

### 3. 岩手県「桑クラスター」の推進概況

～桑クラスター準備懇話会の取組みと一関市の桑クラスター関係者との意見交換～

#### 1 桑クラスター準備懇話会

##### 1.1. 桑クラスター準備懇話会の設立

2006年10月6日、再度、岩手大学地域連携推進センターを訪れ、桑クラスターに関する意見交換を行った。8月9日に意見交換を行った岩手大学農学部の鈴木幸一教授、三浦靖助教授、岩手大学地域連携推進センターの近藤孝客員教授、小川薫助教授に加え、岩手県県南広域振興局の高橋浩進主任主査、庄司綾子主任主査も交えて行った。この会合の名称を「桑クラスター準備懇話会」とし、岩手県県南地域において、桑クラスターを促進する方策を検討するために、定期的集まりを持つことになった。その会合で、桑クラスターの取組みを既に行っている花泉町を取材することになり、11月13日に、小川助教授、高橋主任主査、庄司主任主査とともに一関市花泉町を訪れた。



岩手県県南広域振興局の高橋浩進主任主査(左)と今回一関をご案内していただいた岩手県県南広域振興局一関総合支局の庄司綾子主任主査(右)

#### 2 花泉町の桑クラスター関係者との意見交換

##### 2.1. 一関市花泉町の概要

花泉町は人口約1万5千人の町であったが、2005年9月に岩手県南部の7市町村（一関市、花泉町、大東町、千厩町、東山町、室根村、川崎村）が合併し、新一関市が誕生した。新一関市は人口約12万5千人となった。土地利用の状況は、総面積のうち56.1%が山林で占められ、次いで田が11.8%、畑が7.1%となっており、県内では農地の割合が高い地域である。

##### 2.2. 花泉町メンバーとの意見交換

11月13日、一関市花泉町の「花と泉の公園」において、花泉観光開発株式会社（旧花泉町の三セク）の菅原邦典社長、一関市花泉農業開発センターの佐藤昭雄所長、後藤博之副主幹、一関市花泉支所産業経済課の佐々木俊郎課長、岩手南農業協同組合の村上悟氏、養蚕農家の佐藤又彦氏と意見交換を行った。

##### 2.3. 花泉町のこれまでの取組み

花泉町では2002年から3年間にわたり、岩手大学と桑の葉の商品化に向け共同研究を行ってきた。取組みのきっかけは、養蚕農家が激減している中、遊休桑園を地域資源としてどう活用できるかということであった。

一関市花泉農業開発センターと岩手大学との間で共同研究を進める中で、桑の葉に血糖値を下げる成分が含まれていることがわかり、桑の葉を食品として利用する



花泉町メンバーとの意見交換(11月13日、花と泉の公園)

ことを検討してきた。様々な食品への添加を考え、9～10 $\mu$ の微粉末にして桑の葉を利用するという方法に落ち着いた。まずはうどんに添加した桑うどんを花泉観光開発株式会社が試作したのが最初であった。その後、この桑うどんは、「花と泉の公園」のレストランのメニューに加えられ、最近では、新たに桑ラーメンを開発してメニューに加えている。この日、この桑ラーメンをご馳走になった。麺に桑の葉の微粉末を1.2～1.5%練り込んでおり、鮮やかな緑の色合いが出ていた。花泉観光開発株式会社の菅原邦典社長によると、それ以上入れると桑の葉の臭みが出てくるそうである。このくらいの量であれば原料



一関市花泉農業開発センターの後藤博之副主幹(左)と佐藤昭雄所長(右)



花泉観光開発株式会社の菅原邦典社長(左)と一関市花泉支所産業経済課の佐々木俊郎課長(右)



桑の葉の微粉末(9~10 $\mu$ )



「花と泉の公園」レストランの桑ラーメン

コストもあまり上がらずに済むようで、岩手産の古代米おにぎりが付いて550円で提供されている。

花泉農業開発センターでは、花泉観光開発株式会社以外にも、試作した桑の葉の微粉末を町内の食品加工業者に配り、様々な新商品への利用可能性を検討してもらい、2006年4月5日に「花と泉の公園」において、試作品発表会を開催した。そこでは、杏仁豆腐、蒟蒻素麺、食パン、ロールパン、餃子、肉まん、ジェラード等の試作品が発表され、参加者に試食してもらった結果、どれも好評であった、とのことである。

