

## 農産物の一次加工を行う企業のクラスター形成における寄与

社団法人食品需給研究センター 研究員 藤科 智海

### 1 現状と課題

これまでの食料産業クラスター事業を活用した新商品開発の取組みは、1企業が1原料に対し1商品を開発するといった方法をとっているものが多い。新商品開発の成果は、企業に経験として蓄積され、その経験を活かし、新たな原料を用いた商品開発が展開されている。

地域において発想力のある1企業が、常に新しいテーマを持ち、連続的に新商品を開発していくことも、クラスターの方向性としては重要である。しかし、開発された商品の成果は1食品メーカーと連携した事業者との間で結実し、地域連携としての広がりはない。1企業の取組みでは、地域としての商品ラインナップ形成という販売戦略をとることはできず、販売における相乗効果は少ない。また、技術革新を伴う商品開発は少なく、いわゆる「おみやげ品」の開発に留まるものが多い。研究機関の技術シーズを利用して各企業が商品開発を行い、連続的に地域にイノベーションをもたらすような状況は見られない。これまでの取組みでは、競争しつつ協調するという関係が構築され、〇〇クラスターと形容できる事例は少ないのが現状である。

### 2 新たな視点の設定

地域原料を食品メーカーが利用しやすいよう、一次加工を行い、その一次加工原料を用いて、地域の複数の企業が新商品開発を行うというような取組みであれば、1企業による一過性の商品開発ではなく、地域的な広がりをもたらす取組みになるのではないと思われる。また、一次加工原料の製造においては、乾燥粉末化、殺菌・滅菌処理、香り・風味等の品質保持、保存方法など、原料となる対象物の特性に応じた技術開発が必要であり、さらに、これまで利用されていない新品種については、新たな加工適性の検討も必要になる。このため、地域の技術開発力をもった企業や公設試験研究機関などが中核となり、推進されなければならない。

このような取組みであれば、地域において技術優位が生まれ、連続的なイノベーションをもたらす基盤ができ

と思われる。そのような基盤の上に、地域に優位な食品原料（農産物）があり、それを一次加工する企業が地域に存在し、それを利用して新商品開発を実施する企業が集うという状況を作り上げることができれば、その地域に食料産業クラスターが形成されているといえるのではないだろうか。

そこで、一次加工の取組みを行っている企業の事例をいくつか調査することで、技術優位という視点を重視した食料産業クラスターの形成のモデルを提示することを試みる。

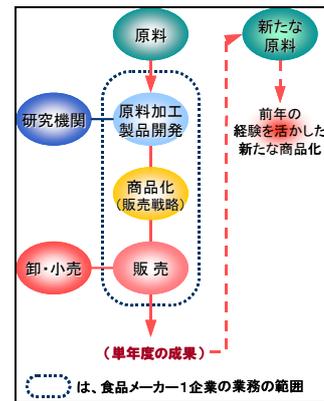


図1 1企業を中心とした新商品開発

#### 2.1. 一企業を中心とした新商品開発の問題点

以下に、1企業を中心とした新商品開発について、クラスター形成という視点から見た問題点を整理する。

- ・ 生産者は原料提供者としての位置づけが多い。生産者のメリットは希薄なため、生産者サイドに大きな問題意識がないと、食品メーカーとの間で理念の共有化が図りにくい。
- ・ 技術シーズの利活用や流通サイドとの連携は基本的に、商品化を主体的に行う1企業単位である。基本的に地域における基盤技術の強化や新産業創出には結びつきにくい。
- ・ 発想力や技術力のある企業による連続的な新商品開発が行われているが、技術革新を伴わず、いわゆる「おみやげ品」開発の域を脱しないものが多い。

## 2.2. 一次加工の取組みに対する分析視点（仮説設定）

一次加工を経由した地域連携による新商品開発の事例を見る際の分析視点を以下に提示する。

- ・ 生産者がアグリビジネスという観点から、一次加工にも参入して、取組みの主体者となることも可能で、地域での付加価値向上にもつながるのではないか。
- ・ 地域の技術力のある企業、公設試験研究機関などが一次加工の取組みの中心となり、クラスター形成におけるコーディネータ的役割を果たすのではないか。
- ・ 開発された商品は個々の企業において販売戦略を講じるのが普通であるが、特定の原料をテーマとした商品群を形成できることから、地域全体としての販売戦略を立てることも可能なのではないか。

