



農林水産業を核とした 地域連携の推進構想

商品開発・技術開発等の要件 山口県編



ごあいさつ

山口県は本州の最西南部に位置し、豊かな自然と西南暖地特有の気候のもとで、果実をはじめ米、麦、大豆などの主穀及び野菜など特徴ある農産物が数多く生産されています。また、三方が海に開け、四季を通じて多彩な魚介類も水揚げされています。しかし、山口県の農林水産物は少量多品目で、その産出額は全国シェアの1%未満です。

これまで、本県では農林漁業者等が自らの生産物を活用して加工、販売に一体的に取り組む6次産業化や、農林漁業者と商工業者が連携して新商品や新サービスを産み出す農商工連携等の取組を推進してきました。しかしながら地域の農や食を核としたこのような取組が、新食品産業・雇用の創出、食のイノベーション、食料自給率の向上、地域の活性化に大きな効果をもたらしたとは言えないのが現状です。このため平成24年度、山口県食品開発推進協議会が実施母体となり、農林水産省補助事業（6次産業化促進技術対策事業）を活用して、県、試験研究機関、商工団体、大学等の委員で構成するワーキンググループを立ち上げ、山口県の地域資源等を活用した食品産業の発展や食と農の連携による新事業の創出を指向した次世代に向けての指針・提言からなる構想書を策定することになりました。

まず第1章では、これまでの山口県の農林水産業、食品製造、流通、観光、行政施策等の地域ポテンシ

ルを整理し、第2章ではそれらの地域ポテンシャルを分析し、これからの農林水産業を核とした連携の在り方、目指すべき方向性を提示しました。第3章では地域ポテンシャルを活かして取り組んでおられる生産者や食品企業の事例を紹介し、その取組の中での問題点と課題、期待される効果等を紹介しています。第4章では、第2章及び第3章を受けてこれからの山口県の地域活性化戦略の方向性として、①地域連携の中で機能別技術連携、異業種連携を取り入れ面的な広がりを目指す、また②「山口にしかない」、「山口に来ないと食べられない」という希少性、オンリーワンの個性化を目指す戦略を提案しました。第5章ではこれらの提案を推し進めるため、農林漁業者・食品産業事業者さまへの窓口として、当該業務推進にご協力いただける各機関・連携窓口を紹介しています。

この提言書が、これから食品産業の振興をお考えのみなさまにご活用していただけると幸いですし、そして従来の発想を超えた食を核とした連携ネット、例えば農林水産業と流通、観光、金融、ITなどの異業種との提携で、地域経済の活性化や雇用の創出という好循環を生み出し、若い世代を呼び込む起爆剤の一助になることを期待しております。

山口県食品開発推進協議会
会長 松富 直利

目次

本書作成の狙いと読み方

第1章 山口県の地域ポテンシャルの把握	1
第2章 地域ポテンシャルの分析と戦略の方向性	23
第3章 地域ポテンシャルを活かした取組事例	31
第4章 これからの戦略的取組	45
第5章 関連情報の整理	53

本書作成の狙いと読み方

1 誰に読んでもらいたいのか？

地域のやる気のある「中核的なリーダー」にお読みいただきたいと考えています。

現在、国や都道府県等により進められている地域産業資源活用事業や農工商等連携事業、6次産業化事業などの取組においては、地域に潜在する資源の可能性（地域ポテンシャル）をもとに、新たな事業展開、市場の創出、技術との連携による生産性の向上やイノベーションの創出など、多様な展開が進められています。

このような取組においては、その地域などでの中核的なリーダーの課題解決能力や発想力、行動力、さらには熱意・思いなどにより、成果や結果が大きく左右されます。

本書では、このような中核的なリーダーを読み手として、地域における活動の戦略を立案し、持続的かつ効果的に取り組んでいくための参考としていただくために作成しました。

2 なぜ戦略構想書なのか？

単なる『モノづくり』からの脱却をめざし、目的ある俯瞰的な視野で整理しました。

各地で進められている6次産業化事業等の取組の多くは、商品開発を出口とした『モノづくり』が進められていますが、「なぜ、その商品を開発したか」、「どのような顧客層をターゲット」に「何を訴えるのか」といった観点がみられず、結果として「売れない」、「成果がでない」、「活動が持続しない」といった課題が多く見受けられます。

このような課題は、一般に『商品のストーリー性』という言葉で、優位性や価値などを判断するための要素となっていますが、その一方で、「商品のストーリー性とは一体どのようなものであるか」を正確に理解している人は、商品にストーリー性を求めるユーザーはもとより、モノづくりの主体者である地域の生産者、製造業者、さらには専門的な知識を有するアドバイザーやコーディネーターなどでも少なく、多くのケースで暗中模索の中、取組が進められているのが現状です。

本書では、商品のストーリー性を創出するための背景として、山口県に潜在する地域ポテンシャルやそれらを取り巻く社会背景などの要因を踏まえ、地域での取組を進める戦略などについて検討・整理を行っています。

3 何からはじめるのか？

「むずかしいからできない」ではなく、「まずやってみよう」を目標にしています。

地域において『モノづくり』などを進めて行くには、原料調達、製造・加工、販路、価格などフードチェーンに加え、技術開発、人材育成、連携の構築などを推進するための体制や社会的背景など、多くの課題が存在することも事実です。

しかしながら、地域では大小の違いはあれ、これらを解決し、新たなビジネスモデルや社会システムを形成し、地域の将来に向け邁進している活動や取組も見られます。

これらの多くでは、「むずかしいからできない」といった考え方ではなく、「できるためには何をすればいいのか、何を解決するべきなのか」、「まず

やってみよう」といった積極的な発想で活動や取組が着想され推進されています。

本書でも、このような視点にたち、地域ポテンシャルを広く俯瞰的に捉え、自由な発想やアイデアのもと、対象とした地域資源の可能性について言及しています。

既に多くの活動や地域の取組がある山口県だからこそ、後ろ向きではない前向きな発想力を用い、今後のさらなる展開について検討を行いました。

どのような取組が必要か？

4

「点」や「線」の取組から地域や異業種を巻き込んだ「面」の取組が求められています。

我が国の生産から小売・外食、消費に至るフードチェーンにおいては、これまでの国や都道府県等による各種の施策や民間ビジネスによる新たな発想により、多くの展開がみられるようになっていきます。

山口県においても6次産業化や農商工連携、地域資源活用等の取組において多くの事業者が『モノづくり』を行ってきました。しかしながら、こうした取組は、1事業者の単独の取組であったり、主となる事業者とその取引先といった2～3者間での連携にとどまっていることが多く、一過性の『モノづくり』で終わったり、プロダクトアウトの『モノづくり』のため、商品ができて売り先がないといった問題が指摘されたり、地域全体への経済的波及にはほど遠い状況であったりします。

また、全国各地で行われているこうした取組は、国や自治体の後押しもあり、北は北海道から南は

沖縄まで多くの活動が存在し、既に地域ポテンシャルを活用した『モノづくり』は当たり前になっています。

今、求められるのは、原料だけではなく、地域の製造・加工、技術、流通に加え、観光、地域商業、さらには郷土の歴史・景観・食文化など、全ての地域ポテンシャルを駆使した「面」の取組、つまり『地域連携』であり、山口県らしさを追求した『差別化戦略』なのです。

なぜ、その活動や取組が地域において優位であるのか、どのような差別性が発揮できるのかなど、多くの可能性について広く視点を持つことで、地域や異業種を巻き込んだ新たな展開が期待できます。

本書を通して、山口県ならではの活動や取組など、発想力とアイデアをもって、課題を解決して行くための方法を検討していただければと思います。

本書に記載された項目と読み方

現状の把握

山口県における地域ポテンシャルを知りたい方へ

第1章 山口県の地域ポテンシャルの把握 P 1

山口県の農林水産、食品製造、流通、観光、行政施策等の地域ポテンシャルについて整理を行いました。



検討と分析

戦略分析の方法や展開可能性について知りたい方へ

第2章 地域ポテンシャルの分析と戦略の方向性 P 23

山口県の地域ポテンシャルを抽出・分析し、これからの山口県における農林水産業を核とした連携における戦略の方向性について検討を行いました。



個別事例の把握

山口県内で取り組まれている地域ポテンシャルを活かした事例を知りたい方へ

第3章 地域ポテンシャルを活かした取組事例 P 31

山口県における地域ポテンシャルを活かした生産者や食品企業における取組及び今後の課題等について、現地取材を行い事例として紹介しました。



整理・まとめ

これからの山口県における戦略的な取組を知りたい方へ

第4章 これからの戦略的取組 P 45

第2章及び第3章を受けて、課題解決に向けた戦略的視点を整理し、これからの山口県の戦略的取組として、地域産業連携の推進を図るための3つの地域の連携可能性とその支援体制についてまとめました。



展開のきっかけ

県内の関連情報の所在を知りたい方へ

第5章 関連情報の整理 P 53

これからの取組を推進させるためには、県内の大学・研究機関、支援機関が有する情報を一元化し、利用することが重要です。その参考として、本書の策定メンバーや関係者が有する情報の整理を行いました。

第 1 章

山口県の地域 ポテンシャルの把握

1 山口県の農林水産業

山口県の農業・畜産業・水産業・林業の産出額合計は、862億円で全国第36位、シェアでは0.9%となっています。山口県の農林水産業は少量多品目ですが、特徴的な食材や原材料が多くあります。

平成22年の山口県の農業、畜産業、水産業、林業の産出額は、862億円で全国36位、全国に占めるシェアは0.9%となっています。

全国1位の北海道と比較すると産出額はおよそ1/15程度です。農業、畜産業、水産業、林業ともに産出額が小さく、いずれも全国平均を下回っており、全国に占めるシェアも農業のうち米と水産業を除き、1%未満となっています。

県内の部門別の産出額構成をみると、農業が458億円で全体の53.1%を占めており、その中でも米の割合が最も

高く234億円(27.1%)と最も多くなっています。

畜産業は、182億円で全体の21.1%を占め、その中でも鶏の割合が高く、107億円(12.4%)となっています。

水産業は、201億円で全体の23.3%を占め、養殖業より漁業の方が産出額が高く、全国に占めるシェアも1.8%と他の部門や品目と比べても最も高くなっています。

農林水産業の産出額は非常に小さい山口県ですが、少量多品目生産が特徴となっています。

農業産出額、漁業生産額、林業生産額

農業産出額 漁業生産額 林業生産額	全国合計 産出額 生産額(a) (億円)	山口県				全国第1位			全国平均 (億円)
		産出額 生産額(b) (億円)	順位	生産品の 構成割合	産品の国産品 シェア (b/a)	都道府県	金額 (c) (億円)	国産品 シェア (c/a)	
合計	100,760	862	36位	100.0%	0.9%	北海道	12,969	12.9%	2,143
農業産出額	55,513	458	39位	53.1%	0.8%	北海道	4,806	8.7%	1,181
米	15,722	234	26位	27.1%	1.5%	新潟県	1,422	9.0%	335
穀類・豆類	3,323	7	43位	0.8%	0.2%	北海道	1,172	35.3%	71
野菜	22,485	132	39位	15.3%	0.6%	北海道	2,032	9.0%	478
果実	7,497	39	38位	4.5%	0.5%	青森県	746	10.0%	159
花き	3,512	30	35位	3.5%	0.9%	愛知県	533	15.2%	75
その他農業	2,974	14	34位	1.6%	0.5%	鹿児島県	398	13.4%	63
畜産業産出額	26,475	182	35位	21.1%	0.7%	北海道	5,139	19.4%	563
肉牛・乳牛	12,810	59	37位	6.8%	0.5%	北海道	4,193	32.7%	272
豚	5,352	13	39位	1.5%	0.2%	鹿児島県	665	12.4%	114
鶏	7,795	107	26位	12.4%	1.4%	鹿児島県	766	9.8%	166
その他畜産	518	3	18位	0.3%	0.6%	北海道	297	57.3%	11
加工農産物	562	0	39位	0.0%	0.0%	静岡県	135	24.0%	12
栽培きのこ類	2,189	3	43位	0.3%	0.1%	長野県	495	22.6%	47
水産業	13,993	201	22位	23.3%	1.4%	北海道	2,591	18.5%	298
漁業	9,709	176	20位	20.4%	1.8%	北海道	2,260	23.3%	207
養殖	4,284	24	24位	2.8%	0.6%	愛媛県	600	14.0%	91
林業	2,028	18	29位	2.1%	0.9%	北海道	318	15.7%	42

