

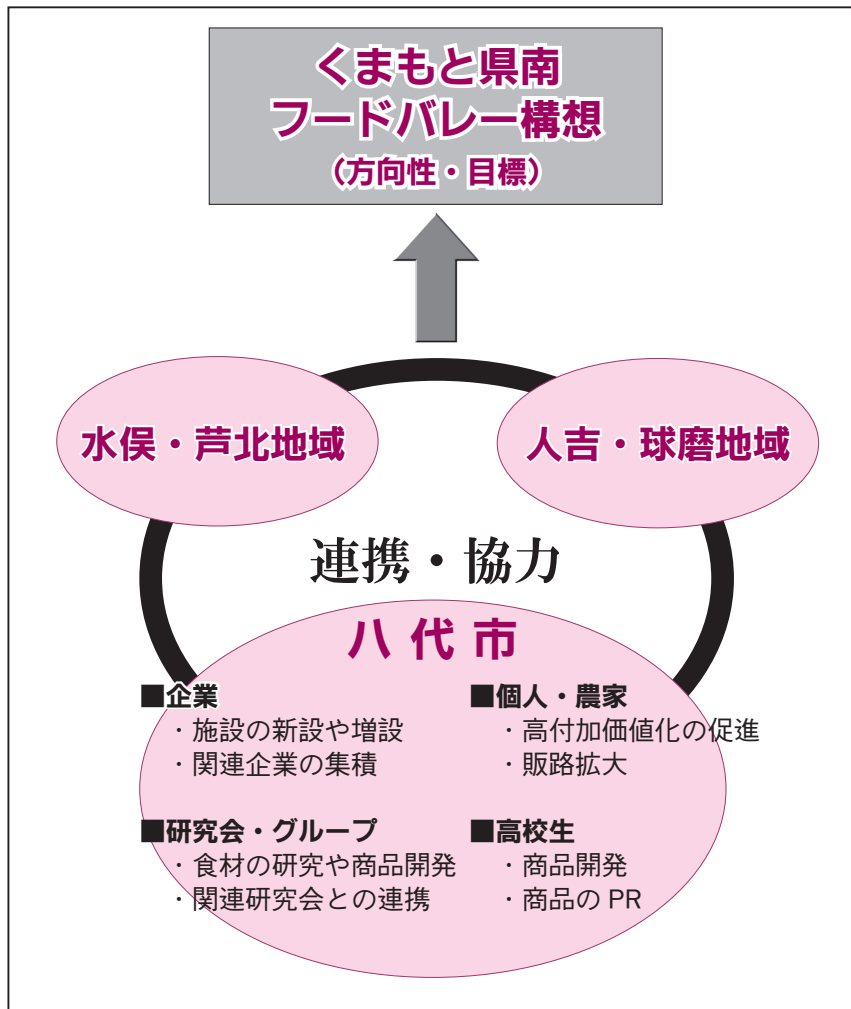


特集

くまもと県南 フードバレー構想

熊本県の重要課題の1つとなっている県南地域の活性化。その起爆剤として「食」産業の集積などを目指す「くまもと県南フードバレー構想」が平成25年3月に策定されました。現在、八代地域では食関連企業の施設の新・増設や研究会・グループ・高校生などによる商品開発など「フードバレー構想」の実現に向けた取り組みが進んでいます。

フードバレー推進課 ☎33-8780



フードバレー構想とは

「フードバレー」とは、食（フード）関連産業の集積地という意味です。シリコンを主原料とする半導体メーカーなど先端技術産業が多数集まっているアメリカ・カリフォルニア州のシリコンバレーに由来しています（バレーは溪谷）。オランダのワーヘニンゲン市周辺の食品関連産業の集積地が「フードバレー」と呼ばれており、国内では静岡県富士宮市や北海道帯広市、栃木県などが「フードバレー」の形成を目指した取り組みを行っています。県南地域は農林水産業が盛んであるため、豊富な農林水産物などを活かした食品関連産業の振興が地域の活性化には不可欠です。県内地域全体の活性化を目指し、今後目指すべき姿や取り組みの方向性を示したものが「フードバレー構想」です。

