

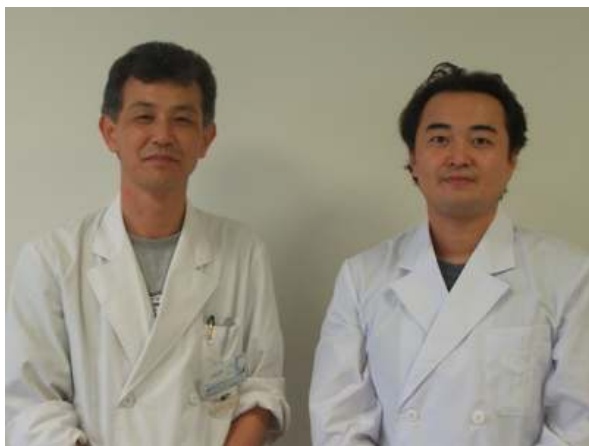
山形県「ラ・フランスパウダークラスター」「さくらんぼパウダークラスター」の推進概況

～日東ベスト株式会社の取組み～

1 日東ベスト株式会社

日東ベストは、山形県寒河江市に本拠地を置く食品加工会社である。「ラ・フランスパウダークラスター」および「さくらんぼパウダークラスター」では、コア企業としての役割を担っている。

2007年8月27日に、「ラ・フランスパウダークラスター」と「さくらんぼパウダークラスター」について、日東ベスト中央研究所の松田企一氏、滝田潤氏のお二人にお話を伺った。



日東ベスト中央研究所 松田企一氏（左）、滝田潤氏（右）



日東ベスト株式会社



日東ベスト 中央研究所

2 「ラ・フランスパウダークラスター」

ラ・フランスパウダーおよびラ・フランスパウダーを使用した加工品を世に出すために、「技術開発」、「原料管理」、「製品開発」、「商品開発」、「市場開発」、「公的支援」に関わるそれぞれのプロフェッショナルが協力し合い、「ラ・フランスパウダークラスター」を形成している。

2.1. ラ・フランスパウダー

ラ・フランスパウダーとは、「熟度管理した山形県産ラ・フランスを使用し、香りを保持し、品質安定性のあるパウダー」である。菓子やドレッシング等への使用が可能である。

ラ・フランスは乾燥させると香りがなく、吸湿性が高くべたつく、褐変しやすいなどの問題が生じる。これらの問題を解決し開発されたのが、ラ・フランスパウダーである。

2.2. ラ・フランスパウダー商品化までの経緯

平成18年度にやまがた食産業クラスター事業に選ばれた「ラ・フランスパウダークラスター」であるが、それ以前からラ・フランスパウダーの開発とラ・フランスパウダーを利用した加工品作りが試みられていた。

表1はラ・フランスパウダーに関するこれまでの取組みの経緯を簡単に紹介したものである。

2001年（平成13年）、山形大学農学部の五十嵐教授の主催で「機能性食品素材研究会」（於山形大学地域共同研究センター）が発足した。同研究会で日東ベストが冷凍乾燥したラ・フランスの食材利用を思いついたのが、ラ・フランスパウダー開発のきっかけであった。

表1 ラ・フランスパウダー開発の推移

年	取組内容
1998年	山形県地域結集型共同研究事業開始。この事業により、後にラ・フランスクラスターを形成する企業・団体のネットワークが広がる。
2001年	日東ベストが機能性食品素材研究会でラ・フランスについての研究・開発に取組む。杵屋、ラ・フランスパウダーを使った商品開発開始。
2004年	山形県缶詰工業協同組合が地場産業活力等強化事業で、ラ・フランスパウダーを利用した機能性食品の開発を支援。
2005年	村山総合支庁の支援を受け、「むらやま食品加工推進グループ」が発足。ラ・フランスパウダーを用いた商品づくりに取組む。
2006年	「ラ・フランスパウダークラスター」として、やまがた食産業クラスター事業に選ばれる。
2007年	ラ・フランスパウダーを用いた商品「舞果香」の販売開始。

さらに同年、菓匠杵屋本店がラ・フランスパウダーを利用した菓子の開発に携わるようになる。しかし当時のラ・フランスパウダーには、ラ・フランス独特の芳香が残らず、香りの保持という大きな課題があった。