農林水産省：生産農業所得統計（平成22年データ）

農林水産省：漁業・養殖業生産統計（平成22年データ）

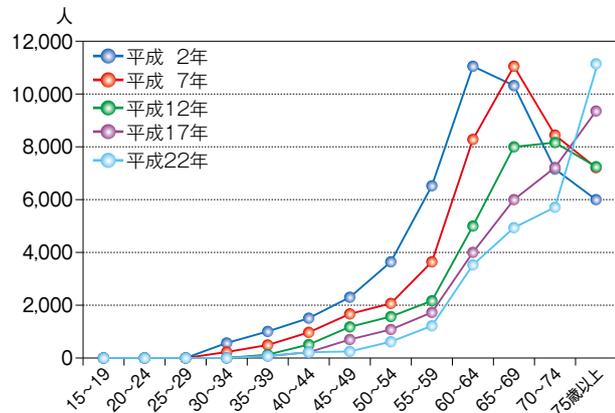
農林水産省：生産林業所得統計（平成22年データ）

山口県の農水産業の構造変化

農業の担い手の高齢化と新規就農の増加

山口県の年齢区別の基幹的農業従事者の経年変化を見ると、最も多い年齢区分が年々高齢化しており、22年の平均年齢は全国が66.1歳に対して山口県は70.9歳と全国1位となっています。

山口県の基幹的農業従事者の年齢分布



資料：農林業センサス
注：基幹的農業従事者とは自営農業に主として従事した世帯のうち、ふだんの主な状態が「主に農業」である者。

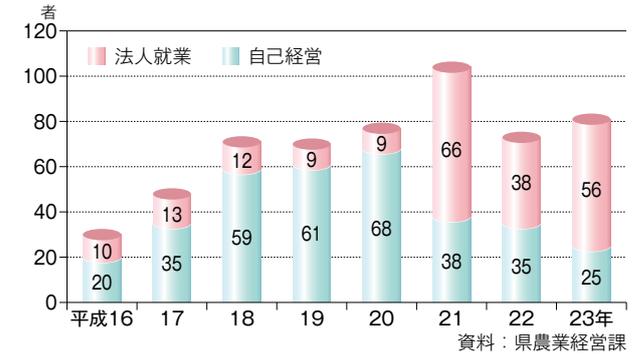
基幹的農業従事者の平均年齢

順位	県名	平均年齢
全国1位	山口県	70.9歳
全国2位	島根県	70.7歳
	岡山県	
全国平均	広島県	66.1歳

資料：2010農林業センサス

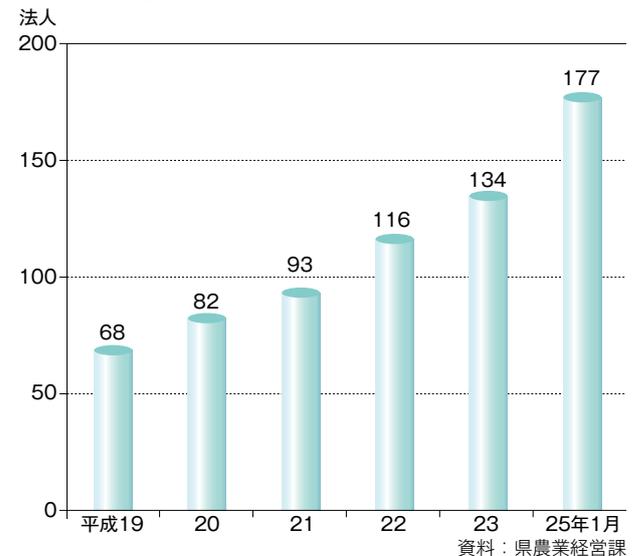
一方、山口県内の新規就農者数の推移を見ると、ここ数年は増加傾向にあり、23年には81名が新規就農しています。21年以降は、法人就業の数が自己経営よりも多くなっています。

山口県の新規就農者数



また、1～数集落を範囲として、関係農家の多くが参加し、度重なる話し合い活動により、農地の利用調整や農業経営の効率化を行うために設立された農業生産法人である集落営農法人は年々増加しており、25年1月末には177法人となっています。

山口県の集落営農法人数の推移

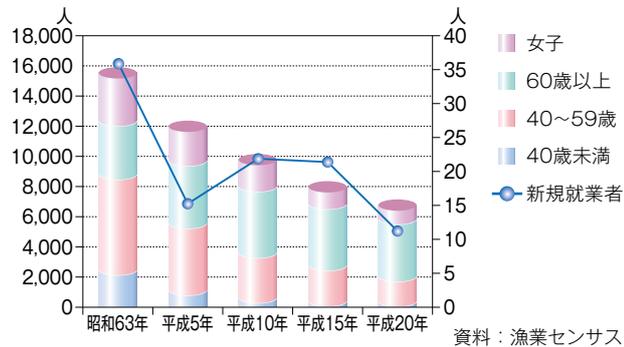


部門別の産出額と生産量の推移

漁業就業者数の減少と新たな動き

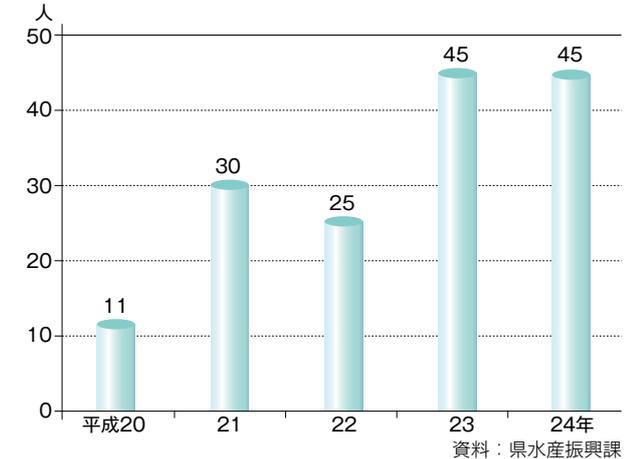
山口県の漁業就業者は、平成20年には6,723人となっていますが、昭和63年との比較では6割弱もの大幅な減少となっており、かつ、漁業従事者全体に占める60歳以上の割合は年々拡大しています。

山口県の漁業就業者数の推移



一方、山口県では新規就業者対策に積極的に取り組んでおり、漁業技術研修支援体制の充実により、最近では新規就業者が増加傾向にあります。

山口県の漁業新規就業者数の推移



米・青果物

平成21年の農業産出額のうち、米、野菜、果実等の耕種部門の合計は、485億円で年々減少しています。

21年の野菜の生産量は7万トン、また、果実は2.3万トンでやはり減少傾向にあります。米の場合は、21年の生産量は11.9万トンとなっており、やはり減少傾向にあります。野菜や果実に比べると減少幅は小さくなっています。

山口県の農業産出額及び野菜・果実の生産量推移

	農業産出額 耕種部門 (億円)	野菜 生産量 (万t)	果実 生産量 (万t)	米 生産量 (万t)
平成2年	844	14.9	6.3	16.2
7年	832	12.7	4.6	16.9
12年	604	10.1	3.4	13.3
17年	519	7.5	3.0	12.3
19年	465	7.4	2.8	
20年	509	7.2	1.9	12.5
21年	485	7.0	2.3	11.9

資料：生産農業所得統計、作物統計

主要野菜の生産量の推移

単位:トン

	だいこん	キャベツ	はくさい	たまねぎ	なす
平成2年	23,500	16,200	13,500	14,100	8,100
7年	19,100	13,300	11,500	12,100	6,950
12年	16,300	10,900	8,670	9,540	4,910
17年	12,700	8,700	6,470	7,610	3,570
19年	13,100	8,350	6,140	7,900	3,320
20年	13,000	8,320	5,950	7,460	3,390
21年	12,700	8,390	6,280	7,230	3,220

資料：作物統計

主要果実の生産量の推移

単位:トン

	温州みかん	日本なし	ぶどう	かき	くり
平成2年	41,900	4,530	780	690	1,050
7年	29,400	4,250	669	517	738
12年	17,900	4,140	641	770	570
17年	17,900	3,600	595	861	346
19年	17,700	-	-	-	-
20年	11,500	-	-	-	-
21年	15,700	3,240	607	887	404

資料：作物統計

畜産物

平成21年の農業産出額のうち、肉用牛、乳用牛、豚、鶏の畜産部門の合計は、181億円で年々減少しています。

21年の肉用牛の生産量は1.9万頭、豚肉の生産量は2.3万頭となっています。肉用牛に比べて豚肉の生産量の減少幅が大きくなっています。

山口県の畜産産出額及び畜産物の生産量推移

	農業産出額 畜産部門 (億円)	肉用牛 生産量 (万頭)	豚 生産量 (万頭)
平成2年	280	2.2	4.3
7年	235	2.2	3.8
12年	230	2.0	3.2
17年	211	1.9	2.7
20年	188	1.9	2.4
21年	181	1.9	2.3

資料：生産農業所得統計、畜産基本統計

水産物

平成21年の漁業・養殖業生産額は、214億円で平成5年から大きく減少していますが、ここ数年は減少幅が小さくなっています。

一方、漁獲量を見ると、21年には4.4万トンとなっており、生産額よりも減少幅が大きくなっています。

山口県の漁業・養殖業生産額及び漁獲量推移

	生産額(億円)	漁獲量(万t)
昭和63年	721	22.7
平成5年	537	12.2
10年	362	8.0
15年	276	5.3
20年	245	4.7
21年	214	4.4

資料：漁業・養殖業生鮮統計、農林水産統計

畜種別生産量の推移

単位：トン

	肉用牛枝肉	乳用牛生乳	豚枝肉	鶏卵	鶏肉
平成2年	6,141	35,240	5,736	36,297	20,621
7年	5,674	29,760	5,094	42,307	16,858
12年	4,765	28,825	4,109	46,187	11,611
17年	3,303	25,512	2,987	41,217	10,880
20年	3,490	22,979	2,548	37,702	8,479
21年	3,373	20,679	2,392	33,242	8,503

資料：畜産基本調査

魚種別漁獲量の推移

単位：トン

	あじ類	さば類	たい類	ひらめ・かれい類	ぶり類	ふぐ類	えび類	いか類
昭和63年	30,335	35,495	2,097	3,789	1,980	1,113	7,946	16,511
平成5年	15,977	13,465	1,771	3,336	1,902	381	4,566	10,804
10年	11,712	12,711	2,698	3,064	2,042	506	2,296	6,295
15年	6,658	3,249	2,657	2,391	2,056	308	1,653	5,084
20年	6,442	3,901	1,999	2,462	1,826	498	1,351	3,716
21年	6,872	4,672	2,252	2,187	1,699	379	1,198	3,041

資料：農林水産統計

山口県の特徴的な農水産物

野菜

■はなっこりー

山口県オリジナル野菜。中国野菜のサイシンを母親、ブロッコリーを父親として育成され、平成8年より本格的な栽培が開始されました。

【主な産地：山口市、下関市、宇部市】



■萩たまげなす

品種名は「田屋ナス」といい、長門市田屋地区でつくられたのがはじまりともいわれる山口県こだわり野菜。長さ約30cm、重さは500g以上で、普通のなすの3~4本分くらい大きさ。皮が薄く実がしっかりと詰まっており、柔らかくてきめ細やかな肉質が特徴です。

【主な産地：萩市、長門市】



■岩国れんこん

独特のもっちりとした粘りとシャキシャキ感が特徴の「岩国れんこん」。江戸時代より栽培がされており、当時の岩国藩主「吉川家」の家紋に形が似ていたことから、殿様に大変喜ばれたとされています。

【主な産地：岩国市】



果実

■長門ゆずきち

旧田万川町（現萩市）原産の香酸柑橘（食酢用柑橘）で、山口県のこだわり果樹。カボスやスダチの仲間で、大きさはゴルフボールよりやや大きく、青々とした緑色が美しい果実です。

【主な産地：萩市、長門市、下関市】



■ゆめほっぺ

山口県農林総合技術センター（旧大島柑きつ試験場）で「清見」と山口県原産の「吉浦ポンカン」を交配育成した「せとみ」の中で一定の果実品質基準を満たしたものを「ゆめほっぺ」として販売しています。