## 3 事例分析

農産物の一次加工を行っている事例において、生産者や食品メーカー及び研究機関等がどのような関係性を持っているのかを分析したところ、原料素材に由来し、いくつかのパターンがあるように思われる。そこで、それぞれのパターンごとに、一次加工の取組みを実施するこ

とによるクラスター形成の可能性を検討する。

クラスター形成がなされているかどうかの判断は非常に難しいが、ここでは、地域内に協調とともに競争構造が形成されているか、地域内にイノベーションや新事業創出がもたらされているかという点に注目してみたい。

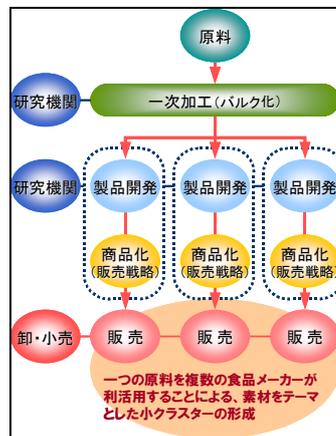


図2 一次加工を経由した地域連携による新商品開発

表1 分析対象(一次加工の取組み)

地域	開発のコア企業・団体	資本金	従業員数	開発商品 (又は利用原料)	概要
岩手	葛巻高原食品加工(株)	9,800万円	28名	ヤマブドウ果汁、ジャム	研究機関と粘度などを調整し、業務用の山葡萄ジャムや果汁を開発。
岩手	(株)須藤食品	8,255万円	82名	桑の葉の微粉末パウダー	桑の葉の微粉末パウダーを利用した蒟蒻を製造。
山形	日東ベスト(株)	14億7,400万円	945名	ラ・フランスパウダー、さくらんぼパウダー	熟度管理した山形県産のラ・フランスを使用し、香りを保持した品質安定性のあるパウダーを開発し、菓子やドレッシング等に使用できるような基盤をつかった。
栃木	笠原産業(株)	1,000万円	37名	栃木県産小麦粉	栃木県内の生産者、製粉メーカー、製パン・製麺・製菓等のメーカー、流通業者が連携して「麦わらぼうしの会」の名前で商品を共同販売。
宮城	はたけなか製麺(株)	5,000万円	50名	アカモクパウダー	アカモクパウダーを練り込んだ白石温麺を開発。
長野	長野興農(株)	3億円	197名	ブルーエキス	長野県産の生ブルーで作ったエキスを開発。
長野	柄木田製粉(株) 日穀製粉(株)	2億円 4億8,000万円	120名 220名	長野県産硬質小麦粉	JAと連携した長野県産硬質小麦の産地化推進、その小麦を利用したうどん用、パン用、中華麺用、そばつなぎ用の小麦粉を実需者との協力の上で開発した。
大分	くにみ農産加工(有)	8,000万円	79名	スイートバジルペースト	国東市の生産農家を組織し、トレーサビリティを実現したスイートバジルペーストを開発した。大手食品メーカーのバスタソースの具材として利用されている。
熊本	熊本製粉(株)	4億9,350万円	170名	米粉	二次加工適性のある米粉を開発し、それを利用した菓子や麺の新商品開発。
宮崎	(有)アグリプロセス宮崎	755万円	30名	紫サツマイモペースト、カット	紫サツマイモのペーストやカット、フリリング等を製造し、製菓メーカーへ販売。
宮崎	(株)都城くみあい食品	8,010万円	96名	紫サツマイモパウダー、紫サツマイモ抽出液	九州沖縄農業研究センターの技術を導入した紫サツマイモパウダー、日農化学工業(株)の技術を導入した色素用の紫サツマイモ抽出液を製造。
宮崎	宮崎県農協果汁(株)	9億4,338万円	229名	へべす、日向夏、紫サツマイモ濃縮汁	九州沖縄農業研究センターや(社)宮崎県ジェイエエ食品開発研究所と共同研究で紫サツマイモ濃縮汁を開発した。へべすや日向夏の搾汁も行っており、(株)響やJA日向の新商品開発の取組みに原料提供をしている。

