

21. 小豆島食料産業クラスターフェア

～小豆島食料産業クラスター産学官交流会開催報告～

1 はじめに

2007年2月14日(水)、小豆島オリーブ公園内にあるオリーブ記念館大研修室において、「小豆島食料産業クラスターフェア」が開催された。このイベントは、産学官の連携を強化するとともに、産業界においては販売促進の一助となるよう、また学術界においては地域貢献の一環として、行政としては地域振興を図るために開催されたものである。なお、主催者は小豆島食料産業クラスター協議会である。

フェアの構成は、小豆島食料産業クラスター協議会会長 武部一成氏の開会挨拶、香川県議会議員 黒島 啓氏の来賓挨拶の後、三井物産戦略研究所地域活性化支援センター研究員 藤代康一氏が、「地域ブランド展開における現状と課題」と題して、(社)食品需給研究センター調査研究部主任研究員 長谷川潤一氏が「新商品開発、地域販売戦略の観点から整理する食料産業クラスター」と題して講演を行った。その後、「販売戦略構築に関する食料産業クラスターの利活用」と題したパネルディスカッションが行われた。このパネルディスカッションのコーディネーターは(社)食品需給研究センター調査研究部主任研究員の長谷川潤一氏で、パネリストは小豆島町長 坂下一朗氏、小豆島食料産業クラスター協議会会長 武部一成氏、香川大学農学部副学部長 早川 茂氏、四国経済産業局産業部中小企業課課長 田丸善朗氏、三井物産戦略研究所地域活性化支援センター研究員 藤代康一氏である。参加者は、小豆島食料産業クラスター協議会関係者を中心に約60名であった。



香川県議会議員 黒島 啓氏

2 講演

2.1. 「地域ブランド展開における現状と展開」

最初に、三井物産戦略研究所地域活性化支援センター研究員 藤代康一氏が、「地域ブランド展開における現状と課題」と題して講演をされた。

まず、日本雑穀協会事務局長をされていた経験を話された。藤代氏は、今は食べられていないが、昔は食べていたものを掘り起こし、市場を喚起するために、雑穀ソムリエという雑穀に関する教育資格制度を発足させたとのことである。もともとは、流通関係者をターゲットにしたとのことであったが、20～30代の健康や美容・機能性に関心の高い女性受講者の中心となったそうである。こうしたことを通じて、一般の人々に雑穀を広めていった経緯を話された。この講座を開講して、一般の人を巻き込むことにより、思いがけない発想に気付かされるが多かったとのこと、このことは地域おこしにも必要なことであろう、と指摘されていたことが印象に残った。

次に、「ブランドとは何か」という話をされた。ブランドとは、顧客の期待とそれに対する企業の約束の相互作用によって長期的な関係のなかで形成されるもの、とのことであった。さらに、ブランドを信頼して購入しない限り「ブランド」ではない、複数の中から選ぶという評価でなければ「ブランド」ではない、という指摘もされた。ブランドの定義を確認したうえで、地域ブランドに関しては、商品ブランドと地域のイメージのシナジー効果について話され、「どういう情報をどういう切り口でターゲットとする人に流していくのが分かれ目である」と指摘をされた。このことを小豆島にあてはめると、過去から続く魅力的な切り口やストーリーが存在しているので、それを都市にどう伝えるかがポイントであるとのことであった。また、これまでに形成された地域ブランドの中から、深谷ネギ、滋賀県高島市、福井県小浜市、北海道士幌町の例を話された。

最後にまとめとして、地域ブランドや地域の活性化に必要なこととして、①一般の人を巻き込み、消費者の視点で考える、②地域のストーリー、③地域を愛し、地域を活性化する活動をやりきる人の存在、の3点をあげられた。



三井物産戦略研究所地域活性化支援センター研究員
藤代康一氏

2.2. 「新商品開発、地域販売戦略の観点から整理する食料産業クラスター」

藤代氏について、(社)食品需給研究センター調査研究部主任研究員 長谷川潤一氏が「新商品開発、地域販売戦略の観点から整理する食料産業クラスター」と題して講演を行った。

まず、食料産業クラスターの進め方についての説明があった。このなかで、クラスターとは、本業のかたわらで、新しいものに取組むとき相談できる場所であり、競争しつつ協調しているという指摘があった。さらに、食料産業クラスターについては、新しいものにチャレンジする機会であり、地域で取組むものという指摘があった。