【主な産地：周防大島町】



畜産物

■無角和牛

無角和牛は、大正時代に阿武・萩地域で誕生した山口県オリジナル品種。角がないのが特徴で、和牛独特の風味を持つ赤身が多いヘルシーな牛肉です。

【主な産地：阿武町、美祿市】



■長州黒かしわ

黒柏鶏を元に、地域の特徴を出し、肉用鶏として経済性・食味の良さにこだわり誕生した山口県産の地鶏が長州黒かしわです。



【主な産地：長門市】

水産物

■フグ

山口県下関市の南風泊市場はフグの取扱量全国1位を誇っており、また、フグはえ縄漁法は山口県周南市が発祥の地とされています。



このように、フグは山口県の歴史や産業と密接な関係があることから、「県の魚」にも選定されています。

■アマダイ

山口県はアマダイの水揚げ量全国1位を誇ります。対馬沖から浜田沖にかけての海域、特に見島沖で主に「はえなわ漁業」で漁獲されます。



■西京はも

瀬戸内海で漁獲されるハモを山口県の生産者は「西京はも」と名付け、県内や関西方面を中心に出荷し、味が良いと高い評価を受けています。



■やまぐちの瀬つきあじ

山口県日本海側の天然の瀬に住み着くことから、瀬つきあじと呼ばれ、良質な餌を食べ、脂がのってふっくらしているのが特徴です。また、漁場が近いことから、鮮度が良く、県内外で高い評価を得ています。



■周防瀬戸のタコ

山口県南東部の海域は周防瀬戸と呼ばれ、多くの島々や入り組んだ地形と複雑な潮流に恵まれて、豊かな漁場となっていることから、昔から良質なタコの産地として、県外からも定評があります。



■アンコウ

山口県の下関漁港はアンコウ水揚げ日本一を誇ります。漁船が2隻1組で操業する「沖合底びき網漁業」で漁獲され、フグと並ぶ下関の冬の味覚として、定着しています。



山口県における地産・地消の取組

山口県では、平成14年度以降、知事が先頭に立って全国に先駆けて、県内の身近な農水産物を県内で消費するいわゆる「地産・地消」の取組を進めています。

平成18年には「やまぐちの農水産物需要拡大協議会」が設立され、この協議会を中心として、生産者、流通・加工関係者、消費者が協働して、農林水産業が一体となった流通販売対策を展開しています。

具体的には、地産・地消の推進拠点である「販売協力店」、「やまぐち食彩店」等の設置や「産地交流会」の開催により県産農水産物の販路開拓・拡大などの取組により、県産農水産物の需要拡大を図っています。

こうした様々な取組の成果として、地産・地消の県民の認知度は平成14年には29.7%だったものが、平成23年には88.5%までに大きく伸び、県民や食品産業に地産・地消が幅広く定着しています。

■「やまぐち食と緑・水産チャレンジ実行計画」における地産・地消の取組

平成21年7月に策定された「やまぐち食と緑・水産チャレンジ実行計画」では、地産・地消の取組を「生産、流通・加工、消費が協働した県産農水産物等の需要拡大」として重点取組に位置づけ、実施しています。

●地産・地消拠点の拡充

県産農水産物の安定供給等を図るため、地産・地消の推進拠点である「販売協力店」、「やまぐち食彩店」、「販売協力専門店」、「旬の県産農水産物の日実施施設」を拡充しています。

●「産地交流会」の開催

生産者と消費者の相互理解の促進を図るため、県産農水産物の旬の時期において、生産者と消費者が直接交流できるイベントや消費者を産地招聘した「交流会」を開催しました。



●「まるごと!やまぐちシーズンキャンペーン」の実施

県民の県産農水産物への理解促進と購買意欲の向上を図るため、四季折々の旬を感じさせる品目の産地情報の発信や食べ方等をPRする「まるごと!やまぐちシーズンキャンペーン」を実施しています。



●「まるごと!農水産物ポイント制度」の実施

消費者のフードマイレージに対する意識醸成と県産農水産物の購買意欲の向上を図るため、県産農水産物を購入した

場合、販売協力店の既存のポイントカードにポイントが加算される「まるごと!農水産物ポイント制度」の取組を実施しています。

●中食への県産品の利用促進

需要拡大の潜在力を持つ弁当製造業・仕出し等の新たな需要先をターゲットとし、県産食材をふんだんに使用した商品開発等を促すため、産地視察や食材提案会の実施等により中食への県産品利用を促進しています。

●県産農水産物カタログギフト「まるごと!山口」の作成

県産農水産物の新たな販路として、本県の特徴ある農水産物や原材料が県産100%の加工品を掲載したカタログギフト「まるごと!山口」を作成し、結婚式の引き出物や贈答用として販売しています。



●県産原料を活用した新商品開発の促進

県内食品産業の活性化と県産農水産物の需要拡大を図るため、「山口県食品開発推進協議会」を中心に、農水産業と食品産業の連携を強化し、「新商品開発セミナー・交流会」の開催や開発テーマ毎に設置された専門分科会での活動により県産原料を活用した新商品開発を促進しています。



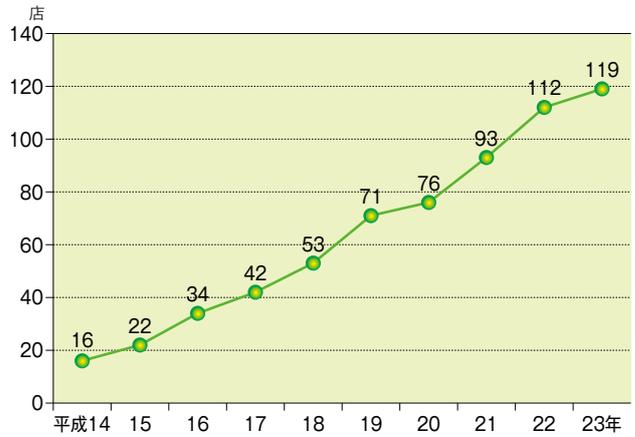
■販売協力店



山口県産農水産物を年間を通じて販売する「やまぐちコーナー」を設置した量販店等です。

消費者が商品を選択する際、県産農水産物等であることをはっきりと認識できるように表示させることや、旬の農水産物、地元産の農水産物、話題の商品等を一か所に集めた「やまぐちコーナー」を常設し、さらに「まるごと!やまぐちシーズンキャンペーン」や「まるごと!農水産物ポイント制度」などを実施するなど、やまぐちの農水産物等(青果物、水産物、米、農産加工品、畜産物)の販売に積極的に取り組んでいます。

販売協力店の推移



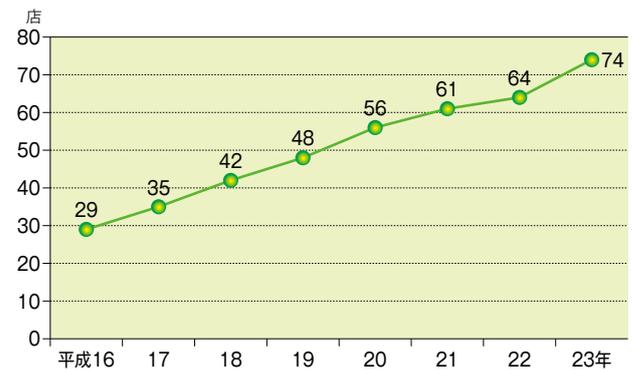
■販売協力専門店

山口県産農水産物(青果物、花き、米、生鮮水産物)を、積極的に販売する小売店です。



青果物、花き、米、生鮮水産物の売り場面積が店舗面積の概ね70%以上又は農水産物の販売金額が概ね70%以上の小売店で、売り場面積又は販売総額に占める県産農水産物の割合が概ね50%以上などの条件があります。

販売協力専門店数の推移



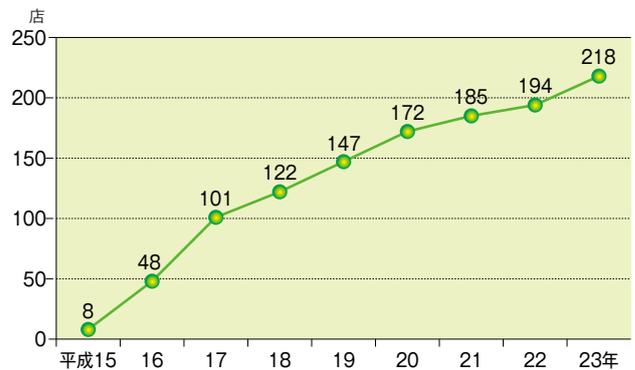
■やまぐち食彩店



山口県産農産物等を食材として、積極的に利用する飲食店、ホテル、旅館等です。

店内で提供する米は、年間を通じて県産米を100%使用、店舗独自の「地産・地消料理」を年間を通じて1品以上提供、使用する食材の量・品目ともに概ね80%以上が県産などの条件があります。

やまぐち食彩店数の推移



2 山口県の食品製造業

山口県の食品製造業の出荷額は、2,377億円で第37位、シェアでは0.7%に留まります。県出荷額の業種別構成は、水産練製品、冷凍水産食品などの水産食料品やめん類、パン・菓子などの割合が高いのが特徴です。

平成22年の山口県の食品製造業（飼料、たばこ等を含む）の製造品出荷額等（以下「製造品出荷額」とする）は、2,377億円で全国第37位、全国の製造品出荷額33兆7,277億円に占めるシェアは0.7%となっています。

全国第1位の静岡県と比較すると、出荷額規模はおよそ1/10程度です。中国地域では、広島県、岡山県に次いで第3位ですが、両県のおよそ1/2以下、隣県の福岡県との比較ではおよそ1/6以下の出荷規模となっています。

山口県における製造品出荷額の構成割合をみると、

水産食料品が704億円で最も高く、全体の29.6%を占めています。農林水産産出額のうち、水産業が占める割合が20%を超えることから、これらを原材料とした水産練製品や冷凍水産物の出荷額が多くなっており、全国順位では14位、シェアも2.3%と他の部門と比較して高めとなっています。

次いでめん・パン・菓子類が369億円で全体の15.5%、その他食料品が303億円で12.8%などとなっています。

食料品製造業、製造出荷額等

食料品製造業 製造出荷額等	全国合計 製造品 出荷額等 (億円) (a)	山 口 県				全国第1位			全国平均 (億円)
		製造品 出荷額 (億円) (b)	順位	生産額 構成割合	産品の 国産品 シェア (b/a)	都道府県	金額 (億円) (c)	国産品 シェア (c/a)	
合 計	337,277	2,377	(37位)	100.0%	0.7%	静岡県	21,969	6.5%	7,176
畜産食料品	50,775	183	(41位)	7.7%	0.4%	北海道	5,663	11.2%	1,080
水産食料品	30,355	704	(14位)	29.6%	2.3%	北海道	6,498	21.4%	646
農産保存食料品	7,455	87	(30位)	3.7%	1.2%	長野県	618	8.3%	159
調味料・砂糖・油脂類	25,055	158	(27位)	6.7%	0.6%	神奈川県	2,334	9.3%	533
精穀・製粉	10,454	57	(30位)	2.4%	0.5%	兵庫県	1,053	10.1%	222
めん・パン・菓子類	55,085	369	(35位)	15.5%	0.7%	埼玉県	5,577	10.1%	1,172
その他の食料品	50,071	303	(38位)	12.8%	0.6%	埼玉県	3,581	7.2%	1,065
飲料	26,350	0	(43位)	0.0%	0.0%	静岡県	5,439	20.6%	561
酒類	20,602	18	(44位)	0.8%	0.1%	茨城県	2,424	11.8%	438
製氷・たばこ・飼料	11,396	182	(16位)	7.7%	1.6%	鹿児島県	1,896	16.6%	242

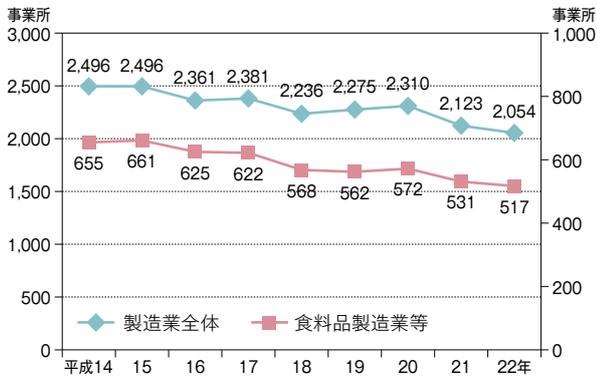
合計値は、平成22年工業統計表【概要版】「都道府県別、東京特別区・政令指定都市別統計表（産業中分類）」を引用
産業分類別の値は、平成22年工業統計表「産業細分類別統計表（経済産業局別・都道府県別表）」を引用