資料:ヒアリング調査結果より作成

### 3.1. 紫サツマイモの事例

紫サツマイモを原料とした取組みでは、宮崎県農協果汁株式会社、株式会社都城くみあい食品、有限会社アグリプロセス宮崎が、それぞれの得意分野を生かした一次加工を行っている。宮崎県農協果汁（株）は、柑橘類やにんじん等の搾汁を行っている宮崎県内の企業で、これまで培ってきた技術力を生かし、社団法人宮崎県ジェイエイ食品開発研究所や農研機構九州沖縄農業研究センターと連携して紫サツマイモの濃縮汁を開発した。この濃縮汁を利用して、自社で甘藷飲料を製造するとともに、濃縮汁を株式会社ヤクルト本社や大塚食品株式会社へ食品原料として提供している。(株)ヤクルト本社や大塚食品（株）では、その濃縮汁を利用して独自に甘藷飲料を開発し、全国販売している。

(株)都城くみあい食品は、原料提供者であるJA都城の子会社で、農協で生産される紫サツマイモを一手に買い取り、宮崎県農協果汁（株）や（有）アグリプロセス宮崎へも提供するという産地卸を担っている。また、自社でも九州沖縄農業研究センターの技術を利用したエアドライパウダーを製造して製菓・製菓業者へ販売している。赤色系天然色素用に色素を抽出するという一次加工も、その色素を利用する日農化学工業（株）の技術を利用して行っている。紫サツマイモ生産者であるJA都城が、子会社の（株）都城くみあい食品を通じて、一次加工の領域に参入しており、生産者サイドでの付加価値向上を目指した取組みといえる。

(有)アグリプロセス宮崎は、カットやペースト、フイリング等の加工を行い、製菓・製菓業者、卸売問屋へ販売している。宮崎県農協果汁（株）の濃縮汁や（株）都城くみあい食品のパウダー等も商品ラインナップに入れて、全国の卸売問屋へ販売している。地域内の他社商品も販売時のラインナップに加えることで、紫サツマイモの一次加工品を総合的に扱う卸としての役割も果たしている。また、ペーストの開発では、九州沖縄農業研究センターの協力を得ている。

紫サツマイモの取組みにおいて、一次加工品の販売では一部協力が見られるが、基本的には自社独自で全国展開をしている食品メーカーと結びついている。競争しつつ協調しているという状況にある。JA都城、(株)都城くみあい食品、宮崎県農協果汁（株）、(有)アグリプロセス宮崎に、研究機関の九州沖縄農業研究センターと(社)宮崎県ジェイエイ食品開発研究所も含めた6者は、緩やかな連携体となっており、連携構築においては、紫サツマイモの品種開発から一次加工品の開発まで通して技術支援を行っている九州沖縄農業研究センターの役割が大きい。紫サツマイモの事例では、一次加工メーカーを主体としたクラスターが形成されているといえる。

さらには、鹿児島島の産地と協力した色素・食品原料業界大手の三栄源エフ・エフ・アイ株式会社も紫サツマイ

モの濃縮汁、色素、パウダー等を開発しており、産地間競争も生まれている。三栄源エフ・エフ・アイ（株）は食品メーカーとのつながりも多く、三栄源エフ・エフ・アイ（株）のような大手メーカーが参入していることによって、紫サツマイモの食品原料としての知名度が高まったといえる。

