

熊本県産業技術センターの食料産業クラスター形成に関する取組み

～熊本県産農産物を活用した食品開発支援～

1 はじめに

熊本県における食料産業クラスターの推進は、熊本県食料産業クラスター協議会が中心となって進めている取組み以外にも、熊本県産業技術センター農産加工部が中心となって進めている先進的な取組みがある。

そこで、2008年7月15日、熊本県産業技術センターを訪問し、研究主幹兼農産加工部長 工藤 康文氏、農産加工部参事 堤 えみ氏に、熊本県産業技術センター農産加工部の食料産業クラスター形成に関する取組み概要をお伺いした。

2 熊本県産業技術センターの組織概要

2.1. 熊本県産業技術センターの設立

2007年4月1日、熊本県工業技術センター、熊本県食品加工研究所、熊本県計量検査所の3機関を再編・統合し、熊本県産業技術センターが設立された。初代所長に民間出身の柏木 正弘氏が就任したこともあり、従来の研究開発業務を中心とした公設試験研究機関という位置づけではなく、「売れるものづくり」を進めるために県内企業や農産加工グループを支える「県内産業の技術部」的な役割を担うという目標を掲げている。

旧工業技術センターを基にした総務企画部、情報デザイン部、生産技術部、電子部、微生物応用部、材料開発部、旧食品加工研究所を基にした農産加工部、旧計量検定所を基にした計量検定部の8部体制となっている。この内、農産加工部は、食品加工研究所時代から熊本県内の食料産業クラスターに関する取組みを推進してきた。

2.2. 農産加工部の業務

農産加工部は、大きく分けると技術指導事業と研究開発事業という2つの業務を行っており、3名ずつ計6名のスタッフを要している。技術指導事業は、加工技術向上支援事業と食料産業クラスター形成支援事業に分かれ、研究開発事業は試験研究と依頼分析に分かれている。民間出身の柏木所長の意向もあり、事業の優先順位を、「1に技術指導、2に依頼分析、3に試験研究」としているようで、技術指導事業に3名のスタッフを配置して、重視しているところに特徴がある。

加工技術向上支援事業の食品加工技術研修会は、年4回、そのときの消費者ニーズに対応した加工技術や品質管理技術に関するテーマで開催し、各回50～70名程度の参加者がいる。受託研修・現地指導は、農産加工グルー



熊本県産業技術センター農産加工部の皆さん
 （一番左がお話を伺った研究主幹兼農産加工部長 工藤康文氏、左から二番目が農産加工部参事 堤 えみ氏）

熊本県産業技術センター農産加工部の業務

技術指導事業	
1	加工技術向上支援事業 <ul style="list-style-type: none"> 県産加工組織等を対象に、売れる商品づくりに役立つ研修や技術指導を実施 <ul style="list-style-type: none"> 食品加工技術研修会（年4回） 受託研修（約60件） 現地指導（約50件） 現地对応型技術開発プロジェクト
2	食料産業クラスター形成支援事業 <ul style="list-style-type: none"> 食品産業での県産農産物活用促進のため、農業者等と食品産業との連携を支援 <ul style="list-style-type: none"> 食料産業連携交流会 連携による県産農産物活用新商品開発支援 食料産業クラスター形成に関する調査研究
研究開発事業	
1	試験研究 <ul style="list-style-type: none"> 県産農産物を利用した加工品の開発 県産農産物の加工特性の解明
2	依頼分析 <ul style="list-style-type: none"> 県産加工品及びその原材料の各種成分含量・生菌数等を有料で分析

ブや食品製造業者からの依頼に基づいて行うもので、年間 100 件程度（受託研修・現地指導合計）の要請に応じている。それ以外にも、年間 700 件程度の電話及び来所相談に応じており、来客のない日はないという話である。すぐには分からない相談事項に対しても、時間をもらって調べたり、他の機関を紹介したりといったフォローをしている。技術指導事業を担当している堤氏によると、企業や農業団体からの相談は、既存の統計データでは分からない生の話なので、それが産業技術センターの財産となっているという。食品メーカーには、原料産地や農業生産の現状を紹介し、農業団体には、食品メーカーの求めている農産物の品質や形態等情報提供するなど、両者からの相談があることによって、自然と情報が集約されるので、農業産地と食品メーカーをつなぐコーディネートを行っていることが多いそうである。産業技術センターという立場で、技術が分かるからこそコーディネートができると話されていた。

また、熊本県は、農村女性の農産加工や直売活動がとても盛んで、農林水産省が実施している平成 18 年度農村女性による起業活動実態調査¹では、全国 2 位となっている。このような結果をもたらした理由として、身近に技術相談ができたり、研修や商品化試作に対応できる産業技術センターの存在は大きい。

