

北海道における食料産業クラスター協議会の事業推進体制

～北海道食料産業クラスター協議会～

1 はじめに

北海道食料産業クラスター協議会（以下、クラスター協議会）は、2005年に社団法人北海道食品産業協議会（以下、食産協）内に事務局をおき設置された。農林水産省が進める食料産業クラスター事業の北海道地方のまとめ役となっている。北海道内の農畜産・水産物の生産、加工、流通、販売に関わる企業や関連産業、大学・研究機関、関係機関などの幅広い交流・連携を進め、新商品開発や新たなビジネスの形成、その伴う地域振興を支援することを目的とした推進組織である。

これまでに地域食品開発において10社13件の成果をあげ、一部は既に商品化され一般販売も行われている。本稿では、北海道食料産業クラスター協議会の取り組み状況を紹介していくものである。

2 事業の推進状況と実績

食料産業クラスター事業実施以後、会員企業である株式会社日生バイオ（恵庭市）や株式会社グリーンズ北見（北見市）を中心に商品開発が行われている。製品は、道産の亜麻種子油とサプリメント、高機能鶏卵使用の加工品、道産亜麻の実入りパイ、北見産玉葱使用の飲料系オニオンエキス、オニオンファイバーとその加工食品など複数ある。

その他としては、有限会社植物育種研究所（栗山町）、有限会社山下館（江別市）、株式会社中央食鶏（三笠市）などがある。また、金融機関が行うビジネスマッチング（食の商談会）にも支援を行っている（北海道銀行中小企業人材育成基金）。また講習会や研修会を開催し、人材育成や技術指導（HACCP、ISO）を行っている（図）。