そして、2004年（平成16年）には、ラ・フランスパウダーが山形県缶詰工業協同組合の地場産業活性化事業に選ばれた。地場産業活性化事業では日東ベスト、杵屋本店、山形大学、JA寒河江西村山、マーケティングトレジャー、ハイスタッフ、池田機械工業が共同で事業に取組み、工業技術センター、中小企業庁、東北経済産業局、山形県村山総合支庁が支援した。

同年、山形県村山総合支庁の支援を受け、日東ベスト、杵屋本店、山形大学、JA寒河江西村山、マーケティングトレジャー、ハイスタッフ、大沼デパート、工業技術セ

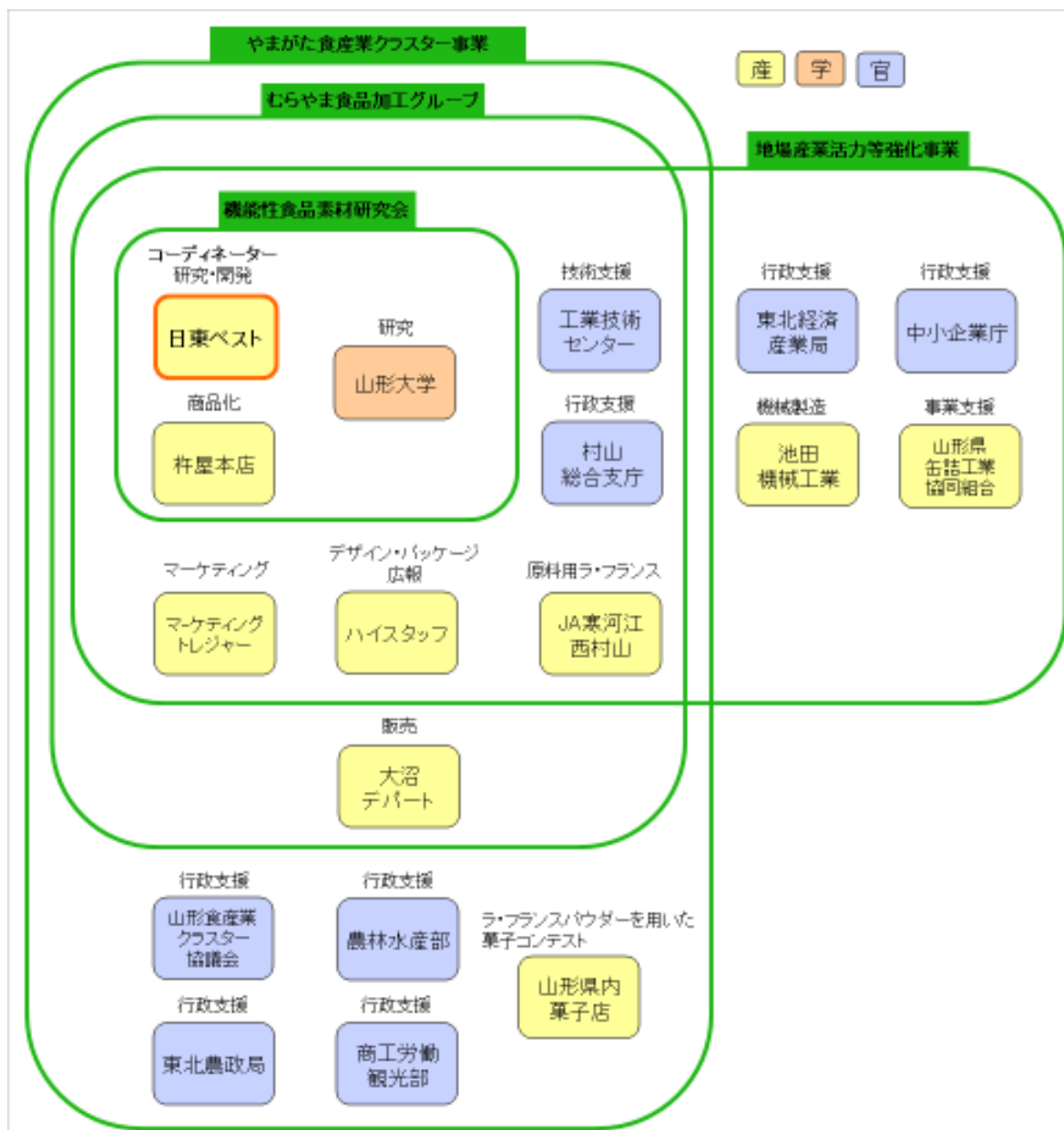


図1 ラ・フランスパウダークラスターの構成

ンターが「むらやま食品加工推進グループ」を発足し、ラ・フランスパウダーを用いた商品を世に送り出そうということになった。

工業技術センターの飛塚氏は以前からラ・フランスの香気成分に関する研究を行っており、工業技術センターが加わったことで、ラ・フランスパウダーの芳香という課題はクリアされた。しかしこの時点でできあがったラ・フランスパウダーは、吸湿性が高く保存するとべたつき、褐変するという欠点が残っていた。

2006年（平成18年）、ラ・フランスパウダーはやまがた食産業クラスター協議会、山形県農林水産部、山形県商工労働観光部、東北農政局から、「ラ・フランスパウダークラスター」として支援を受けることになった。その結果完成したのが、ラ・フランスパウダーを用いた商品「舞果香（ぶかっこう）」である。

また、平成18年度はやまがた食産業クラスター事業では、「ラ・フランスパウダーを用いた菓子コンテスト」も開催された。それを契機として、ラ・フランスパウダーユーザーの裾野が広がり、2007年秋からは山形県内の複数の菓子店でラ・フランスパウダーを用いた菓子が販売される予定である。

2.3. 「ラ・フランスパウダークラスター」における日東ベストの役割

「ラ・フランスパウダークラスター」では、日東ベストはラ・フランスパウダーの研究・開発だけではなく、コーディネーターとしての役割も果たしている。

「ラ・フランスパウダークラスター」では、日東ベストの他、図1に示すとおり産学官の複数の企業・団体が連携している。これらの多くは、日東ベストの松田氏が持っているネットワークを利用して、同社の滝田氏がシステムを組んだものである。