くまもと県南フードバレー構想 4つの取り組みの方向性

次の4つの方向性を柱として、県南地域全体で取り組んでいます。

1 6次産業化・農商工連携による地域内生産物などの高付加価値化

- ・農林水産物の加工・販売施設の導入や商品開発を支援する。

- ・県南地域ブランドを確立し、食の安全・安心に関する取り組みを強化するなど、地域内生産物の付加価値を高める。

- ・農林水産分野へ先端技術を取り入れ、生産力の向上につなげる。

- ・生産拡大や安定生産に対する支援と集出荷体制の再編・強化を図る。

2 地域内生産物などを活かす企業・研究開発機能などの集積

- ・企業などの農業参入や加工施設などの設置を進める。

- ・食関連企業や研究開発部門の誘致を進める。

- ・生産者や企業、販売店などの間でビジネスマッチングを行ったり、商品開発アドバイザーの派遣などを行う。

- ・農業研究センターによる農産物の試験研究や、県産業技術センターとの連携による食品加工の研究開発を進める。

3 アジアとの貿易拡大 首都圏などへの販路拡大

- ・農林水産物や加工品などの輸出に対する相談・助言体制を充実する。

- ・アジア市場のニーズに応じた商品開発や現地商談会への参加を促進する。

- ・八代港を活用した輸出拡大への取り組みを行う。

- ・食関連の展示会などへの出店や百貨店での熊本フェア開催などにより、販路拡大につなげる。

4 人材育成の強化 推進体制の構築

- ・農林水産業者に対し6次産業化の技術習得の支援などを行う。

- ・研究機関や農業関係高校などと連携して将来の食関連産産業を担う人材を育成する。

- ・生産者や商工業者、関係団体、行政などで構成する「フードバレー推進協議会」内で情報を共有化し、交流会を開催するなどして情報交換を活発に行う。

- ・フードバレー推進協議会の会員同士で立ち上げた研究会を支援し、新商品開発などにつなげる。



八代市の4つの柱 フードバレーやつしろ基本戦略構想

(平成26年3月策定)

3

八代がアジア・全国とつながっていることが実感できる販路づくり

- ★八代港の機能拡充
- ★地域連携による販路拡大推進
- ★市独自の販路拡大

2

八代の個性と魅力を発揮できる食の拠点づくり

- ★地理的優位性を活かした物流拠点の形成
- ★研究機関や食関連企業などの集積促進
- ★生産者と消費者の交流促進
- ★研究開発・人材育成施設の確保
- ★食品関連産業企業などの誘致と雇用確保

1

フードバレーやつしろの地域ブランドづくり

- ★農商工連携・6次産業化による新商品開発
- ★農林水産業の生産基盤強化と地域内特産物の育成による高付加価値化
- ★フードバレーやつしろのイメージ戦略
- ★健康と環境を地域イメージ創出に活用
- ★特産品などを「食と健康」のキーワードでアピール
- ★地産地消を基本とした食育・健康増進活動の実施

4

フードバレーやつしろを実践する体制づくり

- ★庁内推進体制の構築
- ★関係協議会との連携
- ★大学など高等教育機関との連携による共同研究・開発実施
- ★研究機関と連携した体制づくり
- ★総合的な商品開発プロモーションチームの組織化



企 業

くまもと県南フードバレー構想における「食」関連産業の振興や物流拠点の形成などに向け、企業による工場・施設の新設や増設などが進んでいます。

ニッコー

神奈川県大和市に本社を置き冷凍食品の製造を行っているニッコー。平成26年1月、二見本町の3号線沿いに総床面積約530㎡の八代工場を新設し、同年4月に操業を開始しました。



平成26年4月に操業を開始したニッコー八代工場

🏠 二見本町681-2
☎ 38-9770

Interview



ニッコー
山崎 貞雄 会長

地産地消でこだわりの食材
ニッコーでは「子どもたちに安心して食べさせることのできる食品作り」をモットーに地産地消を掲げ、無農薬・減

会長の山崎貞雄会長は、二見本町の出身。いつも抱いていた「故郷に恩返しをしたい」という想いと、くまもと県南フードバレー構想が立ち上がったことを契機に本市へ工場新設を決めました。現在、ちゃんぽん麺などの麺類や弁当用の惣菜カップの冷凍食品を生産し、生協や宅食業者、インターネット販売業者などに納入しています。

ニッコーをはじめとするいろんな企業が、くまもと県南フードバレー構想という1つの方向に向かって動き出しています。

今後の取り組み

農業栽培の食材にこだわった加工食品を製造しています。八代工場でも、市内の指定した八百屋から野菜を仕入れるなど、できる限り地元産の食材を使っています。

操業を始めたばかりの工場が軌道に乗った後は、生産者である地元農家との連携をさらに深め、直接提携して食材を仕入れることや、共同商品開発などを考えています。

さらに、八代工場新設で分かった物流面の弱さを、物流事業を行う企業などと連携を深め、強化していきます。これにより、生産者と企業や業同士のパイプができ、「食」関連産業のさらなる振興につながることが期待されます。

