

## 山形県「米沢牛カレークラスター」の推進概況

～株式会社米沢食肉公社の取組みを中心として～

### 1 米沢食肉公社

株式会社米沢食肉公社（以下「米沢食肉公社」と略す。）は、山形県米沢市に拠点を置き、米沢牛と置賜産豚のと畜解体処理、米沢牛枝肉市場の運営、牛・豚枝肉および部分肉の処理販売、内蔵・原皮副産物の処理販売、食肉の冷蔵・冷凍保管、精肉加工品の製造・販売、食肉加工品の製造・販売を手がけている。

米沢食肉公社で取り扱っている米沢牛は、松坂牛・神戸牛と並んで日本三大和牛のひとつに挙げられており、市場では常に高値で取引されている。

2008年1月16日に、「米沢牛カレークラスター」について、米沢食肉公社の安達正幸氏にお話を伺った。



米沢食肉公社



米沢食肉公社 安達正幸氏

### 2 「米沢牛カレー」完成までの経緯

米沢食肉公社では、米沢牛の端材を有効活用して新しい商品を作ってみよう、と考えていた。

そんな折、多種多様な企業・団体・個人が集まるやまがた食産業クラスター協議会の会議で、米沢食肉公社はやまがた食産業クラスター協議会から他の企業・団体・個人を紹介され、平成18年度(2006年度)の食料産業クラスター事業で「米沢牛カレー」づくりに取組むことになった。

「米沢牛カレー」には、米沢牛の他、地元の館山りんごのジュース、在来品種の大豆である秘伝豆、在来野菜の赤根ほうれんそうを入れることになった。

米沢牛は当初、端材を集めてミンチ状にしてカレーに投入していたが、米沢牛は脂の乗った高級牛肉であるため、逆にカレーに脂が浮いてしまった。そこで、赤みの部分を人の手で選り分けてミンチ状に加工することにより、手間はかかるが味の良いカレーを作ることができた。

秘伝豆については丸ごとカレーに入れたり、ミキサーですりつぶして入れたりしてみたが食感が良くなく、試作を繰り返した結果、固形物が残らないように液状にして投入することになった。

赤根ほうれんそうは病気に弱い品種であるため、冬期のみ栽培される。クラスター事業は3月末までであるため、「米沢牛カレー」の完成に向けて、1月以降、急ピッチで試作が繰り返された。さらに、赤根ほうれんそうは甘みの強い品種であり、りんごの甘みも加わって、試作でできたカレーは非常に甘みの強いものであった。そこで、東京のレストラン樹下夢（じゅげむ）<sup>1</sup>にカレールウの調整を頼み、試作を繰り返すことで、りんごや赤根ほうれんそうの甘みに負けないカレールウを完成させた。

そして、それぞれの食材をミンチ化したり、ペースト状にしたり、液状にしたため、さらりとしたカレーができ上がったが、何か食感も欲しいということで、米沢産のぶなしめじを入れることになった。

また、パッケージは、米沢食肉公社の社員たちがアイデアを出し合って作成した。はじめは米沢牛、館山りんご、赤根ほうれんそう、秘伝豆、ぶなしめじの絵柄だけを描いたものであったが、やまがた食産業クラスター協議会から「説明も入れたら良いのではないか」とアドバ

<sup>1</sup> 「樹下夢」では、全国の厳選素材を用いたカレーづくりに取り組んでおり、素材ごとに合ったカレールウを作っている。



「米沢牛カレー」パッケージ

イスを受け、パッケージ上にそれぞれの食材のエピソードも書かれた。

完成したカレーについては、流通の簡便性を考えてレトルト化を考えたが、レトルトカレーにすると味や色が変わってしまうため、冷凍カレーの形で販売することになった。2008年1月現在では、米沢食肉公社の全国の取引先（食肉店や企業）で一食880円で販売されている。

米沢食肉公社の安達氏によると、困ったことや問題が生じた際、やまがた食産業クラスター協議会の事務局に相談すると即対応してくれ、さらに様々な情報を回してくれたので、「米沢牛カレー」を作り上げていく際に特に大きな壁にぶつかることなく、スムーズにものづくりができたとのことである。

### 3 「米沢牛カレークラスター」における連携状況

「米沢牛カレークラスター」では、「山形県南置賜地域<sup>2</sup>で飼育生産されている黒毛和牛、米沢牛」、「山形県山形市の主に高瀬地域で採れる伝統野菜、赤根ほうれんそう」、「山形県米沢市館山地区産、館山りんご」、「JA さがえ西村山、JA 山形おきたま管内で生産されている伝統在来種の大豆である秘伝豆」、「山形県米沢産ぶなしめじ」を用いたカレーづくりに取組んだ。