次に、①クラスター推進のためのポイント、②小豆島の連携枠組み、③小豆島クラスターの特徴と対策の必要性、といった観点から、小豆島食料産業クラスターの検証を行った。その結果、枠組み構築や人的連携はすでに完成しているが、地域の課題は、むしろ多いほど存在している、課題解決の方策と地域活性化等に関しては、具体化の必要がある、といった特徴が見えてきた。また、今後の対策としては、①協議会で話し合って、課題解決の順位づけを行うこと、②フローやマップなど具体的な対策を検討すること、③具体的なものがでた後、地域活性化にもつながる地域のメリットを検討すること、といった3点の必要性を説かれた。

続いて、参考事例として、愛媛県西条市と宮崎県の食料産業クラスターの紹介があった。まず、枠組み構築・テーマ・ビジョンが形成されているケースとして、愛媛県西条市のクラスターを紹介された。西条市食料産業クラスターの特徴としては、①西条食料産業クラスター協議会という第三セクターを中心に、行政・事業者・大学との枠組みが構築されていること、②協議会が中心となって「西条市食品加工流通コンビナートの形成を目指す」という明確なビジョンが形成されており、関連するテーマの成果達成に向けたプロジェクトを数多く推進してい

ること、③行政機関の熱意あるスタッフが協議会にも籍を置き、個別のプロジェクトを推進している、という3点をあげておられた。やり方としては、ジグソーパズル方式で、やれるところから埋めていくというやり方をとっていることを説明された。ついで、地域連携により商品開発・販売戦略が構築されているケースとして、宮崎県の食料産業クラスターを紹介された。宮崎県食料産業クラスターの特徴としては、①地域の公益法人を中心に、行政・事業者・生産者団体等との枠組みが構築されていること、②クラスターを推進するコーディネーターが、研究機関・事業者・行政機関等に存在すること、③地域農産物を原料とし、簡易な商品開発を様々な企業が行うことで、特定原料における商品ラインナップが充実している、④地域内での販売を中心とした戦略をとり、スーパー、空港などと連携し、地域の消費者に認められる商品作りを主体としている、といった点を指摘された。販売する場合は、いくつかのアイテムをまとめて展示することで、人々の目にとまるような工夫がなされているとのことであった。ロコミ効果を期待した戦略で、県外の人々に対しては、観光客の目に留まることを狙っているものだったとのことであった。これは観光客が多い宮崎県ならではの戦略、ともいえよう。

最後に、①食料産業クラスターに見られる地域の枠組み構築には、参加者となる人々の積極的な姿勢が必要である、②そのためのサポート・フォローとして、産業界・行政機関・研究機関等の支援が不可欠である、③熱意ある取組みを推進するためには、これら関係者の合意形成による意識の統一を図り、できる限りスピニングアウトする人を作らない、という3点が重要であることを協議された。



(社)食品需給研究センター調査研究部主任研究員
長谷川潤一氏



講演時の会場の様子



コーディネーター 長谷川潤一氏

3 パネルディスカッション

講演終了後、「販売戦略構築に関する食料産業クラスターの利活用」と題して、パネルディスカッションが開催された。

パネリストは、小豆島町町長 坂下一朗氏、小豆島食料産業クラスター協議会会長 武部一成氏、香川大学農学部副学部長 早川 茂氏、経済産業省・四国経済産業局産業部中小企業課課長 田丸善朗氏、三井物産戦略研究所地域活性化支援センター研究員 藤代康一氏の5名、コーディネーターは、(社)食品需給研究センター調査研究部主任研究員 長谷川潤一氏であった。

パネルディスカッションの構成としては、まず、パネリストの方々から、小豆島の食料産業クラスターに対する思い、期待することなどを話していただき、その後、パネリストどうしの討議を行った。最後に、会場の参加者から意見や提案をいただき、それらを踏まえてパネリストが討論を進めるという形で進められた。



パネリストのみなさま

3.1. パネリストから

まず、小豆島町町長 坂下一朗氏から小豆島とオリーブの関係についてお話しをいただいた。もともと、オイルサーディンをつくるためにオリーブを植えることになったそうであるが、いまだにオイルサーディンは実現していないとのことである。来年は、初めてオリーブが植えられてから100周年という節目の年であるので、是非ともオイルサーディンを作って地域ブランド化してほしい、とのことであった。小豆島は、しょう油の生産も大変盛んな地域であるので、オリーブとしょう油を使ったオイルサーディンは作れないだろうか、というご提案もいただいた。町長というお立場もあり、21世紀の小豆島の経済のために奮起することを期待する、とのことであった。