イーブル

🏠 新港町3丁目9番8号
☎ 37-0391



既存の施設に増設された約4,500㎡の新物流センター

平成26年4月30日、物流と食品の製造加工などの事業を行っているイーブルが、県・市と「八代外港工業用地内での物流センター増設に関する立地協定」を締結しました。センターは同年12月に完成し、約1000人の新規雇用が見込まれています。

上組

🏠 新港町3丁目2番12号
☎ 37-3565



事業所新設に関する協定を締結し、握手を交わす左から小野泰輔副知事、上組の牧田秀男代表取締役専務、永原辰秋副市長

平成26年11月17日、物流・保管・輸送サービスなどの事業を行っている上組が、県・市と「八代外港工業用地内での物流センター新設に関する立地協定」を締結しました。まもなく着工の予定で、完成後は30人の新規雇用が見込まれています。

グループ・研究会

くまもと県南フードバレー構想により、グループや団体なども動き出しました。くまもと県南フードバレー推進協議会内では、生産者や製造業、飲食業などがタッグを組んで活動し、商品開発や販路拡大などに取り組んでいます。

晩白柚。ペースト研究会

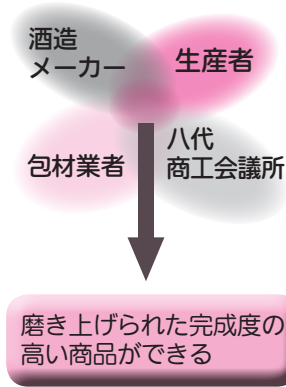


10月末に完成し、業者向けに販売を開始した晩白柚ペースト「マキシト」

異業種とのコラボ

晩白柚の魅力発信と認知度を高めるため、ペーストを使った商品のパッケージ開発や新たな提案、販路拡大を図る「晩白柚ペースト研究会」を、くまもと県南フードバレー推進協議会に参加する市内の団体や企業で集結、平成25年12月に発足しました。メンバーは7人で、所属は晩白柚生産者による加工グループ「デザート工房 オレンジ会」、包材業者「藤井包材」、酒造メーカー「メルシャン」、八代商工会議所と異業種です。それぞれの強みを生かし、よりよいものを目指しました。

<イメージ>



ひとつの目標に向かって

メンバーそれぞれが仕事の合間をぬって月1回程度会議を開催。業者向けの製品を作ることに決め、パッケージの容量や形、使いやすさなど意見を出し合いました。「裏面には使用方法や成分を表示したかどうか」との声が出ると、酒造メーカーがペーストを使用したお酒の作り方を提供するなど、活発な情報交換、提案が重ねられました。



活発な意見が交わされた会議の様子

手探りの取り組みに苦悩

初めてのことがばかりにとまどうことも多かったといいます。第一印象となるパッケージのデザインがなかなか決まらず、行き詰まりを感じたことも。みんなアイデアを持ち寄ったり、周囲に意見を聞くなどして、十分な時間をかけました。そして、平成26年10月末、1パック720gの商品「晩白柚ペースト マキシト」が完成しました。

感じる手応え

自らの商談や県が行う店舗・企業とのマッチングなどにより、晩白柚ペーストの発注件数は徐々に増えていきました。販売先は、市内物産館のみの1件から約70件、ペーストの年間生産量は300kgから3tと10倍に増加しました。そして完成した新パッケージ商品を売り込むことで、さらなる販路拡大が期待されます。

Voice ~メンバーの声~



デザート工房
オレンジ会 代表
岡田 行枝 さん

皆さんと一緒に心強かったです。加工品を作り、それから先に進むためには、補助金申請などの事務作業や販路開拓など、生産者の私たちには分からないことが多く、いろんな分野の人の力を借りることが必要だと実感しました。「マキシト」を使ったお酒がどこの飲食店のメニューにもあるようになるとうれしいですね。



メルシャン八代工場
和酒営業部課長代理(当時)
(現在、キリンビールマーケティング
熊本支社に所属)
溝口 佐富 さん

いろんな専門分野の人が集まって、ものを作ることは初めてで、とても勉強になりました。生産者からは素材に対する想いを聞いたり、こちらからは売ることのノウハウを提供したりするなど、みんなで1つの目標に向かってできた製品は自信作です。