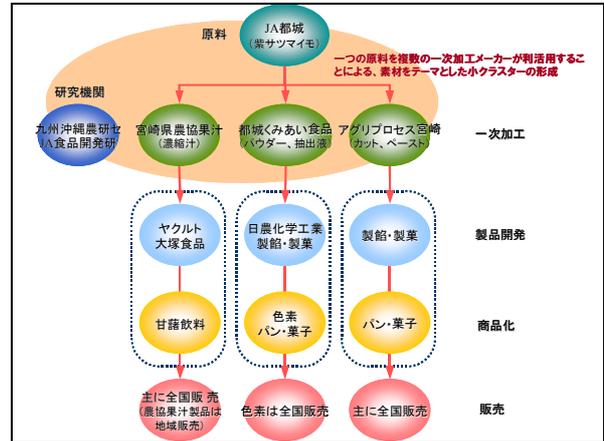


図3 紫サツマイモの事例－宮崎県農協果汁(株)、(株)都城くみあい食品、(有)アグリプロセス宮崎

### 3.2. へべす、日向夏の事例

宮崎県農協果汁（株）では、県内で獲れる柑橘類のへべすや日向夏の搾汁も行っており、へべすや日向夏を利用した商品開発を行っているグループに搾汁を提供している。商品の企画開発を行っているのは、宮崎県の株式会社響で、へべす、日向夏いずれも、ドレッシング、こしょう、100%果汁、ジャム、サイダー等のラインナップを揃えている。(株)響がコーディネートして、それぞれの産地と協力関係を築き、県内の食品メーカー各社に委託製造してもらい、商品ラインナップを揃えるという方法である。宮崎県農協果汁（株）は、搾汁の提供と100%果汁の委託製造という役割を担っている。柑橘類の搾汁に関しては、特に技術的に解決しなければならないことはない。従来通りの搾汁方法を取り、公設試験研究機関や大学の研究者の参加は特にない。一次加工品が搾汁のみであるため、今のところ地域内での競争構造は生じず、地域的な広がりを伴う展開にはなっていない。

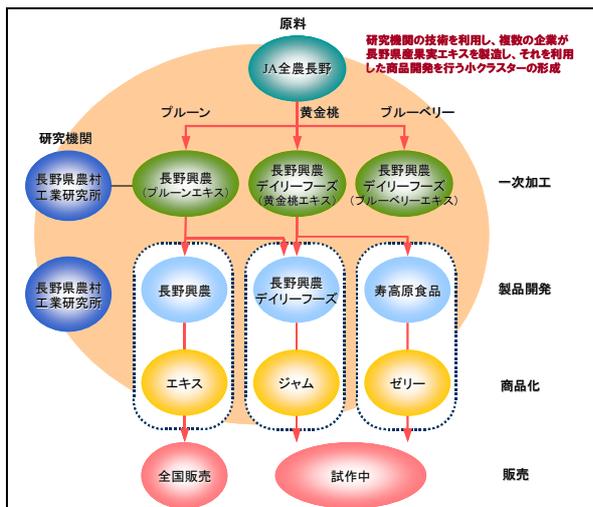
### 3.3. ブルーンの事例

果実飲料製造をメイン業務とする長野興農株式会社は、同じJA全農長野グループの社団法人長野県農村工業研究所の技術支援を受け、特産物の生ブルーベリーからブルーベリーエキスを製造している。市販の外国産乾燥ブルーベリーエキスに比べ、高品質なブルーベリーエキスとなっている。売れ行きはよく、業務用で利用したいという需要もあるので、現在、生産者と提携し

て加工専用ブルーンの生産圃場を拡大しようとしている。また、ブルーンエキスを利用したジャムの開発もデイリーフーズ株式会社、(社)長野県農村工業研究所との共同で行われている。

また、同じ技術を利用して、特産の黄金桃やブルーベリーのエキスも、(社)長野県農村工業研究所と長野興農(株)、デイリーフーズ(株)との連携で試作している。黄金桃エキスを利用したジャムの開発は、長野興農(株)とデイリーフーズ(株)との連携で、ゼリーの開発は、寿高原食品(株)が実施している。

飲料に強い長野興農(株)、ジャムに強いデイリーフーズ(株)、寿高原食品(株)という図式ではあるが、3社は同業種である。これらの企業を(社)長野県農村工業研究所が技術支援という形で結びつけている。(社)長野県農村工業研究所は、これらの食品メーカーと共に立ち上げた長野県農産加工品開発推進協議会の事務局を担い、(社)長野県農村工業研究所の技術シーズを利用した新商品開発を進めている。ブルーンエキス以外の商品開発に関しては始まったばかりであるが、競争しつつ協調するという関係が築かれており、クラスターが形成されているといえる。



