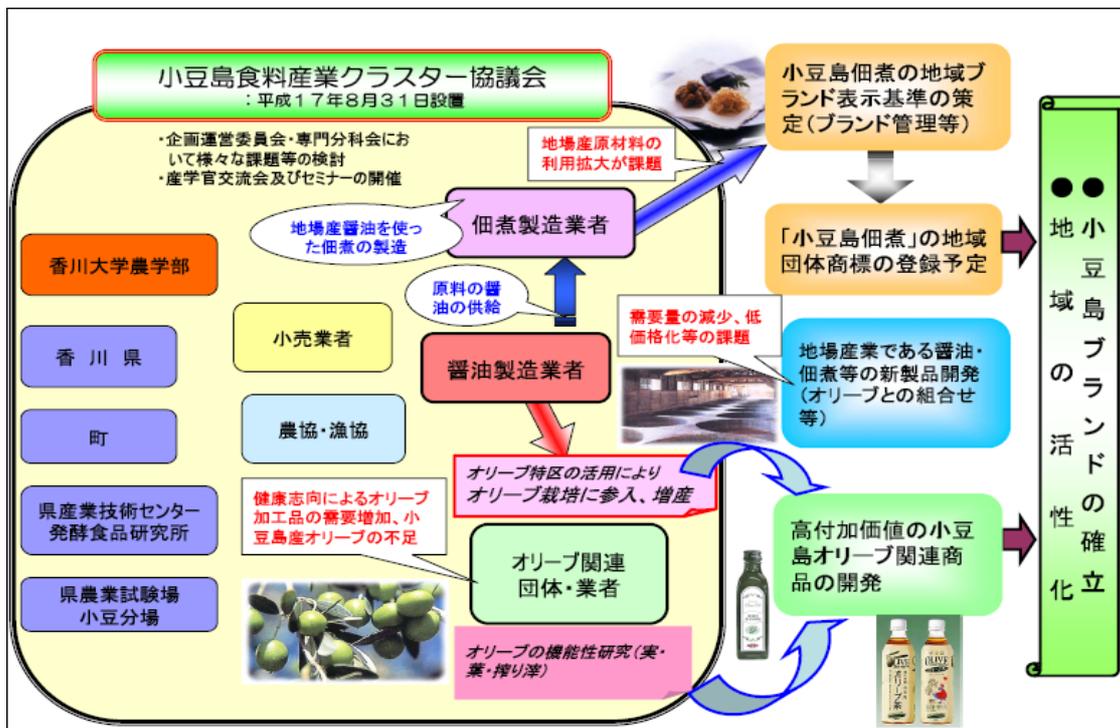
ナーなど、種々の課題解決に向けた検討が行われている。またクラスターの枠組みとしては、地域の製造業者、香川大学、県試験研究機関等が連携している。

#### 1.2. 枠組み形成のきっかけ

小豆島食料産業クラスターの枠組みは、当時、町の職員であった関毅氏が、小豆島の食品産業の活性化やしょう油絞り粕の対策等を検討するため、(独)農林水産消費技術センター理事長 池戸重信氏（現 宮城大学教授）に相談を持ちかけたことに端を発する。

池戸氏は、小豆島の地域性、課題となっている事項を踏まえ、香川大学農学部 早川茂教授に対し、連携の働きかけを行った。これに賛同した早川教授が地域へのアドバイスを始めたことで、「学」「官」による人的な連携をコアとした枠組みが構築された。

関氏は、早川教授のアドバイスを受け、しょう油、佃煮といった地域の主産業やオリーブに代表される地域特産品の関係者を参集し、地域産学官連携の構築に取り組んだ。平成 17 年度より農林水産省が食料産業クラスター事業を開始し、その事業への参加を契機に、地域によるクラスターとしての展開を進めるに至っている。



小豆島食料産業クラスターの概略図 資料：農林水産省総合食料局 食品産業企画課



小豆島クラスター協議会 事務局(関係者)のみなさん  
(左から、小豆島町商工観光課 真渡課長、関毅氏、小豆島町商工  
観光課 山本副主幹)

関氏によれば、「当時の課題検討においては、有識者の助言が必要であり、その点では偶然にも池戸先生、早川先生と知り合えたことは、地域の取組みを進める上で大きなきっかけであった」と人的連携とそのタイミングが地域の枠組み形成において重要であったと話す。