3 熊本県産業技術センター農産加工部の取組み

3.1. 食料産業クラスター形成支援事業

平成 16 年度よりフードシステム支援事業を始め、平成 18 年度からは食料産業クラスター形成支援事業に事業名を替え、この間、食品産業での県産農産物活用促進のため、農業者等と食品産業との連携を支援している。

県内の食品産業（外食、中食、製パン・製菓業）に対し、青果物・一次加工品に対するニーズ調査を行うとともに、クラスター形成による県産農産物活用の商品開発支援を行っている。熊本県産業技術センターの技術指導やコーディネートによって、地域連携による 10 件の商品開発が生まれている（次表）

例えば、「くまもとの地産地消菓子」、「青みかん加工品」は、熊本市河内町の果樹農家の女性農産加工グループが開発した青みかんジュースを、洋菓子店やホテルが菓子やデザート用素材として利用するという連続した商品開発の取組みである。熊本県産業技術センターでは、商品化のための加工技術や機能性分析、農産加工グループと食品製造業との連携構築を支援している。

¹ 本調査は、農村女性による農林漁業関連起業活動の実態を把握し、今後の起業活動の支援策の検討に資するため、全国の普及指導センターの協力を得て農林水産省経営局普及・女性課が経年的に実施しているものである。平成 18 年度調査における県別の女性起業の数は、第 1 位秋田県 441 件、第 2 位熊本県 420 件、第 3 位宮城県 409 件となっている。

「JA あしきた直販ネットワークによる新商品開発」は、JA あしきたが、特産物である極早生たまねぎの業務用ペーストを開発し、それを使ったドレッシングや菓子等の商品開発を醤油メーカー・菓子メーカーと連携して行っている取組みである。熊本県産業技術センターでは、貯蔵試験やペーストの成分分析、JA あしきたと県内食品メーカーとの連携構築を支援している。

また、熊本産青紫蘇に宮崎産黒酢と熊本産はちみつをブレンドした清涼飲料「酢っきり青紫蘇」や県産大豆を活用した子供専用納豆・復刻版寺納豆「妙解時納豆」の開発は、熊本県食料産業クラスター協議会と協力して、青紫蘇を生産する有限会社中原温室や納豆メーカーの株式会社丸美屋に対して支援した取組みである。



熊本県産業技術センター農産加工部がこれまでに開発協力した商品群（農産加工部の玄関に展示）

熊本県産業技術センター農産加工部のクラスター形成による県産農産物活用の商品開発支援事例

開発事例	開発実施主体
くまもとの地産地消菓子	(有)真 フランス菓子トワ・グリユ
はちべえトマトのドライトマト・業務用一次加工品	JA やつしる
青みかん加工品	(株)オレンジプロッサム
「酢っきり青紫蘇」の開発	(有)中原温室
県産大豆を活用した子供専用納豆・復刻版寺納豆「妙解寺納豆」	(株)丸美屋
8代目銘菓をめざす香梅「花橘」	(株)香梅
ヒゴラサキの浅漬けの商品化	阿蘇丸漬け本舗 徳丸漬物
JA あしきた直販ネットワークによる新商品開発	JA あしきた
新しい熊本ブランド「阿蘇デリシャス」開発	(株)阿蘇デリシャス
酒造米ヌカを活用した吟醸米せっけん	河津酒造合名会社

3.2. 力を入れている研究テーマ

研究開発として現在、力を入れている研究テーマは、食品の安全・安心を確保するための「品質管理技術開発」、食品産業の求める原料を提供するための「一次加工技術開発」、消費者ニーズに応じた商品開発を支援するための「県産農産加工食品の機能性解明」である。「一次加工技術開発」は、技術指導や食品産業に対するニーズ調査の中で、食品産業が求めているのは、生の農産物ではなく、使い勝手のよい原料であると分かったことから、始めた研究だそうである。高品質な味・風味・食感を有するペースト製造技術を確立しようとしている。

4 今後の展開

熊本県産業技術センター農産加工部の取組みは、技術指導や農業者と食品メーカーを結ぶコーディネートに力を入れているところに特徴があり、公設試験研究機関の新たな機能として食料産業クラスター形成に向けて、活発な活動を展開している。今後、産地における一次加工の取組みをさらに推進していきたいとのことであり、連携による更なる商品開発事例が生まれることが期待される。

【お問い合わせ】

熊本県産業技術センター 農産加工部

〒862-0901 熊本市東町 3-11-38

TEL 096-368-3600（代表） FAX 096-368-0971

URL <http://www.kmt-iri.go.jp/>

（文：社団法人食品需給研究センター 藤科 智海）