#### 2.4. 花泉町における今後の課題

現段階における花泉町桑クラスターの課題は、桑の葉のフリーズドライと微粉末化を誰が行うかということだそうである。県内で、フリーズドライ、微粉末化を行う設備を持っている企業はなく、その設備投資を行おうという地元企業も現段階では現れていない。そのため、現状では県外の企業に委託して微粉末化まで行ってもらっている状況にある。

この対策として、「今まで花泉町内での桑クラスターの形成を考えてきたが、養蚕は一関地域共通の産業なので、幅広く進めるためにも、一関全体で考えていくべきだ」(菅原邦典花泉観光開発株式会社社長)という意見もあり、食品加工業者の参集範囲を一関地域全体にも広げていくことを考えているようである。また、桑の葉を利用した健康食品で先行している島根県や福島県では、9~10 $\mu$ レベルの微粉末化まではしていないようで、多少ハンドリングが悪くなるが、微粉末化まではしないで利用するという方向もある。

#### 2.5. 桑の葉の生産

花泉町桑クラスターの課題としては、先に挙げた微粉末化における設備投資とともに、原料である桑の葉の供給量を確保できるかどうかという問題もある。以前は花泉地域の農業は米と養蚕が中心であったが、今はその養蚕が衰退している。一関市花泉支所産業経済課の佐々木俊郎課長によると、その衰退した養蚕農家を別の視点から再生したいという思いで、桑クラスターの取組みを進

めてきたが、実際に食品加工業者が必要とする量を供給できるのかどうか心配しているそうである。農家もビジネスなので、桑の葉が高く売れるとなれば生産量を増やそうとするかも知れないが、今は模様眺めをしている状況なのではないかという話である。桑クラスターには、桑の生産・微粉末加工・商品化の3つのパートが必要で、どこが欠けてもうまくいかないのではないかと。

そこで、桑の葉の供給可能性について、岩手南農業協同組合の村上悟氏と養蚕農家の佐藤又彦氏からお話を伺った。村上氏によると、花泉町内には4戸の養蚕農家があり、荒れ放題になっている桑園もあるので、うまく再生することができれば量的には桑の葉の供給は可能であるという。しかし、ある程度のメリットがなければ農家も生産することができない。現在、繭の生産者価格は、国の補助も入れれば、約2,000円/kgとなっており、それに見合う桑の葉の取引価格を実現できるかどうか鍵である。

養蚕農家の佐藤又彦氏によると、養蚕は、蚕に桑の葉を朝、昼、晩と1日3回あげなければならず、その飼育に要する労力が大きく、高齢化して蚕の世話がたいへんでリタイアした農家もいるという。葉の生産だけであれば、一度リタイアした農家が再度始めることもできるのではないかと話である。葉の収穫は葉取機などで機械化も可能である。

ただし問題は、収穫後の桑の葉を食品原料とするまで(葉かき→洗浄→ブランチング→凍結→フリーズドライ→微粉末化)、誰が処理するのかということである。

なるべく地域内でこれらを実施することができれば、そこで付加価値を生産することができ、地域活性化にもなると思われる。

## 2.6. 株式会社須藤食品

「花と泉の公園」での意見交換の後、花泉町の食品メーカーである株式会社須藤食品を訪れ、吉田忠雄工場長から、桑クラスターの取組みについてのお話を伺った。須藤食品は、蒟蒻製品の製造が主力の企業で、花泉町の中では、最もフリーズドライと微粉末化の設備投資を行えるのではないかと期待されている。

桑クラスターの取組みとの関わりは、2005年の夏、一関市花泉支所産業経済課の佐々木俊郎課長から、桑の葉の微粉末を使った商品の試作を頼まれたのがきっかけであった。杏仁豆腐と蒟蒻素麺を試作し、2006年4月の試作品発表会ではレモン醤油ダレをかけて食べる蒟蒻素麺が好評だったそうである。しかし、まだ製造販売はしていない。