研究会自体はパッケージ完成に伴い、活動を終了しています。今後は、この絆を深めながら、晩白柚ペーストの個人向け製品やギフトセットを考案するなどして晩白柚の全国展開を図っていく予定です。



もち米粉を使ったスイーツ

「もちベーシヨン」誕生

八代農業高校の食品科学科の生徒やJAやつしろ、JA熊本経済連、製菓店ボンブが共同で八代産の「餅米粉」を使用したスイーツ「全力青春『もちベーシヨン』」を開発し、10月24日、市役所でPR試食会を行いました。

今回はその開発過程や商品開発に携わった人たちなどを紹介します。

平成26年5月、JAやつしろなどが若者の感覚や知識、地元食材を生かした商品の開発をできないかと八代農業高校に依頼。同校の食品研究部が、八代地域は県内の餅米生産量の4割を占めていることや餅米を使ったスイーツがないことに着目し、製菓店ボンブ（木下善裕オーナー）の協力を得ながら共同開発したのが「全力青春『もちベーシヨン』」です。

粉の粒をさらに小さくし問題を解決。他にも課題は山積していましたが、固定観念にとらわれない若者らしい発想により壁を乗り越えました。

商品開発後は、みなと八代フェスティバルや夢まちランド、JAやつしろ創業祭などで販売。事前に用意した「もちベーシヨン」はあつという間に完売するほどの好評ぶりでした。

現在、JAやつしろ緑のシンフォニー北部店やボンブ、ボンブアニバーサリーで販売されています。今後、新たな食材との組み合わせを検討するとともに、販路拡大を目指しています。また、晩白柚ジュレのみならず、季節のフルーツを使いトッピングのバリエーションを増やす予定です。



PR 試食会を行った関係者ら



木下オーナー(右奥)がアドバイス



製菓店ボンブで試作する生徒たち



PR を行った食品研究部の生徒たち

稗村 茉奈さん
Hiemura Mana



黒木 智美さん
Kuroki Tomomi

「商品開発の大変さが分かった」

企画当初は、プリンの部分に餅米の杏仁豆腐を作る予定でしたが「餅米は強すぎて重い」「女性・高齢者には食べにくいのでは」との意見から、餅米をソースとして開発することに決定しました。しかし、アイデアがなかなか出ず苦戦。固さや味、日持ちはどうするかなど、課題もたくさんありました。共同開発を行った木下オーナーに相談し、改良を重ねることで、少しずつ現在の「もちバージョン」に近づけることができました。

イベントでの販売では15分足らずで完売し、うれしかったです。また、お客様から「美味しかった」との言葉をいただいた時は、商品開発に携わることができて本当によかったと実感しました。

今回の商品開発では、さまざまな人たちに食べてもらうため、衛生面でもたくさん学ぶことができました。また、長期的な企画の大変さや難しさも学びました。今回の商品開発は貴重な経験であり、これからの人生の糧になると実感しました。今後も地元の食材を活用した商品開発に取り組みたいです。

■ Profile

食品研究部に所属する黒木さんと稗村さん。「もちバージョン」の開発に携わった中心メンバー。将来は、商品開発の経験を生かした仕事をしたいと考えている。

八代農業高校 食品研究部



1. 夢まちランドで販売
2. 販売する度に長蛇の列ができました
3. PR試食会では、中村市長と藤本氷川町長も満面の笑み
4. みなと八代フェスティバルではJAやつしろのブースで販売



今までにない
新食感スイーツが完成



ポンプアニバーサリー
よしひろ
木下 善裕 オーナー

餅をソースにするという発想は今までありませんでした。「全力青春『もちバージョン』」は新しい発想から生まれた商品です。

お菓子作りには数式のように法則があるため、レシピは限られます。しかし、高校生たちは違う角度からの案を出し、商品として出せるだけの形にしてきたため、そんなやり方があるのかと驚きました。また、固定観念にとらわれない高校生らしい考え方に私自身も学ぶ点がありました。

今回「もちバージョン」を共同開発した八代農業高校食品研究部の皆さんには、衛生面を厳しく指導しました。商品を作ってからお客様の口に入るまでの時間なども考慮して作ることや、単に作っても仕事にならないことなどを学んでもらえたと思います。この経験を生かし、今後も研究に励んでほしいです。