ついで、小豆島食料産業クラスター協議会会長 武部一成氏からお話しをいただいた。武部氏は、小豆島しょう油協同組合理事長を併任されているとのことで、小豆島のしょう油や佃煮の歴史について紹介してくださった。それによると、1497年に検地を実施した際の文書に、醬(ひしお)がとれたという記述が残っているほど、小豆島のしょう油製造は古くから行われていたとのことである。佃煮の誕生は、昭和20年9月16日とのことであった。小豆島のしょう油の蔵元は、昔ながらの方法で仕込みをしており、高級なしょう油として評価されているとのことである。佃煮は昨年、「本場の本物」のブランドを獲得し、しょう油も現在、審査途上である。「本場の本物」のブランドを獲得することは、クラスターの実績にもなるので、来年はオリーブで「本場の本物」のブランドを獲得する、ということを考えてもよいかもしれない、とのことであった。また、クラスター関係者とイオンとの間で商談会があり、新しく開店する店舗に小豆島ブランドが並ぶことになった、との報告があった。ここでよい評価を得られれば、全国展開する可能性もあるとのことである。

引き続き、香川大学農学部副学部長 早川 茂氏から小豆島との関わりについてお話しをいただいた。国立大学も独立行政法人化されたことにより、社会貢献や地域の

人材育成にも力を入れるようになり、「地域再生人材創生プログラム」に香川大学も申請しているそうである。オリーブの機能性研究に関しては、製品開発につながればよい、と考えているとのことであった。小豆島食料産業クラスターとの関わりは、池戸先生の誘いで2004年10月のセミナーに参加したことに始まるとのことであった。課題を検討するなかで、小豆島の方々は枠組み構築に取り組み、事務局の努力もあって枠組みが完成したとのことである。今後は、しょう油の搾り滓や佃煮の煮汁をどうするか、あるいはどのようにオリーブの高度利用を図るか、といったことをクラスターの中の問題点を明確にし、それを念頭に置いて、次のステップに進んでいくことがこれからの課題である、という指摘をされた。また、小豆島の地域ブランドについては、小豆島製品を作って集積されたものが地域ブランドであり、商品ができてから、概念はできるものであるとの指摘もいただいた。

3人目のご発言は、経済産業省・四国経済産業局産業部中小企業課課長 田丸善朗氏からであった。経済産業省の産業クラスターは、平成18年度から第2期に入り、技術をテコに産学官ネットワークを構築し、素材系のものを核にしてクラスター形成を図ろうとしている、とのことであった。配付された資料をもとに、「中小企業地域資源活用プログラム」の概要を説明していただいた。

最後に、先ほどご講演いただいた三井物産戦略研究所地域活性化支援センター研究員 藤代康一氏から、追加のお話をいただいた。藤代氏は、日本雑穀協会事務局長時代のご経験から、「知られていないものを知らしめることの大切さ」を学んだと話された。記事になることにより、

大手が興味をもち、よいスパイラルができあがったそうである。また、粗悪品が出回らないよう、よい商品作りをしていくことの大切さも話された。さらに、最近、日本人に原点回帰の傾向があるので、海苔・乾し椎茸・かつお節といった乾物に注目したいとのことである。これらは、東アジアの視点に立ち、韓国や中国にも広めたいと考えているとのことであった。



会場の様子

3.2. パネルディスカッション

パネリストの方々のご発言が終了後、パネルディスカッションとなった。

長谷川氏：今後は、高い商品でも買ってもらえる流通チャネルの検討や、オイルサーディンの話を受けようという社長さんの存在が不可欠である。クラスターには人材育成の面もあるので、やる気のある若手に集まってもらい、検討するというのはどうだろうか。

武部氏：小豆島ブランドの確立のために、若手に呼びかけることも大切だと考えている。

坂下氏：オイルサーディンに関していうと、イワシは頭がよくなるといわれるうえ、オリーブオイルも健康によい食材である。勇敢に切り込んで、やれるところからやっていくという姿勢をもちたい。

早川氏：人材育成の意味も含めて、藤代氏が講演で指摘された、「地域ブランド作りをやりきる人を作る」ということは大切だと思う。小豆島の人が美味しいと認識したものを外に出す、ということが大切だと思う。商品開発のためには、地元・大学が積極的に関わり、そのなかで人材も育成していけばよいと思う。