今まで、桑の葉の洗浄、ブランチング、凍結までを花泉農業開発センターで行ってきたが、2005年度からは、須藤食品で洗浄から凍結までを行っている。その後の工程であるフリーズドライと微粉末化は、県外の企業に委託している。今のところ自社でのフリーズドライ、微粉



岩手南農業協同組合の村上悟氏(左)と養蚕農家の佐藤又彦氏(右)



株式会社須藤食品の吉田忠雄工場長



株式会社須藤食品



籠目製麺工場 籠目昌子氏



世嬉の一酒造株式会社の佐藤紘子常務と野草茶の試作メンバー(左から小山裕氏、伊藤りつ子氏、小山芙貴枝氏、佐藤紘子常務)



籠目製麺工場の桑冷麺と桑うどん



世嬉の一酒造株式会社の試作中の野草茶

末化の設備投資は考えていないそうである。

製品への桑の葉の配合割合は数%で、色づけ程度という量である。1ロット(製品にして10,000個程度)で、1kgあれば足りる。

### 3 花泉町以外での取組み

花泉町以外の一関地域で、桑の葉に関する取組みを行っている企業も数社あり、花泉町の桑クラスター関係者との意見交換の後に、一関市千厩町の籠目(かごのめ)製麺工場、一関市市内の世嬉の一(せきのいち)酒造株式会社からお話を伺った。花泉町の桑クラスター関係者の間でも、合併した一関地域全体に範囲を広げた取組みを検討し始めており、その可能性を探ることにもなると思われる。

#### 3.1. 籠目製麺工場

籠目製麺工場の隣で料理屋「楽や」を営んでいる籠目昌子店主にお話を伺った。籠目製麺工場は籠目昌子店主

のご主人籠目安博氏が代表を務めている。

籠目製麺工場で桑の葉入り商品を作り始めたのは、料理屋「楽や」でお客さんに提供し、好評だったのがきっかけだそうである。1食あたり約5gの桑の葉粉末を練り込んだ桑うどんと桑冷麺を製造している。桑うどんは2003年から製造を始め、桑冷麺は2006年の夏から製造している。

原料に使っている桑の葉粉末は、一関市大東町の農家から10,000円/kgで購入している。この農家での桑の葉の乾燥方法はしいたけ乾燥機を使って行い、製粉は地元商工会の機械を利用しているそうである。しいたけ生産時期は春と秋で、桑の生産時期は6~9月であるため、両立が可能となっている。大東町はしいたけの産地で、乾燥機を所有している農家も多く、乾燥機の遊休時期にうまく桑の葉の乾燥を組み込んだといえる。

### 3.2. 世嬉の一酒造株式会社

世嬉の一酒造株式会社では、桑の葉入りの野草茶を試作している。佐藤紘子常務と野草茶の試作に携わっている小山裕・芙貴枝夫妻と伊藤りつ子氏にお話を伺った。

◇

野草茶を作り始めたきっかけは、昔、一関の医師であった「建部清庵(たてべせいあん)」が飢饉の際に米の代わりに地元産の桑や野草などを食べ物として用いたという話から、一関で採れるものを使ってお茶を作ろうということになった。現在、ブレンドするものやその配合割合を検討している段階だそうである。

◇

桑の葉の入手は、伊藤りつ子氏が近くの山から採取して、乾燥している。今後、商品化したとしても、原材料のほとんどは自然から採取できるようである。2007年の夏頃に販売できればと考えている。

## 4 今後の展開について

花泉町の桑クラスターの取組みは、産学官が連携した先進的な取組みといえる。桑クラスターの今後の発展は、現在、課題となっている桑の葉供給量の確保と桑の葉微粉末化の設備投資が実現できるかどうかにかかっている。

両課題ともに、一関地域全域の取組みとすることで解決する可能性もある。桑の葉を供給できる農家の数も増え、設備投資をしようとする企業も現れるかもしれないからである。また、しいたけ乾燥機の利用など、地域にある現有資源を利用していこうという発想も重要になってくる。

(文：社団法人食品需給研究センター 藤科智海)