しかし、同様に「小豆島においては、国内の各地域に先行するかたちで、枠組み形成が行われたが、現状においても解決すべき課題は多く、オリーブ、しょう油、佃煮個別の課題解決のための検討が必要である」と、枠組み形成後のクラスター推進に向けた課題の整理と解決のための方法検討などについて話された。

### 1.3. 現状の課題と個別テーマの整理

現在、小豆島食料産業クラスターでは、しょう油、佃煮、オリーブの3分野をテーマにした部会が設置されている。

しょう油、佃煮では、新商品開発、販路開拓、廃棄物の再資源化が、またオリーブでは、生産拡大、管理の強化、採油粕の再資源化を課題に挙げられている。事務局では、各課題についての個別の対策を検討中であるが、今回の取材では、「テーマごとに挙げられた課題対策を即座に進めてゆくことは人的・資金的な面からも難しい。各課題については関係者のニーズを把握することにより対策の順番を決めて望む」といった意見交換が行われた。具体的には、各テーマ共通の再資源化にスポットを当て、その取組みの成果により得られた処理費用の軽減額を何らかの形で新商品開発などに充当するといった連続的な展開が期待されることである。

また、テーマ個別の対策としては、佃煮における地域ブランド化・地域団体商標の取得、オリーブでは、オリーブアナアキゾウムシ(害虫)対策などの必要性も話された。これらの課題については、クラスターに参加する地域事業者の方々の意見を参考に今後方向性が検討される。



タケサン(株) 武部一成 社長(クラスター協議会会長)

## 2 クラスターに参加される方々との意見交換

協議会との意見交換を行った同日午後、小豆島食料産業クラスターに参加されている各事業者の方々を訪問し、現状の課題等についての意見交換を行った。各社とも40分程度の訪問であったが、クラスターに参加される方々の紹介も兼ね、以下に記す。

### 2.1. タケサン株式会社(しょう油)

クラスターの取組みとしょう油の課題について、クラスター協議会会長 タケサン株式会社 武部一成社長にお話を伺った。

「私どもの工場から排出されるしょう油の絞り粕は、1日あたり2~3トンにのぼる。地域全体で見ても年間4,500トン発生し、その処理費用は1億円程度必要である。地域事業者皆さんのことを考えると、しょう油絞り粕の対策は急務であり、この処理費用が削減できれば、企業としても新規の商品化・技術開発等に着手できることとなる。」と話す。

また、「地域では、しょう油だけでなく、佃煮の煮汁残さや汚泥など多くの廃棄物があり、その対策や技術開発にクラスターとして着手していくことができれば、地域産業の活性化といった面で貢献することとなる」との意見も頂いた。

### 2.2. 株式会社岡田武市商店(佃煮)

地域特産品である佃煮の商品開発等について、株式会社岡田武市商店 岡田公正 代表取締役にお話を伺った。

同社は、初代店主、岡田武市氏が昭和23年、地元のしょう油屋勤務から独立し佃煮屋を始め、現在、二代目岡田公正氏が代表を勤める創業50年を越える佃煮専門店である。アイテム数は2,200を数え、製造、店舗販売を始め、平成14年からインターネット販売も行っている。



店頭に立たれる岡田公正代表と販売の方



タケサンフーズ(株)富田孝之輔 社長



株式会社岡田武市商店の佃煮陳列の様子



店舗販売の様子 (タケサン記念館「一徳庵」)

同社を含めた香川県小豆島一円の佃煮が、財団法人食品産業センターが実施する「本場の本物」に認定され(小豆島調理食品工業協同組合 TEL 0897-82-7007)、地域ブランドの確立を進めている。

岡田氏から見たクラスターへの期待では、地域のブランド作りの推進やそのための商品開発やマーケティングの重要性が挙げられた。同氏によれば「小豆島ブランドの佃煮は、今回、本場の本物の認定などにより推進されているが、もっとお客様のニーズを知り、どの世代のお客様が佃煮のターゲットかを知りたい」と話す。

### 2.3. タケサンフーズ株式会社 (佃煮)

佃煮製造における今後の商品開発の展望と佃煮煮汁の再資源化について、タケサンフーズ株式会社 富田孝之助 社長にお話を伺った。

小豆島の佃煮は、本場の本物の認定を受けているが、その原料は国内産を中心としている。このことについて富田氏は、「わたしどもの会社で製造される佃煮は、全て小豆島で製造されたしょう油を煮汁として利用している。しょう油以外にもできれば全ての素材を小豆島産にしたい」と話す。