山口県の食料品製造業等の構造変化

事業所及び従業員数が大きく減少

山口県の製造業全体と食料品製造業等の事業所についてみると、平成22年には全体で2,054事業所、食料品製造業等では517事業所となっています。14年と比較すると、全体は-17.7%であるのに対して、食料品製造業等は、-21.1%と減少率が高くなっています。

山口県の製造業全体と食料品製造業等の事業所数の推移

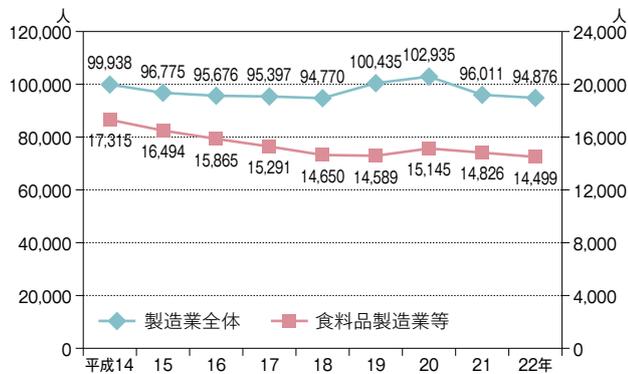


資料：工業統計調査（従業員4人以上）

注：食料品製造業等とは食料品製造業と飲料・たばこ・飼料等製造業をあわせたもの。

一方、従業員数についてみると、22年には全体で9万4,876人、食料品製造業等では1万4,499人となっています。14年と比較すると、全体は-5.1%であるのに対して、食料品製造業等は-16.3%と大きく減少しています。

山口県の製造業全体と食料品製造業等の従業員数の推移

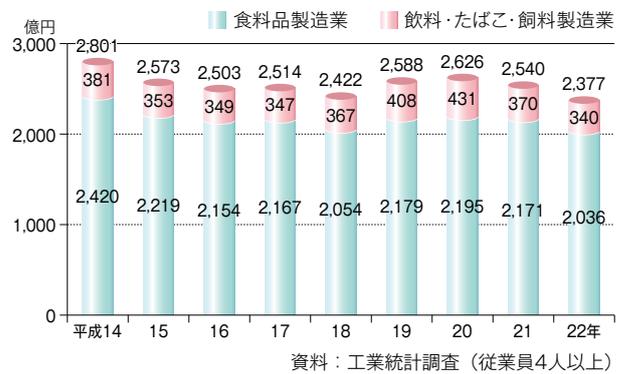


資料：工業統計調査（従業員4人以上）

出荷額等の減少と製造業全体に占めるシェアの低下

山口県の食料品製造業等の製品出荷額等は、14年の2,801億円から22年には2,377億円へ-15.2%と大きく減少しています。

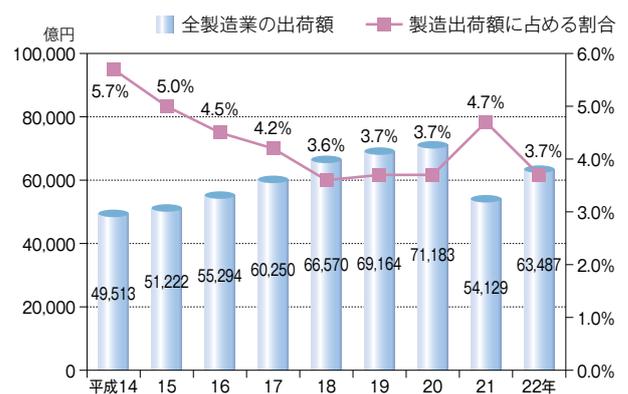
山口県の食品製造出荷額の推移



資料：工業統計調査（従業員4人以上）

製造業全体に占める食料品製造業等の出荷額割合は、14年の5.7%から22年の3.7%へと低下しています。これは、製造業全体ではリーマンショックの影響が出る前の20年までは製品出荷額を年々伸ばしていたのに対して、食料品製造業等では逆に出荷額等が減少傾向で推移したためです。なお、リーマンショックの影響が出た21年には製造業全体では出荷額を大きく減らしましたが、食料品製造業等はそれほど減少しなかったため、この年は全体に占めるシェアが一時的に高くなっています。

食料品製造業等の全製造品出荷額に占める割合



資料：工業統計調査（従業員4人以上）

山口県の加工品等の認証・登録制度

■農産品・農産加工品

山口県の耕作地は平地が少ないため、大規模な産地は多くありませんが、逆にそれをうまく利用し、バラエティに富んだ産品を作っています。山口県内で生産される農畜産物のうち、生産・販売・商品管理に至る一貫した責任体制が確立され、販売計画等が明確であるものについては、県産品表示として「正直やまぐち」マークをつけて販売しています。



さらに、これら県産品表示を行う農畜産物のうち、生産方法や品質、品種の由来などにおいて、同種の農畜産物と比較して明確な違いが認められるものとして、(1)高糖度の野菜・果実、(2)生産方法・調整方法などに特徴のあるもの、(3)品種の来歴などに固有の特徴をもつもの、(4)品種の形態などに特徴のあるもの、(5)山口県オリジナル農畜産物、(6)流通経路・鮮度保持などの取組に特徴のあるもの、などについては、「やまぐちこだわり農産物」のマークをつけることができます。



こうした県産品を原料として使用した加工品は、(1)すべて山口県産農畜産物及び正直やまぐち加工品であるもの(水及び調味料等は除く)、(2)日本農林規格法(JAS法)において、個別食品ごとの日本農林規格及び品質表示基準が定められている場合には、これに適合したものであること、を条件として、「県産原料使用加工品」のマークをつけています。

具体的な加工品としては、県産原料大豆を使用したものでは豆腐や油揚げ、醤油、県産原料黒大豆では缶飲料、県産原料小麦ではうどん等の麺類、県産原料緑茶では緑茶やほうじ茶、缶飲料、県産原料米では日本酒などが県内各地で作られています。



■水産加工品

日本海、響灘、瀬戸内海と三方が海に開かれた山口県では、豊かな海の幸を生かした水産加工品が数多く生産されています。その中には、「うに瓶詰め」、「ふぐ加工品」、「みりん干し」、「辛子明太子」など全国有数の生産量を誇る製品がありますが、こうした優れた製品を代

表的な12品目に絞り込み、原料・衛生・添加物等一定の基準を満たしたものが、「山口海物語」製品です。山口県水産加工業連合会が製品認定を行い、独自のロゴマークを付して販売しています。



山口県食品開発推進協議会による新商品開発例

県内食品産業の活性化と県産農水産物の需要拡大のため、平成19年3月に県内の大学・試験研究機関・食品産業団体等の産学公が連携した協議会として山口県食品開発推進協議会を設立し、国等からの補助金により県産農水産物を活用した新商品開発に取り組んでいます。



■はなっこりー外郎、くりまさる外郎 (平成19年度)

山口県銘菓の外郎に県オリジナル品種「はなっこりー」及び地域農産物「くりまさる」の粉末を練り込んだ外郎を開発。



■生練 極 (平成20年度)

水産加工残滓から抽出したエキスを活用した天然調味料100%の焼き抜き蒲鉾を開発。



■白おくら粕漬、白おくら醤油漬、らっきょう醤油漬 (平成21年度)

ふく魚醤を活用した3種の漬物を開発。



■はも飯茶漬 (平成21年度)

未利用の大型ハモを活用したレトルト食品を開発。



■かほりのジュレポン (平成22年度)

県産柑橘果汁からの造酢、果皮からのフレーバー抽出、半固化化技術及び醤油醸造技術を組み合わせることにより、これまでにない食酢加工品を開発。



■ゆずきちチキンメンチ (平成23年度)

長門ゆずきちの果汁と果皮を香り付けに活用し、県産鶏肉を用いることで、柑橘の香り漂うさっぱりした爽やかな印象のメンチカツを開発。



やまぐち農山漁村女性起業統一ブランド（やまみちゃん）

地域の農林水産資源を活用して生活感あふれる商品を生み出し、いきいきと活躍する農山漁村女性起業が手をつなぎ、知恵を出し合っ共同の課題を解決していくことを目的に、平成16年9月「やまぐち農山漁村女性起業ネットワーク」を設立しました。

そして、農山漁村の女性が暮らしの中で培った知恵や技、地域資源を活用してつくった商品を统一的にPRし、女性たちの「がんばり」「元気」「こだわり」を発信していくために、食品加工、手工芸、レストランの3部門からなる、やまぐち農山漁村女性起業の統一ブランド「やまみちゃん」を創設し、シンボルマークを活用して認知度を高め、作り手と買い手の信頼できる関係づくりを進めています。

シンボルマークは、山口の文字をモチーフに、「やま」「うみ」「だいち」の豊かな自然の恵みの中でいきいきと活躍する農山漁村の女性起業家をイメージしたもので、「やまみちゃん」の名称は、山の幸、海の幸をマミー（mammy：お母さん）たちが心を込めてお届けしているという優しいイメージが表現されています。



■ブランド認定審査会

毎年開催する認定審査会には、一定の基準を満たした商品が申請されます。

消費者をはじめ、加工や流通、食品表示等各分野の専門家による厳正な審査が行われ、合格した商品が認定されています。

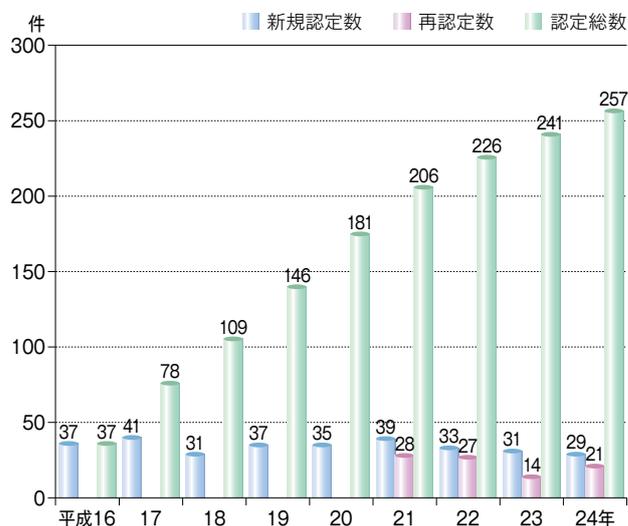
認定品には「やまみちゃん」シンボルマークのシールを添付して販売しています。



■やまみちゃん認定数の推移

平成21年度からは、品質表示基準等、変わりゆく時代の変化に対応するため、認定期限を5年間とする再認定制度を導入しましたが、現在（平成25年3月末）認定数は、257品となっており、平成16年のブランド創設以来、年々認定数を増やしています。

やまみちゃん認定数



3 山口県の流通小売業

山口県の飲食料品卸売業販売額は6,510億円で全国29位、飲食料品小売業販売額は、4,383億円で同27位で全国シェアは卸売業、小売業ともに1%前後となっていますが、農林水産産出額や食品製造業出荷額に比べ全国順位は上位に位置しています。

平成19年の山口県の飲食料品卸売業の年間販売額は6,510億円で全国29位となっており、さらに中国地域では、広島県、岡山県に次いで3位となっています。農林水産産出額や食品製造業等出荷額に比べて上位に位置

しています。また、平成19年の山口県の飲食料品小売業の年間販売額は、4,383億円で全国27位で全国に占めるシェアは1.1%となっています。

飲食料品卸売業販売額

飲食料品卸売業販売額	全国合計 販売額 (a) (億円)	山 口 県			全国第1位			全国平均 (億円)
		販売額 (b) (億円)	順位	販売額 構成割合	全国シェア (b/a)	都道府県	販売額 (c) (億円)	
飲食料品卸売業	756,490	6,510 (29位)	100.0%	0.9%	東京都	186,706	24.7%	16,096
農畜産物・水産物卸売業	349,513	3,162 (32位)	48.6%	0.9%	東京都	73,463	21.0%	7,436
食料・飲料卸売業	406,977	3,347 (26位)	51.4%	0.8%	東京都	113,244	27.8%	8,659