以下では、「米沢牛カレークラスター」における連携の概況を紹介する（図1参照）。

<sup>2</sup> 山形県南部は置賜地域と呼ばれる。米沢市は置賜地域で最も人口の多い市である。

#### 3.1. 米沢市内における連携

「米沢牛カレークラスター」におけるコア企業は、山形県米沢市にある米沢食肉公社である。米沢食肉公社は、米沢牛の加工、カレーの試作、完成した「米沢牛カレー」の流通・販売のみならず、やまがた食産業クラスター協議会とともにコーディネーターとしての役割も果たしている。

同じ米沢市内での連携としては、生産サイドでは JA 山形おきたま（米沢牛、秘伝豆）、館山りんご生産者（館山りんごジュース）、後藤組バイオファーム（ぶなしめじ）、加工サイドでは米沢女子短期大学（アドバイザー）、公的支援・コーディネートサイドでは山形県置賜総合支庁、米沢市教育委員会が連携している。

JA 山形おきたまは、米沢牛の生産者を取りまとめている他、秘伝豆も取り扱っている。

米沢市館山地区は山形県で最も古いりんごの産地である。館山地区のりんご生産者（個人）が、館山りんごをジュースにして販売している。

後藤組バイオファームは、米沢食肉公社にほぼ隣接しており、ぶなしめじを生産している。

同じく米沢市内にある米沢女子短期大学で山形県における伝統的食生活文化の研究をしている松本時子教授は、「米沢牛カレー」を試作する際にアドバイスをを行った。

また、置賜総合支庁に加え、「米沢牛カレー」を用いた食育活動（後述）では米沢市教育委員会が、公的支援を行っている。

#### 3.2. 山形県内における連携

「米沢牛カレークラスター」の連携は、米沢市内にとどまらない。

生産サイドでは JA さがえ西村山（秘伝豆／寒河江市）、赤根ほうれんそう部会（赤根ほうれんそう／山形市）、加工サイドでは日東ベスト（赤根ほうれんそうのペースト化／寒河江市）、住吉屋（秘伝豆の加工／寒河江市）、流通サイドでは丸勘青果市場（赤根ほうれんそうの取りまとめ／山形市）、そして公的支援・コーディネートサイドではやまがた食産業クラスター協議会が連携している。

赤根ほうれんそう部会が、山形市の主に高瀬地域で生産されている赤根ほうれんそうを生産し、丸勘青果市場がそれを取りまとめて日東ベストに運び、日東ベストがペースト化する。

JA さがえ西村山は、秘伝豆の生産者と取りまとめている。そして JA さがえ西村山と JA 山形おきたまから集められた秘伝豆は、豆腐店である住吉屋で液状に加工される。

そしてやまがた食産業クラスター協議会は、「米沢牛カレークラスター」において、より良いものを作るため、適宜企業・団体・個人を紹介するなど、円滑なクラスター形成のためにアドバイスや支援を行っている。



に「米沢牛カレー」について説明を行った。給食の後は6年生を対象にアンケートを実施し、意見や感想を書いてもらった。

◇

「米沢牛カレー」を用いた地産地消給食は2008年2月にも米沢市内の別の小学校で実施されることになっている。そして「米沢牛カレー」を用いた地産地消給食への取り組みは、今後も続けられる予定である。

◇

## 5 今後の展開

◇

2008年1月現在、「米沢牛カレー」は米沢食肉公社と取引のある全国の食肉店から注文を受けたり、米沢食肉公社とつながりのある企業にギフト商品としてチラシを配布したりという形で販売されている。

「米沢牛カレー」は1食880円という高級カレーであるため、現在ではマーケットを高級志向の消費者に限定している。そのため、米沢市を中心としたクラスターを形成して作られた「米沢牛カレー」であるが、現在米沢市内で「米沢牛カレー」を入手できるところはない。米沢食肉公社としては、レトルト化することによって流通・販売の簡便化を図り、米沢市内の土産店等でも販売してもらい、より多くの消費者に食べてもらいたいと考えているが、前述の通りレトルト化した際の味や色の変化への対応が課題となる。

また、米沢食肉公社では、米沢牛生産者たちにその名に甘んじることなく、さらにより良くより美味しい牛を生産してもらいたいという思いも持っている。そのためにも、自分たちも今後もより良いものづくりをして、生産者を応援していきたい、と述べている。

### 【お問い合わせ】

株式会社米沢食肉公社

〒992-1125 山形県米沢市万世町片子 5379-15

TEL 0238-22-0025 FAX 0238-24-5561

HP <http://www.saisonfactory.co.jp/>

(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