

山形県「すももクラスター」の進捗概況

～コア企業・株式会社武田庄二商店の取組みを中心として～

1 武田庄二商店

武田庄二商店は山形市内の酒類卸売業者である。武田庄二商店は山形県における食料産業クラスター事業のほか、山形県内の酒販店の有志らとともに、山形県産材料にこだわった酒類の開発に取り組んでいる。

武田庄二商店では、山形市に隣接する中山町産のすももを使ったワイン作りに平成2年から取り組んでいる。そして平成18年度には食料産業クラスター事業を活用し中山町産のすももを使ったワイン作りに加え、シャーベット、ジャム、ゼリー作りに取り組んだ。

2008年1月21日に、武田庄二商店をコア企業とした「すももクラスター」の取組みについて、代表取締役社長の武田和哲氏にお話を伺った。



武田庄二商店



武田庄二商店 武田和哲氏

2 山形県中山町

2.1. 山形県中山町産すもも

山形県におけるすももの生産量は全国第4位であり、東北では第1位となっている。その中で中山町産すももは山形県全体の約3分の1を占める。そして中山町では完熟にこだわって出荷しているため、市場での中山町産すももの評価は高い。しかし、さくらんぼやラ・フランスに比べ、山形県産あるいは中山町産すももはまだ知名度が低い。

そこで、知名度向上と規格外品の有効活用を目的に、すももワインに取り組んだのが、後の「すももクラスター」の形成につながっている。

3 「すももクラスター」形成の経緯

3.1. すももワイン研究会

平成2年から、武田庄二商店は中山町豊田地区のすもも生産者らとすももワイン研究会を結成し、「大石早生」「ソルダム」の2品種から作ったワインを販売していた。

まず、収穫されたすももはJAやまがたによって鈴木食品に運ばれる。鈴木食品製造株式会社ですももをジュース化し、すももジュースを大浦ぶどう酒がワインに醸造する。また、中山町の特産品作りということで、中山町役場も支援を行っている。