### 3.4. ヤマブドウの事例

ブルーンエキスと似た果実エキスの事例としては、岩手県の葛巻高原食品加工株式会社が製造しているヤマブドウ果汁及びジャムがある。この取組みでは、岩手県工業技術センターが技術指導を行い、葛巻高原食品(株)が特産のヤマブドウで果汁やジャムを製造し、製パンメーカーの白石食品工業株式会社がパンに練り込んだり、ジャムとして挟んだりして利用している。ジャムの粘度調整等は、実需者の白石食品工業(株)とも協力して行っている。この取組みのコーディネーター役は岩手県商工労働観光部地域産業課が担っている。葛巻高原食品(株)と白石食品工業(株)との2社の連携で、クラスターと

呼べるまでには発展していない。

### 3.5. ラ・フランスの事例

日東ベスト株式会社は、山形大学農学部や山形県工業技術センターと連携し、ラ・フランスパウダーを開発した。ラ・フランスの芳香を残すのが難しく、そこを解決したのが山形県工業技術センターの技術であった。地元JAから規格外品のラ・フランスを仕入れ、パウダー化したラ・フランスを県内の菓子メーカーが利用して、お菓子を製造している。日東ベスト(株)は自社でもラ・フランスロールケーキを開発している。ラ・フランスパウダーの評価は高く、県外の企業からも引き合いあったが、県内企業への提供が先で、ある程度、県内企業に渡った後に県外企業にも提供するというスタンスで取り組んできた。現在は、ある程度県内企業に行き渡ったので、県外企業にも販売している。

日東ベスト(株)が地域を大事にしようというスタンスをとったことによって、地域内での広がりが生まれている。この取組みのコーディネーター役は地域の大企業である日東ベスト(株)で、販売先となる県内の大沼デパートとも連携している。県内の菓子店がそれぞれにラ・フランスパウダーを利用したお菓子を製造しており、競争しつつ協調しているという関係が構築されている。一次加工のころは、日東ベスト(株)が供給しているのみで、競争構造はないが、ラ・フランスパウダーを利用した製品開発のところで競争構造が生まれている。地域の特産物として知名度の高いラ・フランスを利用したことと、地域企業への販売を重視する日東ベスト(株)の取組みが、県内の多くの菓子店を巻き込むことができた要因であろう。

また、日東ベスト(株)では、同様のパウダー化技術を利用したさくらんぼパウダーを試作しており、こちらの取組みでも、地域との連携による今後の展開が期待される。

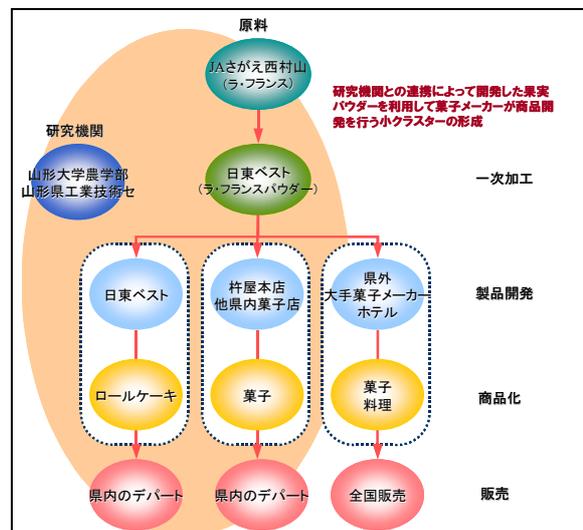


図5 ラ・フランスの事例ー日東ベスト(株)

### 3.6. 小麦粉の事例

長野県には、製粉メーカーが柄木田製粉株式会社と日穀製粉株式会社の2社存在している。競争構造にあるが、県産小麦を利用した小麦粉の開発では連携している。製粉メーカーとして、JAちくま、千曲市と協力した県産小麦ユメセイキの産地化推進を図ったのが取組みのきっかけとなっている。その後、長野県農事試験場が開発した新品種ハナマンテン、ユメアサヒの産地化も推進している。柄木田製粉(株)と日穀製粉(株)は、長野県製パン商工組合、長野県麺業協同組合とも連携し、3種類ある県産小麦の混合比率などを研究し、うどん用、パン用、中華麺用、そばつなぎ用の小麦粉を共同開発した。それぞれの社名が入った袋に、両社共通のブランド名を付して、県内の製パン、製麺、ラーメン店、飲食店等に業務用として販売している。県産小麦を利用した製パン教室や製麺教室などを地元飲食店や主婦層を対象に共同で行うなど、地域への販路拡大を図っている。また、両社とも独自に県産小麦を利用した乾麺製造も行っており、食品スーパー等での小売販売も行っている。