平成19年商業統計確報 第2巻産業編(都道府県表)第2表 都道府県別、産業分類細分類別の販売額

飲食料品小売業販売額

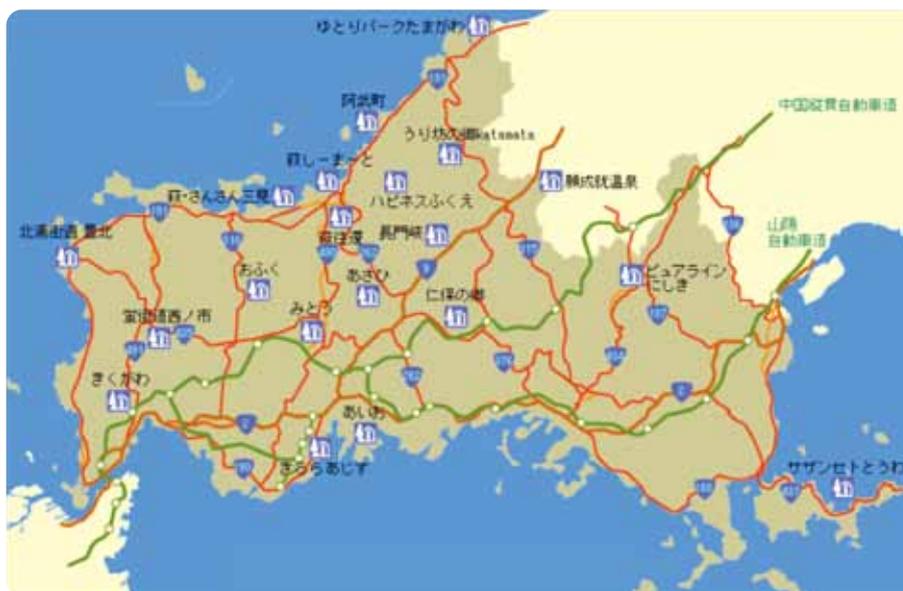
飲食料品小売業販売額	全国合計 販売額 (a) (億円)	山 口 県			全国第1位			全国平均 (億円)
		販売額 (b) (億円)	順位	飲食料品 の販売額 構成割合	全国シェア (b/a)	都道府県	販売額 (c) (億円)	
小売業	1,347,054	14,856 (25位)	—	1.1%	東京都	172,789	12.8%	28,661
百貨店・総合スーパー 注1	151,555	1,443 (25位)	—	1.0%	東京都	28,372	18.7%	3,225
飲食料品小売業	408,133	4,383 (27位)	100.0%	1.1%	東京都	46,812	11.5%	8,684
各種食料品小売業	171,072	1,906 (29位)	43.5%	1.1%	東京都	14,632	8.6%	3,640
酒小売業	24,896	331 (24位)	7.6%	1.3%	東京都	2,557	10.3%	530
食肉小売業	6,557	100 (19位)	2.3%	1.5%	東京都	696	10.6%	140
鮮魚小売業	8,581	116 (22位)	2.7%	1.4%	東京都	844	9.8%	183
野菜・果実小売業	9,976	111 (27位)	2.5%	1.1%	東京都	1,354	13.6%	212
菓子・パン小売業	20,722	195 (31位)	4.5%	0.9%	東京都	2,899	14.0%	441
米穀類小売業	4,460	31 (36位)	0.7%	0.7%	東京都	547	12.3%	95
その他の飲食料品小売業	161,871	1,592 (27位)	36.3%	1.0%	東京都	23,283	14.4%	3,444
うち コンビニ 注2	68,562	686 (26位)	15.7%	1.0%	東京都	9,772	14.3%	1,459

平成19年商業統計確報 第2巻産業編(都道府県表)第2表 都道府県別、産業分類細分類別の販売額

山口県の道の駅

道の駅は、基本的に道路利用者の休憩施設ですが、そこに立ち寄る人たちと地元の方々の交流の場として、農水産物や加工品などの販売やレストランにおいて地元の素材を使った料理などの提供も行われています。

いまや全国に広がる道の駅の発祥の地である山口県には20箇所の道の駅が県内各地に設置されており、地域における観光拠点となるとともに農水産物や加工品の重要な販売拠点のひとつともなっています。このほか、県内には約290箇所の朝市・直売所が開設されています。



道の駅名	住所	路線	取扱品目
あいお	山口市	県道大海秋穂二島線	車エビ、地元農産品、魚、花、あいおまんじゅう
あさひ	萩市	国道262号	佐々並とうふ、地元農産品、エリンギ(地元産)、大豆のかりんとう
阿武町	阿武町	国道191号	キウイフルーツ、梨、スイカ、椎茸、粒うに、鮮魚
うり坊の郷 katamata	萩市	国道315号	トマト、米、だいこん、メロン、ピーマン、わさび、椎茸、スイートコーン、猪肉
おふく	美祿市	国道316号	サラダホウレンソウ、厚保栗、大理石製品
願成就温泉	山口市	国道9号	あとう米、あとう和牛、りんご、梨、シクラメン
さくがわ	下関市	国道491号	そうめん、いちご、蜂蜜、柚子、アイガモ米
サザンセトとうわ	周防大島町	国道475号	ミカン、金時イモ、海産物及び加工品
長門峡	山口市	国道9号	あとう米、あとう和牛、アユ料理、りんごジュース、トマト、わさび
仁保の郷	山口市	国道376号	有機野菜、桃、ぶどう、菊、しいたけ、鮭、活魚、芋焼酎、らっきょう
萩往還	萩市	主要地方道萩秋芳線	夏みかん加工品、地酒、萩焼、萩ガラス、生鮮野菜
萩・さんさん三見	萩市	国道191号(萩・三隅道路)	びわ、ブロッコリー、たまねぎ、甘夏、西条柿等、萩の瀬付きあじ等、水産加工品、萩焼
萩しーまーと	萩市	国道191号	萩の瀬つきあじ、萩のあまだい、ちりめん、萩のけんさきいか、見島のままぐる、相島のすいか、大島のブロッコリ、夏みかん、萩焼
ハビネスふくえ	萩市	主要県道萩篠生線	紫福メロン、新鮮野菜、ふくふくセット、平原台ぶどう、シクラメン
ピュアラインにしき	岩国市	国道187号	こんにやく製品、わさび加工品
みとう	美祿市	国道435号	美東ごぼう、ごぼう加工品、秋芳梨、木炭
ゆとりパークたまがわ	萩市	国道191号	鮮魚、いわしあじの干物等、水産加工品、ももなしぶどうかんきつ等、たまがわ外郎
蛸街道西ノ市	下関市	主要地方道下関長門線	梨、イチゴ、梨ワイン、猪鍋、豊田牛、田楽、リンゴ、ほたる米、梨ゼリー、梨ロールケーキ
きらら あじす	山口市	県道山口阿知須宇部線	しょうゆ玉(あめ玉)、カボチャ(くりまさる)
北浦街道 豊北	下関市	国道191号	特牛(こっとい)イカ、赤ナシ、タマゴ、瓶詰ウニ、青のり、柚子加工品

4 山口県の観光業

山口県の平成23年の県内入込客数は1,480万人、県外入込客数は1,166万人となっており、県外からの観光客より県内の観光客の方が多くなっています。近年、県外入込客数は横ばいとなっていますが、県内入込客数は増加傾向がみられます。

山口県の過去10年間の観光客の推移を県内県外別に見ると、県外観光客は、平成14年の1,174万人から平成23年の1,166万人へとほぼ横ばいで推移していることがわかります。

県内観光客は、大河ドラマの放映や国体の開催などの影響もあり、平成14年の1,113万人から平成23年には1,480万人へ約3割もの増加となっています。一方、県外からの観光客に大きな増減はありませんが、平成24年12月に県内2つ目の岩国錦帯橋空港が開港し、東京との定期便が就航したこともあり、今後は東京からの観光客の増加も期待されています。

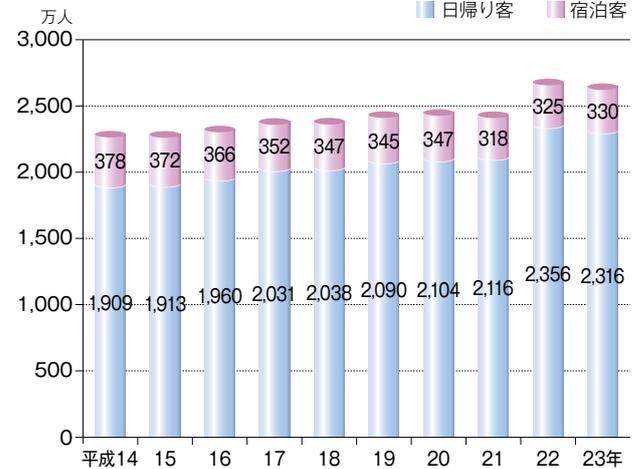
一方、日帰り客と宿泊客数の過去10年間の推移を見ると、宿泊客は平成14年の378万人から平成23年の330万人へと1割強の減少となっているのに対して、日帰り客は平成14年の1,909万人から平成23年には2,316万人へと約2割の増加となっています。

なお、中国四国地域の他県の入込観光客数及びその消費額について比較してみると、県内と県外からの入込客数合計及びその消費額がほぼ同じ香川県と比較すると大きな違いが見られ、山口県は、香川県よりも県外観光客が少なく、県内観光客は多いことがわかります。県外からの観光客の地域割合では中国と九州・沖縄がおおよそ3割と最も多くなっています。

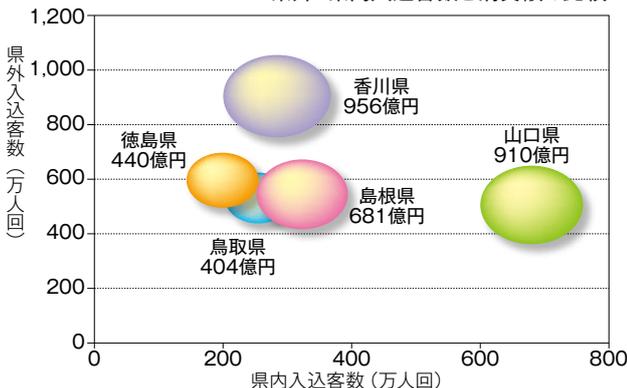
県内・県外観光入込客数の推移



日帰り客・宿泊客数の推移

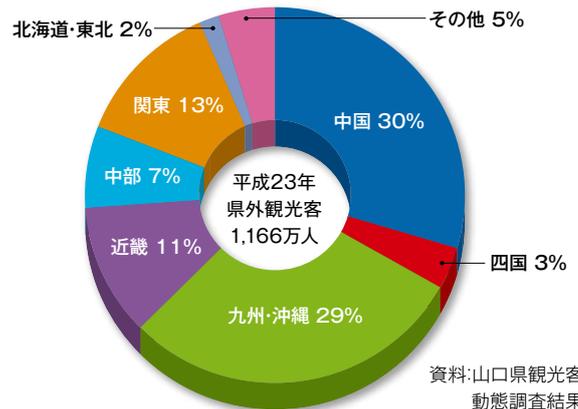


県外・県内入込客数と消費額の比較



資料:共通基準による全国観光入込客統計(平成23年度)

県外観光客の地域別割合



資料:山口県観光客動態調査結果

やまぐちスロー・ツーリズム

山口県は傾斜地が多く、いわゆる「中山間地域」が県内の7割を占めており、こうした地域では、過疎化や高齢化が急速に進み、産業活動の低迷や集落機能の低下、地域の担い手不足や農林地の荒廃などの多くの課題を抱えています。

近年における、農山漁村や農林漁業への社会的関心の高まりのなか、県では、これまで地域づくりの観点から都市と農山漁村の交流を進める「グリーン・ツーリズム」等に取り組んできており、グリーンツーリズム、ブルーツーリズム、エコツーリズムを連携して進める取組として「やまぐちスロー・ツーリズム推進プロジェクト」を進めています。