佃煮の代表的な原料として利用される昆布などについても、県の試験場に依頼し小豆島の海域での育成試験を行ったこともあるが、実際に製品原料として利用できるような成果は得られていない。

富田氏によれば「今後、小豆島の地域ブランドを一層促進させるためには、厳選された現地の素材を用いた加工食品の開発が重要である。また、現在、佃煮は小豆島食料産業クラスターで対象としているしょう油とのマッチングが形成されているが、今後はオリーブとの商品マッチングもできないか検討していきたい」とのお話を頂いた。

一方、佃煮の煮汁残さについては、「当該地域でしょう油絞り粕と同様に検討していかなければならない課題である。現在は、一部、養豚飼料として利用されているものもあるが、多くは香川県内の処理業者に委託し焼却している。いずれの処理にせよ多額の支出が見込まれ、その費用が軽減された場合のメリットは大きい」と話す。



20年生のオリーブと(株)ヤマヒサ 植松勝太郎 社長

#### 2.4. 株式会社ヤマヒサ (オリーブ)

地域特産品であるオリーブの商品開発状況や小豆島クラスター推進のための課題等について、株式会社ヤマヒサ 社長 植松勝太郎氏にお話をお伺いした。

同社は創業約70年のしょう油メーカー、業務の新規展開を踏まえ平成元年よりオリーブの栽培、加工食品開発など農業参入を行っている。オリーブの農業参入は、平成15年4月に内海町が「小豆島・内海町オリーブ振興特区」に認定されたことで、耕作放棄地を借り上げ、現在はオリーブ栽培と流通・加工を手掛けている。同社は、小豆島産オリーブの果実・葉等の原材料を確保するために町から耕作放棄地約3haを借り受け、オリーブ栽培を開始した。

同社では、オイル用として加工業者へ製造を委託し、「小豆島産オリーブ油」として販売するとともに、オリーブの葉を使用した新しいオリーブ加工商品を開発、「オリーブ茶ティーパック」等を製造・販売している。

クラスターの推進についてお話をお伺いしたところ、「現在展開されているしょう油、佃煮、オリーブの各テーマの連携やクラスターとしての将来的なビジョン形成」をあげられた。当該地域においては、地域特産品を中心とした企業等の枠組形成が一定の成果を挙げていることもあり、今後、小豆島としての将来像を議論する場所としてクラスターを取り上げているとの思いが見られる。

#### 2.5. ヤマサン醤油株式会社 (オリーブ)

最後に、オリーブの栽培管理や病虫害防除の課題等について、ヤマサン醤油株式会社 社長塩田洋介氏にお話をお伺いした。

国内のオリーブには、害虫となる「オリーブアナアキゾウムシ」が発生する。繁殖期は年3回、幼虫が幹の根元付近に入り込み、幹を食い荒らす。学術的なデータでは、スミチオンを用いる方法が示されているが、現状のところ根本的な対策までには至っていない。



ヤマサン醤油(株) 塩田洋介 社長

また、現地の事業者においては、できる限り農薬の使用を差し控えたいとの考えから、他の防除方法の検討が急務とされている。

地域の事業者からみれば、オリーブの木自体を食い荒らすゾウムシの存在は、自身の資産そのものを脅かす存在となっており、現に過去130haを有した小豆島のオリーブ畑面積は、現在40haに減少している。

塩田氏のお話では、「小豆島のオリーブは近く入植100年を迎える。国内のオリーブオイル生産として小豆島ブランドが国内に浸透して生きている今、私たちは小豆島クラスターを通じて、これから100年先の展望を検討してゆかなければならない」と語る。

### 3 今後の展開について

食料産業クラスターとして早期に枠組形成に成功した同地域であるが、対象としているしょう油、佃煮、オリーブについては、個々に多くの課題も存在する。

これらの課題に対し、地域ブランド化や新規産業創出等を検討するには、個々の企業の努力では限界もあるといえる。地域の枠組みにおいて中期的・長期的ビジョンを形成し、その課題をひとつひとつ解決してゆくためには、地域の事業者の合意形成が必要となる。

このような課題に解決に対し、小豆島のケースでは食料産業クラスターを利活用している。国内の先進的な地域の一つとして、今後の展開が期待される。

#### 【お問い合わせ】

小豆島食料産業クラスター協議会

(小豆島町商工観光課内)

〒761-4434 香川県小豆郡小豆島町西村甲 1896-1

TEL 0879-82-7007

(文：社団法人食品需給研究センター 長谷川 潤一)