しかし、できあがったすももワインは中山町内での限定販売であったため、平成18年まで販売チャネルが拡大することはなかった。

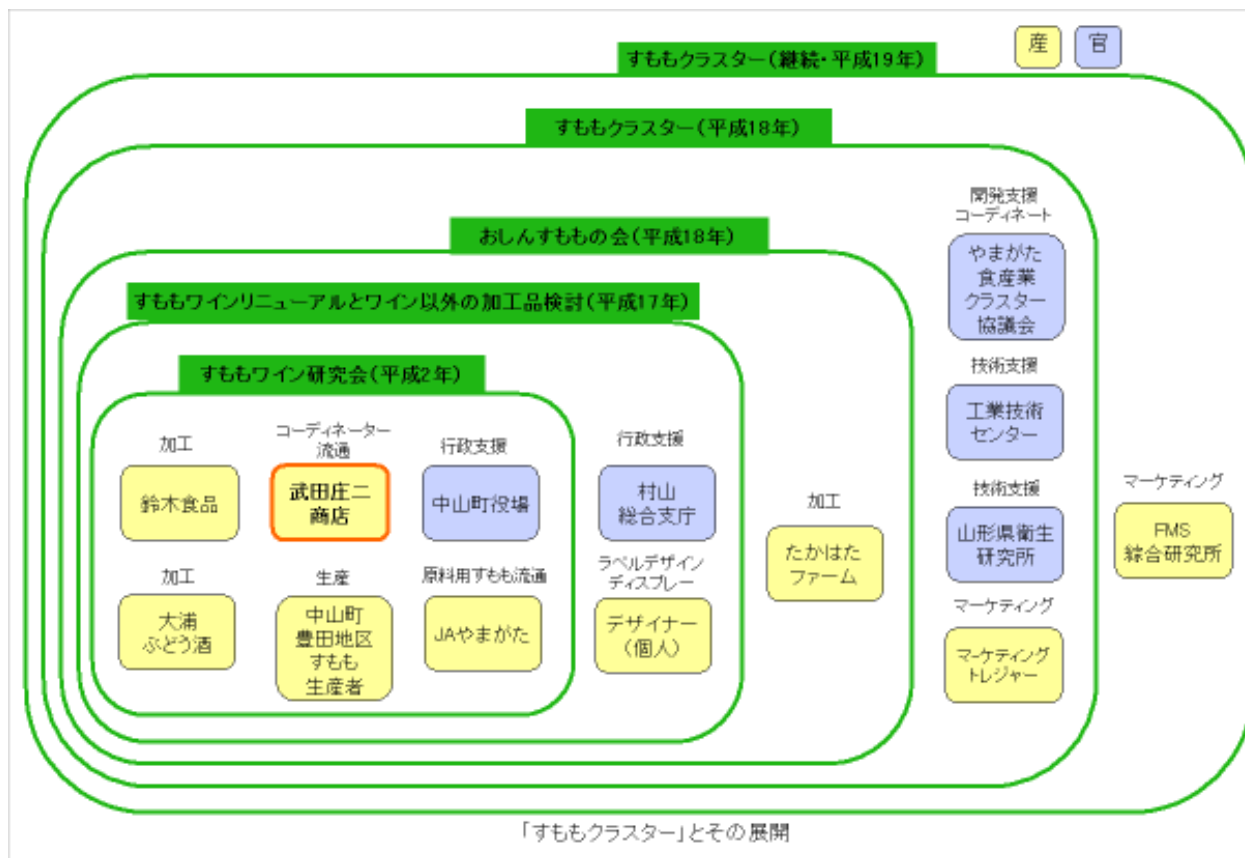
3.2. すももワインリニューアルとワイン以外の加工品検討

中山町外でもすももワインを販売しようということになり、平成17年にこれまでのワインのラベルを変更し、すももワインをリニューアルすることになった。

ワインのラベルは山形県南部にある高島町在住のデザイナー（個人）に依頼した。武田庄二商店とこのデザイナーとは、山形県主催の経営勉強会で知り合い、連携するようになった。このデザイナーは、翌年の食料産業クラスター事業でもパッケージデザインやチラシ、ディスプレイデザインを担当した。

また、平成17年8月には村山総合支庁にすももを活用した新たな商品開発に取り組みたいと相談する。これを機に村山総合支庁が支援を開始する。

なお、リニューアルされたすももワインは、平成18年



4月以降、中山町外でも販売されるようになった。

3.3. おしんすももの会の設立

平成18年4月、リニューアル後のすももワインパーティーと併せて、「おしんすももの会」の設立総会が開催された。

「おしんすももの会」は、すももワインおよびすももを活用した新たな商品開発に取り組むグループの名称である。なお、ワイン以外の商品開発にあたり、果物を使ったジャムやデザート作りで定評のある、高島町のたかはたファームが加わった。

中山町は、連続テレビドラマ「おしん」の撮影地だったことからNHKにお願いし、グループ名を「おしんすももの会」とした。「おしんすももの会」では、おそろいのジャンパー（武田和哲氏写真参照）を作成し、月1回メンバー全員が集まって会議を開き、交流と情報交換を密に行っている。その際、武田庄二商店が中心となって、日時や会場を調整している。

3.4. 「すももクラスター」の形成

平成18年、武田庄二商店は山形県に地場農産物を使った商品の開発に取り組むという旨の「経営革新計画」を提出し、認定される。それが契機となり、やまがた食産業クラスター協議会から、武田庄二商店に「食料産業クラスター事業に取り組んでみないか」というオファーがあった。

「すももクラスター」では、すももワインの開発に加え、シャーベット、ジャム、ゼリー等も作ってみようということになった。ワインの開発についてはワイン研究会のメンバーで取組み、シャーベット、ジャム、ゼリーの開発についてはたかはたファームが取り組むことになった。

また、加工原料としては従来の大石早生に加え、新品種の秋姫を活用することになった。秋姫は大玉で甘いのが特徴であるが、まだ知名度が低いため、知名度向上も期待し原料として採択された。