山口県の主要観光地の観光客数ベスト50（平成23年）

順位	市町村	観光地	観光客数
1	萩市	道の駅「萩しーまーと」	1,423,630
2	山口市	湯田温泉	887,358
3	山口市	道の駅「きららあじす」	813,037
4	美祿市	秋芳洞・秋吉台	810,340
5	下関市	道の駅「螢街道西ノ市」	692,868
6	下関市	市立しものせき水族館「海響館」	690,805
7	岩国市	錦帯橋	667,629
8	山口市	香山公園・洞春寺	644,667
9	防府市	防府天満宮	607,000
10	山口市	道の駅「仁保の郷」	596,196
11	長門市	湯本温泉	584,002
12	防府市	まちの駅「うめてらす」	572,224
13	萩市	松陰神社	538,192
14	岩国市	吉香公園	379,000
15	山口市	きららスポーツ交流公園	373,801
16	光市	冠山総合公園	358,799
17	防府市	潮彩市場防府	353,772
18	山口市	道の駅「長門峡」	338,100
19	田布施町	地域交流館	319,449
20	岩国市	ロープウェイ	305,321
21	下松市	笠戸島	297,411
22	下関市	川棚温泉	283,607
23	周防大島町	道の駅「サザンセットとうわ」	280,022
24	周南市	周南市徳山動物園	266,431
25	下松市	くだまつ健康パーク	265,717
26	萩市	道の駅「萩往還」	258,733
27	山口市	山口情報芸術センター	240,491
28	下関市	しおかぜの里角島	233,824
29	岩国市	横山シロヘビ観覧所	229,258
30	山陽小野田市	温泉	227,486
31	長門市	青海島（観光船・くじら資料館等）	220,941
32	萩市	道の駅「さんさん三見」	219,676
33	長門市	俵山温泉	219,666
34	宇部市	温泉	219,382
35	美祿市	秋吉台サファリランド	219,090
36	阿武町	道の駅「阿武町」	217,019
37	山口市	新山口駅周辺ホテル	212,205
38	周南市	ゴルフ場	210,367
39	下関市	道の駅「きくがわ」	209,143
40	下関市	火の山	207,594
41	山陽小野田市	ゴルフ場	205,724
42	宇部市	とさわ公園	194,486
43	柳井市	大島観光センター	192,950
44	山口市	道の駅「あいお」	188,994
45	萩市	笠山椿群生林	178,226
46	山口市	県政資料館・県立美術館・県立山口博物館等	174,735
47	萩市	道の駅「ゆとりパークたまがわ」	171,553
48	下関市	角島灯台公園	169,752
49	山口市	亀山公園・山口サビエル記念聖堂	166,257
50	周南市	永源山公園	161,157

資料：山口県観光客動態調査結果



道の駅「萩しーまーと」



湯田温泉



道の駅「きららあじす」



秋吉台



錦帯橋



しものせき水族館「海響館」

5 山口県の食や農に関する既存の取組整理

これまで、経済産業省や農林水産省等において食や農に関する様々な事業の取組が行われており、山口県においてもいくつもの事業計画が認定されています。

■6次産業化総合化事業計画とは

「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律(六次産業化・地産地消法)」(平成22年法律第67号)に基づき、農林漁業経営の改善を図るため、農林漁業者等が農林水産物等の生産及びその加工又は販売を一体的に行う事業活動に関する計画について国が認定したものです。

総合化事業計画の認定一覧

認定	事業名	申請者	市町村
平成23年度第1回 (5月31日)	地域特産じねんじょう山芋を活用した加工商品化事業	やまいもまつり有限会社	周南市
平成23年度第1回 (5月31日)	地元産米を使用した米粉商品の加工・販売事業	有限会社名田島農産	山口市
平成23年度第3回 (2月29日)	養鶏の一部事業転換及び1次産業間連携堆肥「長門の恵」による野菜の地域ブランド化	農業生産法人 有限会社長門アグリスト	長門市
平成23年度第3回 (2月29日)	規格外トマトを活用したピューレ・ジャムの商品開発・生産と新たな販売システムの確立	江越正和	防府市
平成24年度第1回 (5月31日)	まき網漁業者グループによる新たな加工等の取り組みによるブランド化と販路拡大事業	萩大島船団丸	萩市
平成24年度第3回 (2月28日)	農業不使用茶の栽培と釜炒り農業不使用茶を使用した商品開発及び販売	株式会社山口茶業	宇部市
平成24年度第3回 (2月28日)	地域の特産品であるがんね栗を活用した加工品の開発、製造及び販売事業	企業組合がんね栗の里	岩国市
平成24年度第3回 (2月28日)	コンテナ型保冷庫を使った菌床栽培椎茸のブランド化・販路拡大及び加工品開発・販売	有限会社サンエイ興業	美祢市
平成24年度第3回 (2月28日)	ハイポー豚及び和牛肉(黒毛和種)を用いた加工品の開発、製造及び販売事業	有限会社鹿野ファーム	周南市
平成24年度第3回 (2月28日)	瀬戸内海の本釣り漁業の島、沖家室島の鮮魚加工品による地域再生・活性化事業	株式会社中道	周防大島町

■農商工等連携事業計画とは

「中小企業者と農林漁業者との連携による事業活動の促進に関する法律(農商工等連携促進法)」(平成20年法律第38号)に基づき、中小企業者の経営の向上及び農林漁業経営の改善を図るため、中小企業者と農林漁業者とが有機的に連携し、それぞれの経営資源を有効に活用して、新商品の開発、生産若しくは需要の開拓又は新役務の開発、提供若しくは需要の開拓を行う計画について国が認定したものです。

農商工等連携事業計画の認定一覧

認定	事業名	申請者	市町村
平成20年11月10日	「山口県産黒ごま」を原料として、昔ながらの製法で製造したこだわりの「国産黒ごま油」及び「国産黒ごま関連商品」の開発・製造・販路拡大事業	(有)クリアツワン 農事組合法人 あさグリーン優とびあ	山口市 山陽小野田市
平成20年12月25日	柳井産の自然薯や米粉を活用した「自然薯麺」「自然薯スナック菓子」等の開発および販路拡大	エムテックス(有) 農事組合法人 やまくち自然薯生産組合 農事組合法人おおさこ	柳井市
平成21年 2月26日	萩産 多獲性・低利用度魚類を原料とした新規商材開発と販路開拓【萩の地魚もったいないPJ】	ふるさと萩食品協同組合 山口県漁業協同組合	萩市 下関市
平成21年12月17日	新品種「源生林あしたば」を使ったパウダー商品の開発と販路開拓	三笠産業(株) (株)おいませファーム	山口市
平成22年 9月30日	山口県のオリジナル柑橘である「長門ゆずきち」を活用した商品開発及び販路開拓	(有)たけなか 長門大津農業協同組合	萩市 長門市
平成24年10月 1日	山口県長門沿岸の海藻を活用した加工食品の開発及び販売	山口県漁業協同組合長門統括支店 大食品株式会社	長門市 下関市

■地域産業資源活用事業計画とは

「中小企業による地域産業資源を活用した事業活動の促進に関する法律(中小企業地域資源活用促進法)」(平成19年法律第39号)に基づき、都道府県が指定した地域産業資源(農林水産物、鉱工業品、観光資源)を活用して、中小企業等が新商品・新サービスの開発や需要の開拓を図る事業に関する計画について国が認定したものです。

地域産業資源活用事業計画の認定一覧

認定	事業名	申請者	市町村
平成19年10月12日	地域産業資源である夏みかんに橙をブレンドした無添加・健康飲料「飲む橙酢」の開発	株式会社柚子屋本店 夏みかん	萩市
平成19年10月12日	「小野茶」を利用した「緑茶葉石けん」、「小野茶入緑茶菓子」等の開発	株式会社山口茶業 小野のお茶	宇部市
平成19年10月12日	「あんこうプロジェクト」水揚げ高日本一のあんこうの肝を素材とした下関地域ブランドの商品開発及び全国展開による事業化	(有)ビーイン・ミュージアム あんこう	下関市
平成19年10月12日	本場下関の「天然国産真フグ」を活用した下関ブランド商品の開発及び販路拡大	株式会社蟹屋 ふぐ	下関市
平成20年 6月13日	コンニャクを活用した健康志向食品の開発および販路拡大	錦町農産加工株式会社 コンニャク	岩国市
平成20年 9月12日	風味調味料の生産技術を活用し、山口県の特産品や山口県ゆかりの素材を使った地域の香りがする「ぶちうまいシリーズ」商品の開発および販売拡大	株式会社シマヤ 風味調味料	周南市
平成21年 1月 9日	山口県産米「晴るる」、山口県産大豆「サチユタカ」、美祿市産「美東ごぼう」を使用した、これまでにない新しいコロッケ「はなえるコロッケ」シリーズの商品開発および販路開拓	株式会社なかしん 晴るる、サチユタカ、美東ごぼう	美祿市
平成21年 9月30日	トラフグの皮を活用したコラーゲンたっぷりの「美肌とらふぐスープ」や「トラフグ関連商品」の開発及び販路拡大	株式会社河久 ふぐ	下関市
平成22年 2月26日	下関市の地域産業資源を活用した「ふく魚醤」「くじら醤油」「うに魚醤」や「関連商品」などの開発及び販路開拓	ヤマカ醤油株式会社 ふぐ、クジラ、下関うに	下関市
平成24年10月 1日	下関市の地域産業資源である「クジラ」「ふぐ」「レンコダイ」「ウルメイワシ」を活用したレトルト加工等による商品開発及び販路拡大	マル幸商事株式会社 クジラ、ふぐ、レンコダイ、ウルメイワシ	下関市
平成24年10月 1日	コンニャク製造技術を活用した「マジックマンナンペースト」や「むきエビ形状コンニャク」等の商品開発及び国内外への販路開拓事業	株式会社原田食品 コンニャク	柳井市

■地域産業資源とは

地域産業資源は、地域の中小企業者が共通して活用することができ、当該地域に特徴的なものとして認識されている農林水産物などを、県が、市町や商工関係団体等の協力を得て調査し、その品目及び活用が想定されている地域を指定したものです。

新聞・雑誌等で年に10回程度紹介されるなど知名度が高く、かつ、新製品・新役務の開発等に活用する中小企業が10社程度あること等の基準により、①農林水産物、②鉱工業品及びその生産に係る技術、③文化財、自然の風景地、温泉その他の地域の観光資源、について指定を行っています。

山口県の地域産業資源一覧

地域	類型	数	地域産業資源
県全域	農林水産物	12	アユ、いちご、西都の栗、サザエ、サチユタカ、竹、ニシノカオリ、はなっこりー、晴るる、山口県産米、やまぐち・桜酵母、やまぐち和牛
	鉱工業品	4	水産ねり製品、デニム製品、やまぐちの酒(清酒)、山口外郎
下関市	農林水産物	20	アスパラガス、北浦うに、クジラ、サバ、サワラ、瀬つきあじ、長門ゆずきち、やまぐちの甘だい、垢田トマト、あんこう、ウルメイワシ、カーネーション、かきチシャ、下関うに、下関北浦特牛イカ、白ネギ、ふぐ、プチソレイユ、ブロッコリー、関の花、レンコダイ
	鉱工業品	8	デジタル関連産業製品、萩焼、赤間硯、辛子明太子、瓦そば、船舶、そうめん、とんちゃん鍋
	観光資源	9	唐戸市場、川棚温泉、関門海峡、木屋川ゲンジボタル発生地、城下町長府、角島、土井ヶ浜、一ノ俣温泉、巖流島
宇部市	農林水産物	6	アカエビ、ブロッコリー、小野のお茶、サワラ、白ネギ、月待ちがに
	鉱工業品	3	デジタル関連産業製品、萩焼、赤間硯
	観光資源	4	産業観光関連工場、宇部炭鉱関連遺産(旧宇部銀行本店等)、常盤公園、野外彫刻美術館
山口市	農林水産物	9	アカエビ、たまねぎ、ブロッコリー、くりまさる、車エビ、カワラケツメイ、山口あぶトマト、徳佐りんご、ワサビ
	鉱工業品	5	煮干し品(魚)、萩焼、干物(魚)、大内塗
	観光資源	9	SLやまぐち号、萩往還、サビエル記念聖堂、常栄寺雪舟庭、中原中也記念館、湯田温泉、瑠璃光寺五重塔、長門峡、十種ヶ峰
萩市	農林水産物	24	北浦うに、西条柿、サバ、サワラ、たまねぎ、長門ゆずきち、ブロッコリー、山口あぶトマト、相島スイカ、赤米、ウルメイワシ、シロウオ、須佐男命いか、千石台だいごん、夏みかん、萩たまげなす、萩のあまだい、萩のけんさきいか、萩の瀬つきあじ、萩の竹、萩の真ふぐ、マグロ、ユズ、萩の金太郎
	鉱工業品	5	煮干し品(魚)、ノリ、萩焼、干物(魚)、ワカメ
	観光資源	8	長門峡、萩往還、笠山、笠山椿群生林、長州藩による事業の関連遺産、萩まちじゅう博物館、ホルンフェルス、萩の椿
防府市	農林水産物	5	たまねぎ、アスパラガス、カーネーション、白ネギ、天神はも
	鉱工業品	4	萩焼、マイクロバブル発生装置、自動車
	鉱工業品	4	萩往還、阿弥陀寺、防府天満宮、毛利氏庭園
下松市	農林水産物	2	笠戸ひらめ、プチソレイユ
	鉱工業品	3	ステンレス製品、石油化学製品製造装置、新幹線車両
	鉱工業品	3	産業観光関連工場、関伽井坊塔婆、花岡福德稲荷社