この事例は、製粉メーカー2社が競争しつつ協調し、生産者や地元行政、実需者と連携した取組みである。小麦粉なので、技術的に解決しなければならない要素はあまりなく、研究機関との連携は基本的にはない。技術的に優れた取組みではないが、地域内での付加価値向上を目指した取組みにはなっている。この取組みのコーディネータ的役割は、柄木田製粉(株)が担っている。

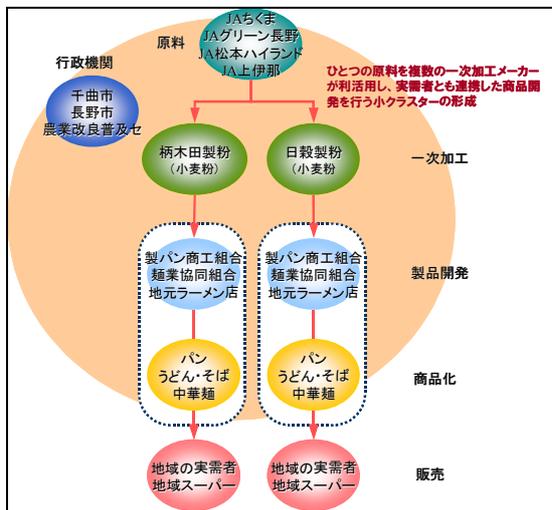


図6 小麦粉の事例－柄木田製粉(株)、日穀製粉(株)

地元生産者や地域の実需者と連携し、県産小麦を利用している例としては、栃木県の笠原産業(株)の取組みもある。笠原産業(株)の場合は、乾麺製造は行わず、製粉のみであるので、県内の製麺、製パン、製菓業者とのつながりはより強い。県内の生産者、実需者、流通業者も巻き込んだ取組みとなっている。こちらの事例では、

製麺特性の研究等で大学との連携を持っていた。笠原産業(株)は、柄木田製粉(株)や日穀製粉(株)ほどの規模を持つ企業ではないので、技術的な支援を大学に仰いだといえる。しかし、コーディネーターとしての役割を担っているのは、製粉メーカーである笠原産業(株)である。連携している実需者は数社に上るが、何れも違う商品をつくっている食品メーカーであり、そこでの競争構造はない。むしろ、関係者が集ってつくった「麦わらぼうしの会」という名前で、栃木県産小麦製品を共同で販売するという戦略をとっている。

### 3.7. 米粉の事例

熊本県の製粉メーカー、熊本製粉株式会社では、従来からある上新粉や白玉粉とは異なった、新しいタイプの二次加工適性に優れた米粉を製造している。これまでの業務である小麦粉製造とは、技術的にも異なるため、九州沖縄農業研究センター、熊本県産業技術センター、県内の機械メーカーとも連携した取組みであった。米粉として最適な米の品種や二次加工を考慮した米粉特殊粉砕の検討、米粉の粒子の大きさ、米でんぷんの損傷度など科学的データをとりながら、パン・菓子を試作、物性・官能評価を実施した。現在、地域内の菓子メーカーや酒造メーカーと協力して、その米粉を利用した新商品開発を実施している。

熊本製粉株式会社は資本金約5億円で、この地域では比較的大きな企業であり、熊本県食料産業クラスター協議会の会長を出している企業である。米粉の取組みでは、この熊本製粉(株)がコーディネータ役を担っている。技術的に解決しなければならないこともあり、研究機関や異業種の機械メーカーも参加している。商品開発はまだ試作レベルではあるが、麺・菓子・飲料等の多くの地元メーカーが参加しており、今後の展開として競争構造が生まれ、クラスターと呼べる状況になる可能性もある。