長谷川氏：コーディネーターから、みなさまへ以下のような提案をさせていただきたい。すなわち、企業の若手でワーキング・グループを作り、そこで考えたものを地域の活性化のための共通のアイテムとする。それを各人が社内で起案するが、それを社長が否ということも可能とする。アドバイスがほしいときは、クラスターで培った人的なネットワークを利用し、有識者の力を借りる。そういったことを繰り返すことで、20年後にはよい人材が育っていると思う。そうした若手のワーキング・グループを作ってはどうか。

参加者1：小豆島食料産業クラスター、すなわち小豆島株式会社の一員が当社であり、社員だと考えている。開発は醗酵食品研究所が中心となるであろう。ワーキング・グループのメンバーには、営業の人や島外で生活した経験がある人に入ってほしいと考えている。

長谷川氏：ワーキング・グループには、研究をする人だけでなく、営業関係者や島内の方、島外の方、女性に入ってほしいと考えている。ワーキング・グループのメンバーとして活動する人は、「やらされている」と考えるようではダメで、地域のためという目標のもと、継続的にやっていく気構えがある人であってほしい。

坂下氏：かつて、小豆島にはしょう油製造業者が400軒あった時期がある。これは若い人を雇い、もろみを3杯作れば独立させ、それを買い上げるというシステムが存在したためである。小豆島には、みんなで協力して京阪神に乗り込み、成功した経験がある。

参加者2：小豆島食料産業クラスターは、しょう油・佃煮・オリーブの地域ブランド化を目指したものと理解している。もし、長谷川氏と藤代氏が4月から1年間、

事務局長になるとすれば、何をしていくかを伺いたい。

藤代氏：都心の女性は、お金を払ってでも地場の製品のモニターをしたいと考えている。人々に認知させるという面では、若い女性をターゲットとし、商品の機能性等のエビデンスをもっている人のデータを事務局が咀嚼して一般の人々に伝える、という形を取りたい。インターネットの普及により、情報格差がなくなった現在、正しい情報を正しくパワーのある人に流すことが重要だと思

思う。

(文：社団法人食品需給研究センター 高瀬久美子)

長谷川氏：どんな成果を出したいかによって、やるべきことも異なると思う。もし、①強力な基盤を作りたいのであれば、先ほど藤代氏が提案したやり方をとるであろう。また、②ブランドとしての結果を出したいということであれば、簡単なものでよいので、小ロットで商品をたくさん作り、ホテルや船着き場にコーナーを設けたい。そして、口コミやマスコミに取材してもらうことにより、ブランドを認知してもらう方向にもっていきたい。③売り上げを伸ばしたいということであれば、既存の商品をイオンなど大手流通業者と商談を進めていきたい。

参加者3：先ほど、坂下町長からオイルサーディンを作りたいという話があったが、オイルサーディンを作るにもオリーブオイルが不足している。また、少子高齢化が進んでいる状況では、新商品を作り、島外で売ることも難しいと思われる。したがって、小豆島でしか買うことができないという売り方をし、小豆島に人を呼び込むしかないのではないだろうか。現在、醬の郷ということで、観光客を呼び込んでいるところである。また、オリーブオイルを作るにはオリーブの木を増やさなければならないが、オリーブの木を植えることを奨励するために必要なことは何か、オリーブアナアキゾウムシ(害虫)を駆除するにはどうしたらよいか、ということを考えなくてはならない。できるもの、必要なものからやっけていく、ということが大切だと思う。

坂下氏：オリーブオイル不足を解決するためには、オリーブアナアキゾウムシの駆除がポイントとなる。そのためには、研究を重視しなければならないが、どこで、どのように進めていくか、という課題がある。これについては、早急に取組みたいと考えている。現在、小豆島のオリーブ畑は40-50 haであるが、最低でも130 haに戻したいと考えている。

武部氏：小豆島ブランドについてであるが、しょう油と佃煮は、それなりにがんばっていると思う。「本場の本物」も、クラスターで完成した。これからは、しょう油・佃煮・オリーブ3企業の発展を図っていきたい。

長谷川氏：短い時間ではあったが、活発な議論を交わすことができたと思う。先ほども提案したことであるが、企業の若手でワーキング・グループを作り、人材を育成するとともに、そこで考えたものを地域の活性化のための共通のアイテムとする、ということのみなさまへの宿題として、このパネルディスカッションを終了したいと