地域	類型	数	地域産業資源
岩国市	農林水産物	7	周防瀬戸の太刀魚、ワサビ、岩国れんこん、岸根栗、シロウオ、ハーブ、由宇トマト
	鉱工業品	2	岩国寿司、コンニャク
	観光資源	10	岩国城、岩国のシロヘビ生息地、錦帯橋、錦帯橋の鶺鴒、桜井戸、寂地川、とことこトレイン、錦川、弥栄ダム、らかん高原
光市	農林水産物	2	周防瀬戸の太刀魚、梅
	鉱工業品	2	ステンレス製品、石油化学製品製造装置
	観光資源	7	産業観光関連工場、伊藤公記念公園、石城山神籠石、峨嵋山、冠山総合公園、虹ヶ浜、室積海岸
長門市	農林水産物	11	北浦うに、クジラ、サバ、サワラ、瀬つきあじ、長門ゆずぎち、イワシ、白オクラ、仙崎イカ、長州どり、やまぐちの甘だい
	鉱工業品	6	煮干し品(魚)、ノリ、萩焼、干物(魚)、ワカメ、仙崎かまぼこ
	観光資源	8	青海島、香月泰男美術館、金子みすゞ記念館、俵山温泉、長門温泉郷五名湯、東後畑の棚田、湯本温泉、ルネッサながと
柳井市	農林水産物	6	周防瀬戸の太刀魚、大島の鯛、カーネーション、プチソレイユ、平郡のタコ、柳井の花弁
	鉱工業品	3	甘露醤油、金魚ちょうちん、柳井縞
	観光資源	5	白壁の町並み、阿月神明祭、茶白山古墳、やまぐちフラワーランド、余田臥龍梅
美祿市	農林水産物	4	西条柿、秋芳梨、美東ごぼう、厚保くり
	鉱工業品	3	萩焼、石灰岩、大理石加工品
	観光資源	10	産業観光関連工場、赤間関街道、秋吉台、化石、秋芳洞、景清洞、大正洞、長登銅山跡、別府弁天池、二反田溜池のカキツバタ群落
周南市	農林水産物	7	アカエビ、ワサビ、須金梨、須金ぶどう、徳山ふぐ、メバル、自然生
	鉱工業品	4	ステンレス製品、石油化学製品製造装置、マイクロバブル発生装置、風味調味料
	観光資源	8	産業観光関連工場、永源山公園、周南コンビナート、周南緑地公園、徳山動物園、人間魚雷「回天」訓練基地跡、八代のツル渡来地、潮音洞・清流通り
山陽小野田市	農林水産物	3	甘露醤油、金魚ちょうちん、柳井縞
	鉱工業品	1	デジタル関連産業製品
	観光資源	4	産業観光関連工場、小野田セメント徳利窯、山陽小野田市のセメント製造関連遺産、山陽小野田市の窯業関連遺産
周防大島町	農林水産物	5	周防瀬戸の太刀魚、大島みかん、周防瀬戸のタコ、せとみ、メバル
	観光資源	4	片添ヶ浜、周防大島グリーンツーリズム体験交流施設、周防大島文化交流センター(宮本常一記念館)、星野哲郎記念館
田布施町	鉱工業品	2	ステンレス製品、石油化学製品製造装置
平生町	農林水産物	1	アスパラガス
阿武町	観光資源	1	阿武グリーンツーリズム体験交流施設

第2章

地域ポテンシャルの 分析と戦略の方向性

1

SWOT分析による山口県の地域ポテンシャルの整理

第1章で整理した山口県の特徴に対し、地域のポテンシャルを整理し、6次産業化や地域連携の推進といった視点では何が戦略構築や推進に寄与するのか、分析を行いました。

第2章では、第1章で整理した山口県のマクロ的な視点に対し、山口県の内部環境や周辺環境等について、より具体的(ミクロ)な視点での情報抽出と整理を行うとともに、第1章のデータ等も踏まえ、これからの山口県における戦略提案の基礎となる分析等を行いました。

具体的には、『1.山口県の地域ポテンシャルの整理(SWOT分析)』で俯瞰的に捉えた山口県の地域ポテンシャルを、農商工連携や6次産業化など地域連携を睨み抽出、また、地域ポテンシャルの課題・優位性について整理を行うことで、山口県における「地域の強みを伸ばすのか」「地域の弱みを克服するのか」、またその周辺環境は「機会に恵まれているのか」「脅威があるのか」など、より具体的な活動の可能性について検討を行いました。

なお、地域ポテンシャルの抽出、整理においては、平成22年度農林水産省補助事業において食品需給研究センターが実施した『6次産業化推進に向けたコーディネーター人材育成研修(山口開催)』(平成23年2月3日実施、於:セントコア山口)における実践研修として研修参加者が行った「山口県の食料産業を対象にしたSWOT分析～ポテンシャル抽出と現状整理～」をもとに、加筆・修正を行い、内部環境の「S(Strength:強み)」「W(Weakness:弱み)」、外部環境の「O(Opportunity:機会)」「T(Threat:脅威)」の各領域における整理を行いました。

また、『2.SWOT分析から導き出される方向性』では、今後の山口県での戦略モデルを検討する上で地域ポテンシャルの展開の可能性について整理を行っています。

SWOT視点から見た山口県のポテンシャルの整理(山口県の強み)

■少量多品種で特徴ある農水産物

「フグ」の産地として、全国でのブランド力、ネームバリューを有しているとともに、「アンコウ」、「西京はも」、など漁獲量は少ないが特色ある水産物が豊富である。また、農産物では、県農林総合技術センター(旧農業試験場)で育成された「はなっこりー」や旧田万川町(現萩市)原産の伝統果樹である「長門ゆずぎち」をはじめ「岩国れんこん」、「じねんじょう」など個性的なものが多い。畜産物でも味の良さにこだわった山口県産の地鶏として「長州黒かしわ」など特色あるものが生産されています。

■地域資源を活かした積極的な商品開発

山口県産原料を使用した加工品については、「やまぐち産原料加工品」や「山口海物語」などのシンボルマーク(ブランド)を認定しているほか、地域の大学や試験研究機関と食品業界が連携した産学公連携による商品開発、国の農商工連携事業、地域資源活用事業、6次産業化事業などを活用した商品開発も進められています。

■地産・地消の取組がさかん

県の施策として地産・地消の取組を推進しており、県産農産物には「正直やまぐちマーク」を付与して消費拡大を図ったり、地産・地消の販売拠点として連携をすすめる県内の量販店、専門小売店、レストラン等の数も年々増加しており、県民による地産・地消の認知度も非常に高くなっています。

■観光資源に恵まれ県内観光客が多い

県内には、下関、秋吉台・秋芳洞、萩、錦帯橋などの観光資源に恵まれており、また、県内の移動も高速道路の利用により短時間でスムーズに行くなどインフラ整備も充実している。さらに、県の施策としてグリーンツーリズムを推進していることや県内各地に道の駅が整備されていることに加えて、他県と比較して県内の観光客数が多いなどの特徴を持っている。

■大学・試験研究機関との技術連携がさかん

県内の大学や試験研究機関における技術シーズを活用した商品開発がさかんであり、また、大学と県の試験研究機関との研究連携も進められています。

山口県における地域ポテンシャルの整理

	【強み(S)】	【弱み(W)】
内部環境 (山口県内を俯瞰)	<p>◆地域の背景</p> <ul style="list-style-type: none"> ・観光資源に恵まれている ・天候が安定している ・中国、韓国など東アジアと近い ・大都市圏である福岡、広島に近い ・県内2つ目の岩国錦帯橋空港が開港 ・県内観光客が多い ・道路が整備され、県内の移動がスムーズ ・道の駅が多い ・Iターン、Uターンに積極的な地域がある ・異業種連携や地域連携に取り組むリーダーがいる <p>◆農林水産業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水産物(ふぐ、あんこう、はも等)が豊富 ・少量であるが特徴的な農産物(はなっこりー、長門ゆずぎち、岩国れんこん、じねんじょう等)や畜産物(長州黒かしわ等)がある ・正直やまぐちマークの整備など地産・地消の取組がさかん ・グリーンツーリズムの取組がさかん ・新規就農が増えつつある ・農山漁村の女性起業統一ブランド(やまみちゃん)がある <p>◆食品産業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高い加工技術をもつ企業がある ・水産加工品(かまぼこ、練製品)が有名である ・山口大、県立大、水産大学校等研究機関が多い ・地産・地消の販売拠点である販売協力店などが増加傾向 ・県産原料使用加工品への認定制度がある(やまぐち産原料加工品、山口海物語など) ・産学公連携(食開協)による新商品開発の取組 ・地域資源を活用した商品開発がさかん ・大学と県試験研究機関が研究連携している 	<p>◆地域の背景</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中山間地が多い ・人口が少なく、高齢化が進んでいる ・県内に大きな消費地がない ・首都圏、関西圏から離れている ・県外観光客が少ない ・宿泊客が少ない <p>◆農林水産業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農林水産物の産出額の全国シェアが低い(1%前後) ・大量生産できない(多品種少量生産) ・漁獲高の減少、養殖業の衰退 ・農畜産物の生産減少 ・耕作放棄地が増加 ・販路が固定的である <p>◆食品産業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・飲食品出荷額の全国シェアが低い(1%未満) ・中小規模の企業が多い ・全国レベルのB級グルメがない ・おみやげものの認知度が低い ・原料を県外、海外原料に依存している ・県内産原料による製品が少ない
	【機会(O)】	【脅威(T)】
外部環境 (食農等を取り巻く社会環境)	<p>◆消費者ニーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域原材料を用いた商品へのニーズの拡大 ・百貨店等を中心とした物産展の活況 ・直売所市場、ネット通販市場の広がり ・B級グルメの盛り上がり ・地産地消の高まり ・食の安全・安心志向 ・高齢化に伴う健康志向 <p>◆政策・行政</p> <ul style="list-style-type: none"> ・6次産業化事業、農工商連携事業、地域資源活用事業の推進 ・日本食ブランドの推進 ・産学連携による技術基盤の強化 ・食と観光、その他の関連産業との連携推進 <p>◆産業・経済</p> <ul style="list-style-type: none"> ・国産食品の海外評価の高まり ・海外の日本食ブーム ・中国を中心としたアジア人旅行者の増加 	<p>◆消費者ニーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・少子・高齢化と人口減少による食マーケットの減少 ・景気低迷による消費者の低価格志向・買い控え ・食の多様化とニーズの変化 <p>◆産業・経済</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生産者の高齢化、担い手不足 ・生産コスト高 ・景気低迷による企業体力の低下 ・円高等による製造加工の海外進出(産業の空洞化) ・食品の商品ライフサイクルの短さ ・地域経済の停滞 ・国内経済の低下 ・原発事故による国内農業や食品産業・観光業への影響 ・海外旅行者の大都市や有名観光地への偏重 <p>◆海外動向</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新興国市場の拡大と資源獲得競争 ・海外原料や燃料価格の高騰 ・海外資本の参入、低価格商品の流入 ・震災や原発事故による観光業の低迷 ・欧州の金融不安、世界経済への影響

2 SWOT分析から導き出される戦略の方向性

「内部環境の強み」×「外部環境の機会」:チャンスをつめる積極的な戦略!

「内部環境の強み」×「外部環境の脅威」:脅威を回避する差別化戦略!