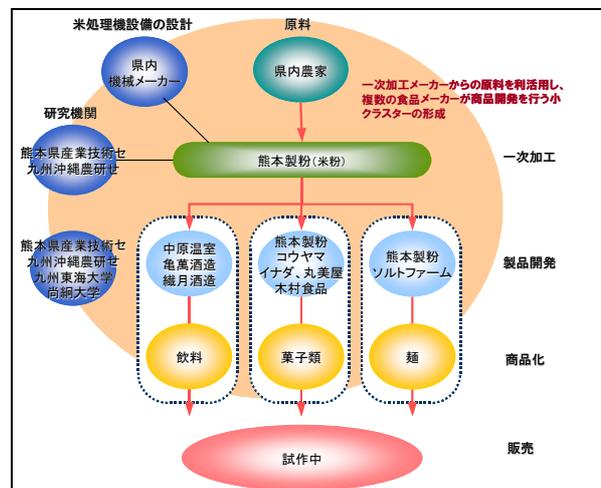


図7 米粉の事例－熊本製粉(株)

### 3.8. アカモクの事例

これまであまり有効利用されてこなかった宮城県沿岸で採取できるアカモクを利用して、県内3社が商品開発を実施している。海藻の加工・販売を行っている株式会社シーフーズあかまは、湯通したアカモクをお刺身として販売すると共に、グリーンライブ株式会社に提供し、アカモク漬を共同開発している。はたけなか製麺株式会社では、松島町地場産品商品開発流通研究会と連携し、松島観光の新たなお土産品作りとしてアカモク温麺、アカモクうどん等を開発した。はたけなか製麺では、お土産品としてのみならず、ギフト用でも販売している。また、日常食べてもらう商品として地元スーパーや飲食店でも出している。これらの商品開発においては、宮城県水産技術総合センターの支援もあった。この取組みでは、原料供給者が2社あったが、松島町地場産品商品開発流通研究会では、今後原料供給を止めるそうである。はたけなか製麺(株)では、原料供給元を(株)シーフーズあかまに切り替えることになった。

この取組みは地域資源を利用して、3社が新商品開発を実施して、新たな地域特産品にしようという取組みである。まだまだ地域的な広がりはない。はたけなか製麺(株)では、アカモクを麺に練り込むために、県外企業に委託してパウダー化したものを利用している。製麺加工のしやすさを考えると微粒粉がよいが、アカモクの風味、食感、色を残すためにはある程度の大きさが必要で、粉碎の程度や準強力粉の配合割合に苦労したそうである。アカモクのパウダー化が県内でも実施できるようになれば、そのパウダーを利用して様々な商品に加工する企業が県内に増える可能性もある。今後、参加企業が増え、競争構造を持つようになれば、クラスターが形成されたといえるだろう。

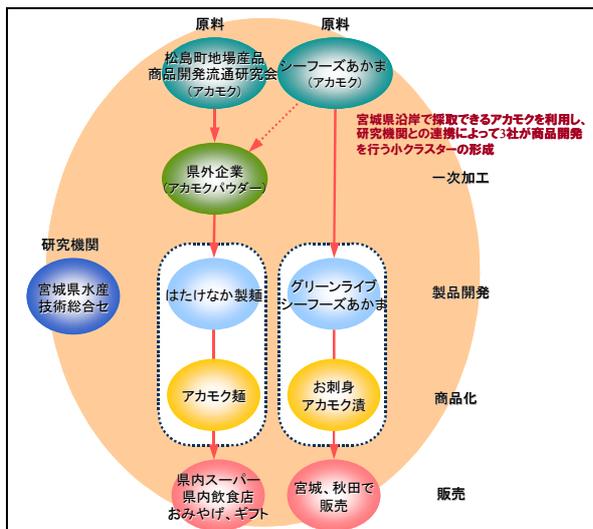


図8 アカモクの事例ーはたけなか製麺(株)

県内でパウダー化できる企業が欲しいという話は、桑の葉のパウダーを練り込んだ蒟蒻製造を行っている須藤食品株式会社でも指摘していた。地域資源を様々な業種の企業に利用してもらおうと考えた場合、乾燥・微粉末化の技術が必要で、さらには、その技術を持つ企業が地域に存在することによって、取組みの広がりが期待される。