クラスター協議会の主要な事業である「地域ブランド

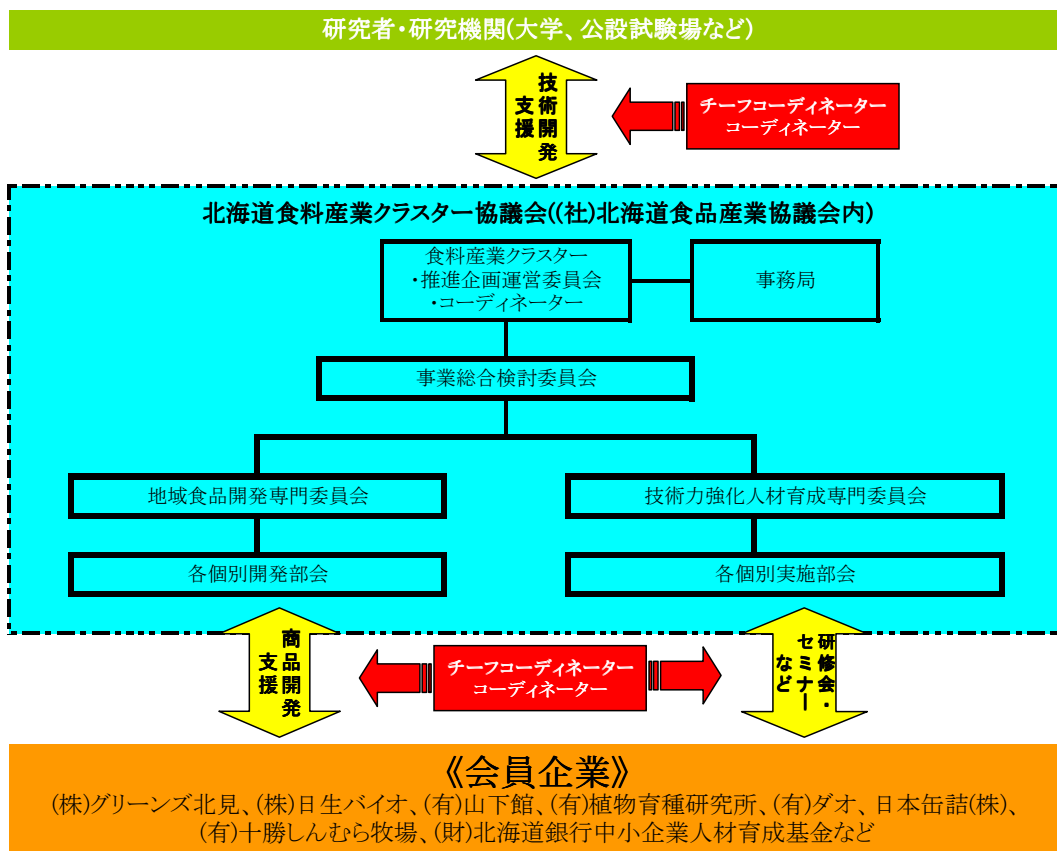


図 北海道食料産業クラスター協議会事業推進体制

資料：北海道食料産業クラスター協議会資料およびヒアリングより作成。

食品開発等支援（地域食品開発事業）」、「人材育成（技術力強化人材育成事業）」、「交流会・セミナーなどの開催（加工食品の販路拡大事業）」についてみてみよう。

2.1. 地域食品開発事業

まず地域食品開発事業は、2005年度の実績が5社6件で、翌2006年度は5社7件となっている（表）。

主に北海道産の農畜水産物を利用しており、また近年における消費者の健康志向などを反映したものが多くみられる。2005年度事業で開発された（株）中央食鶏の発酵風味調味料は従来廃棄されていた未利用品の活用であり注目がいく。また、（有）植物育種研究所の高機能性タマネギの「さらさらレッド」は、新たな産地形成の期待がもたれている。

2.2. 技術力強化人材育成事業

つぎに技術力強化人材育成事業をみてみよう。これは、会員企業の技術担当職員の技術的向上や食品の安全・安心についての理解や認識を高めること、さらに質の高い技術者を育成する研修会や講習会を実施している（例えば、醸造技術研修、微生物講座やHACCP講座などである）。2005年度には11件、2006年度では16件の実績がある。講師には、協議会が有するコーディネーターや外部講師（大学・研究機関、企業の技術担当者）が招かれている。

2.3. 加工食品の販路拡大事業

加工食品の販路拡大事業では、交流会やセミナーなどを開催し、クラスター推進事業により開発された商品の販路拡大やビジネスマッチングへの支援を行っている。主なものとして「北海道食品産業総合展フードフェア」、「北海道食品加工フェア」や「食の商談会」が行われている。道内外の食品製造業者、百貨店や食品企業のバイヤー、そして試験研究機関（企業・大学・公設機関）などが一同に会し、商談やパネル展示、個別成果の発表などがされている。とりわけ「食の商談会」は金融機関（北海道銀行）による企業とバイヤーとのビジネスマッチングであり、成約達成を意識したものとなっている。

3 事業推進の要であるコーディネーター制度

クラスター協議会では、食料産業クラスター事業を達成させるためにコーディネーターを活用している。コーディネーターは6名（内1名がチーフコーディネーター）で、食品加工や応用化学などを専門とした技術者や研究者のOBを中心に構成されている。また各分野の専門家を交えた専門委員会のまとめ役にもなっている。クラスター事業を申請した企業に対して、専門の見地から事業内容の高度化を図るようコーディネーターすることや、研修会や講習会の講師ともなっており、技術者育成を図つ

表 北海道における食料産業クラスター推進事業による成果品(2005～2006年度分)