4 「すももクラスター」の活動経過

やまがた食産業クラスター協議会は、「すももクラスター」を平成18年度と平成19年度の2カ年に渡って継続して支援している。

4.1. 平成18年度の取組み状況

「すももクラスター」では、近年注目され始めている大玉で高級品種の「秋姫」や「大石早生」などの品種の完熟すももを活用し、ワイン、シャーベット、ジャムを開発した。その際、「すももクラスター」のメンバー「おしんすももの会」は、月1回メンバー全員が集まって会合を開きながら、商品開発に取り組んだ。

「すももクラスター」での商品開発では、当初すももの花びらをそのまま入れてみようというアイデアが持ち上がった。山形県衛生研究所の協力を得て検査した



ワイン、シャーベット、ジャムの紹介チラシ

結果、問題はなかったものの技術的に難しいということで、花びらは入れないことになった。

6月には原料にするためのすももの品種の絞込みとワイン原料すもも搾汁の打ち合わせを行った。

8月にはマーケティング・トレジャーが中心となって、すもも商品戦略研修を行った。そして、同月に山形市内で行われた山形県物産市というイベントにおいて、生食用すももと平成17年にリニューアルされたすももワインのセット販売を試験的に行い、消費者の反応を確かめた。

また、すももは収穫時期が夏季から初秋にかけてであるため、収穫されたすももはJAやまがたが鈴木食品とたかはたファームに運び、ワイン用は鈴木食品でジュースに加工され、シャーベット、ジャム、ゼリー用はたかはたファームでピューレ状に加工、冷凍保存された。

9月からシャーベット、ジャム、ゼリーの試作が本格的に取組まれ始める。しかしゼリーは思ったような商品にならず、シャーベットとジャムの開発に専念することになった。

11月には秋姫ワインについて、12月にはシャーベットとジャムについて、商品化検討会が開かれるとともにラベルデザインについて話し合われた。

そして平成18年度末には、秋姫ワインと秋姫および大石早生を使ったシャーベットとジャムを発表した。

食料産業クラスター事業終了後も、大浦ワインと山形県工業技術センターはワイン酵母の試験を繰り返し、徹

底してより良いワイン作りに取り組んだ。

現在では、山形県内の土産物店や温泉施設を中心に、すももワイン、すももシャーベット、ジャムが販売されている。また、シャーベットとジャムに関しては、山形県及び福島県内の高速道路のサービスエリアやパーキングエリアでも販売されている。

4.2. 平成19年度 の取組み状況

平成19年度の食料産業クラスター事業では、宮城県 のマーケティング研究機関であるFMS総合研究所がすももクラスター専門分科会における講師として参加し、商品のブラッシュアップと新商品開発に向けた検討を行っている。なお、村山総合支庁の支援の一環として、FMS総合研究所が紹介された。

5 今後の展望

平成19年度、武田庄二商店は、山形県北西部に位置する酒田市産のメロンを使った「メロンワインクラスター」にも参加している。「メロンワインクラスター」は平成19年度の食料産業クラスター事業である。「メロンワインクラスター」には、農業法人が武田庄二商店に声をかけたのがきっかけとなって参加することになった。

武田庄二商店では、今後も食料産業クラスター事業に複合的に関わっていく意向である。また、後々は山形県内の複数のクラスター間で商品交流したい、そして生産者とも連携して一緒に販売していけるようになればと、武田和哲氏は語ってくれた。

参考資料

武田和哲、「県産農産物を活用した商品開発による新たなビジネス展開」、『農業山形第58巻第7月号』、2007年
 読売新聞 2006年4月14日付、「スモモのワイン全県へ販路拡大」、2006年
 JA広報やまがた 2005年9月号、「農業と共に生きる 会員20名から始まった中山町豊田のプラム生産」、2005年

【お問い合わせ】

株式会社武田庄二商店
 〒990-0063 山形県山形市山家町2丁目4-43
 TEL 023-631-6255 FAX 023-631-7448

(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