### 3.9. スイートバジルの事例

くにみ農産加工有限会社では、国東半島周辺で生産された野菜を農家から仕入れ、業務用の冷凍野菜や乾燥野菜を製造している。同社のスイートバジルペーストの取組みは、地域の生産者との連携が非常に上手く取れている事例である。同社で取り扱われるスイートバジルは、生産記録や加工ロットの形成等について、トレーサビリティシステムを導入し実施している。生産段階の記録は生産者に業務をお願いしているが、その記録管理と工場内の加工記録の管理等は、同社のオペレーションシステムで進められ、生産者の負担を軽くするような仕組みとなっている。このような仕組みで生産されたスイートバジルペーストは大手食品メーカーのパスタ商品の具材として利用されている。

現在、同社の一次加工品を地域の飲食店や食品メーカーが利用するような取組みにはなっていないが、技術力の高い企業であり、クラスター形成の中核になれる可能性のある企業である。

## 4 まとめ

農林漁業者が生産したものを食品メーカーが利用して加工食品を作るという場合に、農林漁業者が生産したものをそのまま利用して、食品メーカーが加工食品にするという例はあまり多くない。通常は、一次加工を施し、使いやすい状況にしてから食品加工に移行する。この一次加工を産地で行うことのメリットは、食品メーカーとしては輸送コストの節約や品質保持、産地側としては新たな付加価値の獲得といえる。紫サツマイモにおける(株)都城くみあい食品の例では、産地JAの子会社として一次加工に進出し、付加価値を獲得している。他の事例では、農林漁業者が一次加工の領域まで、進出している例はない。むしろ、地域内の一次加工メーカー（もしくは一次加工に参入した地域食品メーカー）が産地との連携を密に取りながら、一次加工を行い、それを食品メーカーが利用しているという場合が多い。それは、食品メーカーが原料として求めているのは、品質や衛生管理が行き届き、原料として使いやすい形態となっているものであるからである。地方の公設試験研究機関に求められているのは、まさに乾燥粉末化、殺菌・滅菌処理、香り・風味等の品質保持、保存方法等の一次加工にかかわる技術支援なのであろう。

公設試験研究機関が一次加工において技術的な支援

をしている事例は、果実の搾汁やパウダー化及び米粉の場合であった。この内、紫サツマイモの事例における九州沖縄農業研究センター、県産果実エキスの事例における（社）長野県農村工業研究所の事例では、コーディネーターの役割を公設試験研究機関が担っている。そのような場合には、一次加工メーカーが複数参入し、競争構造が見られる。それは、公設試験研究機関が複数の企業と共同で技術開発を行ったり、複数の企業へ開発した技術シーズを提供しようとするからである。一次加工の段階から、公設試験研究機関が複数の企業に技術支援を行うことによって、そこに競争構造も生まれ、結果として多くの食品メーカーを参入させることにつながっている。

それ以外の場合でクラスターが形成されている（あるいはされつつある）のは、一次加工メーカーがコーディネート役を担っているラ・フランスの事例（日東ベスト（株）、米粉の事例（熊本製粉（株））である。日東ベスト（株）、熊本製粉（株）は、両社とも地域において規模の大きい地域のリーディングカンパニーである。一次加工を行う地域リーディングカンパニーが、地域連携を重視する戦略をとることによって、その食品原料を利用した加工食品を製造する企業が地域内にいくつも生まれ、協調と競争を伴うクラスターの状態につながることが多い。

へべす、日向夏の事例や小麦粉の事例では、大きな技術開発を伴わないために、技術優位の状態にはない。そのため、他の産地でも似たような事例が創出される可能性もあり、クラスターとしての独自性はあまり高くない。

アカモクの事例や桑の葉の事例では、パウダー化が必要で、地域内にパウダー化を行う一次加工メーカーが存在しないことが、クラスター形成における課題になっているようである。

食料産業クラスターの形成を推進するためには、地域農産物の一次加工に関する技術開発が求められ、そのためには、技術力のある地域企業の存在か、地域の研究機関の技術支援が必要である。また、食料産業クラスター形成のコーディネート役を担う必要があるのは、クラスター協議会とともに、中核となる企業と技術シーズを持つ研究機関である。