	開発製品	製品の概要	課題または販売状況	開発した企業
2005-1	機能性レトルトカレー、オニオンスープ、濃縮ソテー	北見産玉葱のエキス搾り汁残渣物を有効利用し、機能性を活かした健康志向型の食品類。	生産ロットがあわないため生産量とコストが課題。	(株)グリーンズ北見
2005-2	廃鶏の内臓を有効利用した調味料	廃鶏の解体時に9割近く処理する内臓類を有効利用し、麴発酵によるアミノ酸調味液を開発。	売り上げが増加している。	(有)中央食鶏
2005-3	特殊鶏卵使用のプリンやシュークリーム	高機能鶏卵(メジマコブ卵)の開発と、加工食品としてのプリンやシュークリームの開発。	好評販売中。	(株)日生バイオ
2005-4	鶏冠由来のヒアルロン酸製品	廃鶏を有効利用し、鶏冠からヒアルロン酸成分を抽出した健康食品の開発。	ヒアルロン酸コラーゲンはOEMで他企業へ納品、一部はサプリメントへ。	(有)山下館
2005-5	冷凍フレーバープリン	道産の牛乳、卵、砂糖を使用した冷凍プリンを開発。	他企業の後発商品に押され販売休止中。	(有)山下館
2005-6	道産高機能性玉葱使用の機能性食品	高機能性玉葱「さらさらレッド」を利用しペースト、パウダー化してクッキー、ケーキなどの菓子類を開発。またピクルスやコロッセなども開発。	ピクルスは加工単価が高く伸び悩み。健康食品は大手企業との契約が成立しつつある。	(有)植物育種研究所
2006-1	道産亜麻種子油とサプリメント	n-3系脂肪酸などが豊富で生活習慣病予防に効果的な食用油とサプリメントの開発	5人より臨床データを取ったが思ったほどの効能が得られず再度試験研究を進める。	(株)日生バイオ
2006-2	高機能性鶏卵使用の加工品	亜麻種子油残渣物を餌とした鶏の高機能性鶏卵を使用。	サプリメントは事業化されれば、副産物の残差が発生し、それを利用したパンが作られる。原料確保が課題。	(株)日生バイオ
2006-3	道産亜麻の実入りパン	亜麻種子油残渣物と亜麻種子を練り込んだパンの開発。		
2006-4	コラーゲン入りハーブクッキー、チョコレート、キャンディ、アイスクリーム	鮭皮由来のコラーゲン、ラフィノース、白樺茶葉、レモンマートルなどを使用したオリジナルの加工品開発。	デパートやスーパーより引き合いが多く生産が追いつかない。	(有)ダオ
2006-5	十勝産野菜使用のニョッキ	十勝産野菜の利用。	地元スーパーで販売中。	日本缶詰(株)
2006-6	北見産玉葱使用の飲料系オニオンエキス、オニオンファイバーとその加工食品	飲料系「ポイルオニオンエキス」、「オニオンファイバー(粉末)」による加工品。	オニオンファイバーは3～4社へ試食品発送。エキスは販売中。	(株)グリーンズ北見
2006-7	コラーゲン入りフローズンヨーグルト	自社開発の乳酸菌と鮭皮由来のコラーゲンを使用した無添加のフローズンヨーグルト。	設備投資と人員増が必要とされることから販路拡大が困難。自社店舗のみの販売。	(有)十勝しんむら牧場

出所：北海道食料産業クラスター協議会業務報告書より作成。

ている。また事業の進捗にあわせて直接企業に入り指導などを行っている。

またチーフコーディネーター（写真）は、他企業や試験研究機関を結びトータルコーディネート（各種調整、ネットワーク作りなど）する役割を持っている。他方、商品の法的・契約に関するアドバイスを行っているのがアドバイザーである。現在2名を配置しており、主に契約や経理、申請書の作成支援などに従事している。



写真 チーフコーディネーターでもある
北海道食料産業クラスター協議会専務理事の田中氏

4 地域の食料産業クラスターの課題及び今後の方向性

クラスター協議会は、食産協に事務局をおきその会員企業を中心に推進されている。事業申請への支援や研修会・講習会の開催などを行い、クラスター事業を推進している。技術支援や共同研究の面では、各企業がそれぞれ公設試験研究機関の技術支援を受けて商品化に結びつけている現状にある。これまでの食産協のノウハウを充分に活用しながら、会員企業が抱える諸問題（原料・技術・経営・衛生など）を協力をサポートし、持続可能な発展を支援している。

一方で、当面の課題として残るのは、クラスター推進事業により得た技術や商品化のノウハウを活用した新たな商品開発、そのPRや販路確保であろう。そのためにも会員企業との連携構築が急がれる。

また今後の方向性としては、更なる事業推進のためにクラスター協議会の機能強化があげられる。さらに他の食に関わるクラスターや試験・研究機関との密接な連携体制の構築とそれらが有する情報の共有を図るべきであろうと考える。

【お問い合わせ】

北海道食料産業クラスター協議会
（（社）北海道食品産業協議会内） 田中 富重 氏
〒060-0042 札幌市中央区大通西8丁目2番地
北大通ビル5階
TEL 011-241-6447 FAX 011-241-6730
E-mail hofia@cocoa.ocn.ne.jp

（文：北海道大学大学院農学研究院 研究員 工藤 康彦）
*社団法人食品需給研究センター 非常勤研究員