これらのネットワークの萌芽は、1998年（平成10年）の地域結集型共同研究事業にある。松田氏によると、この事業がきっかけで、ネットワークが広がったと言う。

このように、ラ・フランスパウダーは山形県内の各企業・団体が連携して完成させた。現在では県外からもラ・フランスパウダーを使用したいとのオファーが来ている。しかし、日東ベストとしては、いずれは県外の企業へ回しても良いけれど、山形で作ったものだからまずは山形の企業に使ってもらいたいと考えている。

3 「ラ・フランスパウダークラスター」から「さくらんぼパウダークラスター」へ

ラ・フランスパウダーの技術を用いて、さくらんぼパウダーの研究・開発も進められている。

「さくらんぼパウダークラスター」では、さくらんぼの高級品種である佐藤錦の受粉樹として用いられている紅さやかという品種に着目した。紅さやかは中まで赤い色をした品種で生食でも食べられるが、佐藤錦と比べると

と市場価格が半分～3分の1程度であるため、未利用のままであった。この紅さやかの色素を活かしたパウダーづくりを目指しているのが「さくらんぼパウダークラスター」である。

「さくらんぼパウダークラスター」では、さらに商品化担当として城北麺工が加わり、さくらんぼパウダーを利用したさくらんぼ色の麺作りに挑戦した。しかし、できあがった麺は青紫色になってしまい、さくらんぼ色の麺はまだ完成していない。

さらに、さくらんぼの場合は原料調達やコストの面でも課題が残る。紅さやかの収穫時期は、より高価に売れる佐藤錦のそれと重複するため、労働力の確保が難しい。さらに、紅さやかが佐藤錦より安価であるとはいえ、原料費はラ・フランスの場合よりも高い。

このように、「さくらんぼパウダークラスター」はパウダーの発色と原料確保の部分が課題として残っている。



ラ・フランスパウダーを用いた菓子「舞果香」

参考資料

日東ベスト株式会社、「平成19年度やまがた食産業クラスター協議会講演会」、2007年
山形県缶詰工業協同組合、「平成16年度地場産業活力等強化事業 ラ・フランスパウダーを利用した機能性食品の開発」、2004年

【お問い合わせ】

日東ベスト株式会社 中央研究所
〒991-8610 山形県寒河江市幸町4-27
TEL 0237-86-3170

（文：山形大学 ベンチャー・ビジネス・ラボラトリー
博士研究員 大西 千絵）

*社団法人食品需給研究センター 非常勤研究員