整理された地域ポテンシャルは内部環境と外部環境とのクロス分析、すなわち次の4つの分析により、目指すべき戦略等の方向性を整理することが可能です。

「内部環境の強み」×「外部環境の機会」

「内部環境の弱み」×「外部環境の機会」

「内部環境の強み」×「外部環境の脅威」

「内部環境の弱み」×「外部環境の脅威」

	強み(S)	弱み(W)
内部環境	地域ポテンシャルが他に比べて「優れている事項」	地域ポテンシャルが他に比べて「劣っている事項」
	機会(O)	脅威(T)
外部環境	商品開発や販売展開する場合に「見通しが明るい状況」	商品開発や販売展開する場合に「見通しが暗い状況」

山口県における内部環境の強みと外部環境の機会とのクロスでみると、市場参入や商品開発等のチャンスであり、高い戦略優位性が認められます。長期的な戦略を論じるのではなく、即実行に移せる具体的な活動方策をたて、着実な計画の遂行が求められます。

一方、内部環境の弱みと外部環境の機会とのクロスでは、市場ニーズに対して、内部の弱みがネックとなっているためすぐに行動に移すことができません。山口県の農林水産業及び食品産業の弱みを段階的に克服していく中長期的な戦略が求められます。しかしながら山口県の場合は、中山間地が多く、広い農地を確保することが難しいなど栽培に不利な条件が多く、これらを克服して生産量を増大させていくことは、たやすいことではありません。

農林水産業の生産そのものを改善することが簡単ではない状況で、北海道や東北、九州などの各県のように大規模な生産を行っている地域とは勝負することは非常に困難です。山口県の場合、農林水産業の産出額及び食品製造業の出荷額はともに小さいため、既存の大規模産地との競合に打ち勝つことを目指した戦略をとるべきではありません。

次に、内部環境の強みと外部環境の脅威とのクロスでは、山口県の場合、単一品目では概ね生産量が少ない少量多品種をむしろ戦略的な武器としてとらえ、外部環境の脅威をいかに回避し、差別化戦略などが講じられるかという方向性が導き出されます。

内部環境の弱みと外部環境の脅威については、撤退を粛々と行い、自然消滅していくということになりますので、目指すべき方向性としては適切ではありません。

以上を整理すると、山口県の場合、「内部環境の強み」×「外部環境の機会」によるチャンスを活かした積極的な戦略展開と、「内部環境の強み」×「外部環境の脅威」による脅威を回避する差別化戦略を講じていくこととなります。

		内部環境	
		強み(S)	弱み(W)
外部環境	機会(O)	チャンスあり! (積極的な戦略展開)	弱みを強みに変える! (段階的な戦略展開) 大規模産地との競合が必死
	脅威(T)	脅威を回避する! (差別化戦略)	撤退

各県の食と農の産業基盤によるグルーピングとその戦略方向性の整理

**各県の食と農の産業基盤について、農林水産産出額と食料品等製造額出荷額を
基に比較すると、下記のような4つにグループ分けすることができます。**

①農林水産産出の規模が大きいグループ

まず1つ目は、農林水産産出額の規模が大きいグループです。食料品等製造出荷額の規模は小さいものから大きいものまで多様ですが、北海道や東北、九州などの多くの県がこのグループに入ります。

規模の大きな生産をベースとして、製造・加工との連携を講じることで、付加価値を確保するための活動が行いやすい地域といえます。

②食料品等製造の規模が大きいグループ

2つ目は、食料品等製造出荷額の規模が大きいグループです。農林水産産出額の規模は比較的大きいものから小さいものまで含まれますが、これらの地域は共通して東京、大阪、名古屋など大都市圏に属しています。既に大規模な製造・加工等の産業集積があり、付加価値形成をリードしている地域といえます。

③農林水産産出が小さいが大都市圏にあるグループ

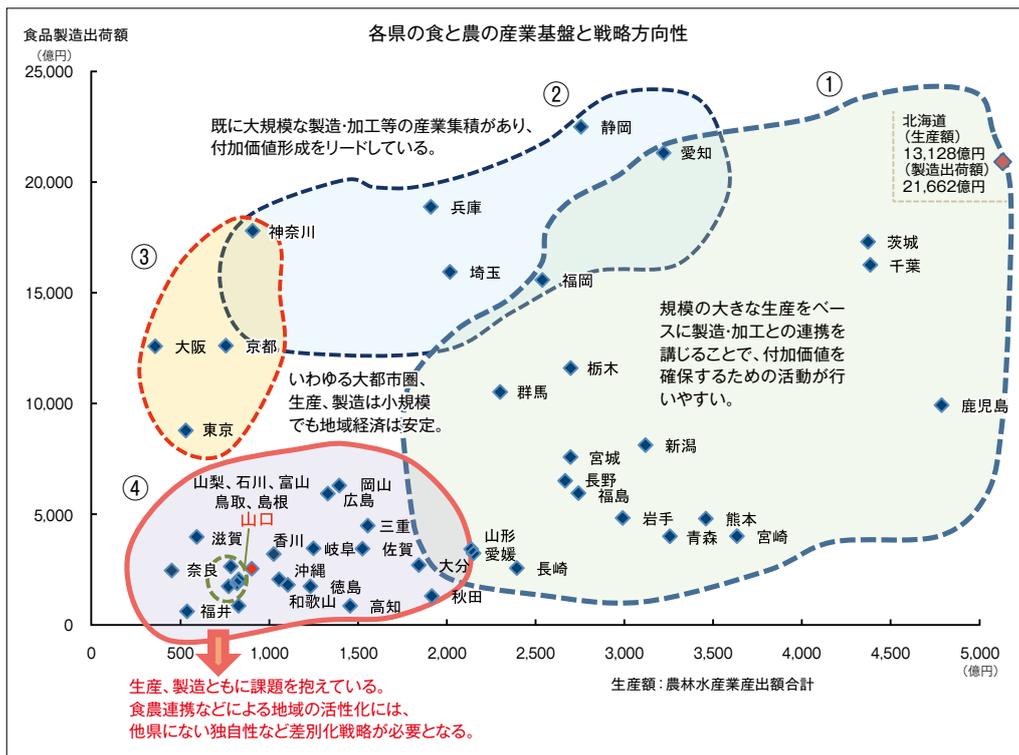
3つ目は、農林水産産出額の規模が小さいながら、食料品等製造出荷額は一定以上の規模をもち大都市圏に属しているグループです。東京、大阪、京都、神奈川が該当します。

生産、製造は小規模ですが、流通小売、外食等の規模が大きく地域経済が安定している地域です。

④農林水産産出及び食料品等製造の規模が共に小さい

4つ目は、農林水産産出額及び食料品等製造出荷額の規模と共に小さいグループです。中国、四国、北陸などの地域にある県が比較的多くこのグループに入ります。山口県の場合もこのグループに入ります。

生産、製造ともに課題を抱えており、食を核とした地域活性化を目指すには他県にない独自性など差別化が必要となる地域といえます。



山口県の強みを活かしてチャンスをつかむ積極的な戦略とは

山口県は、農水産物の産出額は決して大きくはありませんが、はなっこりや長門ゆずきち、岩国れんこん、じねんじょうをはじめとする農産物、長州黒かしわなどの畜産物、フグ、アンコウ、西京はもをはじめとする水産物など、他県にはない特色ある農水産物が多く存在します。まずは、こうした特色ある農水産物を活用した加工食品の開発を積極的に展開していくべきでしょう。

もちろん、これまでの山口県における地域資源を活用した商品開発は、産学公連携による取組や、地域産業資源活用事業、農商工等連携事業、最近では6次産業化事業などの取組が行われています。しかしながら、これらの取組が一過性のものに終わったり、地域全体への波及効果がほとんど現れていないことも事実であり、こうしたこ

とを繰り返さないためにも、1事業者単独や2～3事業者程度の連携に終わらせるのではなく、県や市町や異業種との連携を取り入れ、戦略性を持った地域全体の取組へと発展させていくことが必要になります。

特に、異業種との連携という点から観光に目を向けますと、山口県は多くの観光資源に恵まれ、県内を移動する高速道路をはじめとする道路網が整備されていることもあり、県内や近県からの観光客を呼び込みやすい環境にあります。グリーンツーリズム政策の推進により、食や農と観光との連携も進められており、農家レストランや観光農園、直売所、道の駅などとの密接な連携により、山口県に多くの消費者を呼び込むことによって、特色ある商品の提供を行うことが可能となります。

強み × 機会	強み
<p style="text-align: center;">チャンスをつかむ 積極的な戦略展開</p>	<p>【地域の背景】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 東アジアや大都市圏の福岡、広島に近い ・ 観光資源に恵まれている ・ 県内2つ目の岩国錦帯橋空港の開港 ・ 県内観光客が多い ・ Iターン、Uターンの取組に積極的な地域がある ・ 異業種連携や地域連携に取り組むリーダーがいる <p>【農林水産業】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 少量であるが特徴的な農水産物がある ・ 地産・地消の取組がさかんである ・ 農山漁村の女性起業の取組がさかん ・ 新規就農が増えつつある <p>【食品産業】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 高い食品加工技術をもつ企業がある ・ 地産・地消に協力する小売店、外食が多い ・ 産学公連携や地域資源を活用した商品開発がさかん ・ 地域資源を活用した商品開発がさかん ・ 県産原料使用加工品の認定制度がある
<p>機会</p> <p>【消費者ニーズ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 地域原料を用いた商品へのニーズ ・ 直売所市場の広がり ・ 地産・地消の高まり <p>【政策・行政】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 6次産業化、農商工連携等の推進 ・ 産学連携による技術基盤の強化 ・ 食と観光等の連携 <p>【産業・経済】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 海外の日本食ブーム ・ アジア人旅行者の増加 	<ul style="list-style-type: none"> ○特徴的な農水産物を活用した加工食品の開発を行う。 ○これまでの産学公連携による商品開発や地域資源を活用した農商工連携や6次産業化の取組に新たに地域連携、異業種連携を取り入れて、面的な広がりや地域活性化を目指す ○日用品としての地産・地消を基本としつつ、県内及び近県の観光客向け商品として提供する。

脅威を回避し、山口県の強みを発揮する差別化戦略とは

現在、食をめぐる環境は、少子高齢化の影響を受け、マーケットが減少し、かつ、長期にわたるデフレ経済により、食品についても低価格志向が進んでいます。また、食のニーズが多様化していることから、かつてのような大量生産大量消費という状況が大きく変化しています。こうした外部環境の変化は、山口県にとっても例外ではありませんが、大規模産地と同じ土俵で価格競争を展開しても山口県が勝てる見込みは全くありません。

東京や大阪などの大都市を中心とした大手量販店など、低価格競争が必至の販売先に販路を求めるのではなく、山口県産原材料の価値を分かってもらえる県民や山口県を訪れ、山口県の良さを直接分かってもらえる観光客をターゲットとした販売戦略をとるべきでしょう。

なお、中国や東南アジア諸国などの海外旅行客の増加

や海外の富裕層を中心とした日本の食を求める声は、高まっていますが、ここ数年の日本国内の各地と、海外からの観光客の争奪という厳しい競争にさらされています。しかしながら、山口県は、幸いにも、中国や韓国、台湾、東南アジアなどアジア諸国に近いという地理的な好条件を備えており、かつ豊富な観光資源にも恵まれており、いかに山口県の魅力、山口らしさを伝えるかといった課題があります。

こうした課題には、農林水産業や食品産業のみならず、県や市町といった地域ならびに観光業、飲食業などの異業種との連携を進めていく必要があるでしょう。さらに、地域連携の取組のなかで、生産者の高齢化や担い手不足といった課題解決のため、IターンやUターンを積極的に取り入れ、新規就農を促していく仕組みづくりも求められます。

<p style="text-align: center;">強み × 脅威</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto; background-color: #f4a460; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <p style="color: white; font-weight: bold; text-align: center;">脅威を回避する 差別化戦略</p> </div>	<p style="text-align: center;">強み</p> <p>【地域の背景】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 東アジアや大都市圏の福岡、広島に近い ・ 観光資源に恵まれている ・ 県内2つ目の岩国錦帯橋空港の開港 ・ 県内観光客が多い ・ Iターン、Uターンの取組に積極的な地域がある ・ 異業種連携や地域連携に取り組むリーダーがいる <p>【農林水産業】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 少量であるが特徴的な農畜水産物がある ・ 地産・地消の取組がさかんである ・ 新規就農に積極的な地域がある <p>【食品産業】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 高い食品加工技術をもつ企業がある ・ 地産・地消に協力する小売店、外食が多い ・ 産学公連携や地域資源を活用した商品開発がさかん ・ 地域資源を活用した商品開発がさかん ・ 県産原料使用加工品の認定制度がある
<p style="text-align: center;">脅威</p> <p>【消費者ニーズ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ マーケットの減少 ・ 低価格志向 ・ 食の多様化とニーズの変化 <p>【産業・経済】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 生産者の高齢化、担い手不足 ・ 地域経済の停滞 ・ 海外旅行客の大都市や有名観光地への偏重 <p>【海外動向】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 原料や燃料の高騰 ・ 震災や原発事故による観光業の低迷 	<ul style="list-style-type: none"> ○大規模産地とは価格で競合しない差別化戦略をとる。 ○はじめから東京、大阪などの大都市圏へ販路を求めるのではなく、県民および観光客を対象として販売する。 (山口に来ないと食べられない希少性) ○県内及び近県、東アジアからの観光客向けに販売をするため、観光業、飲食業、道の駅、県や市町村などとの連携を図る。 ○新規就農や異業種連携を取り入れ、地域経済の低迷を打開する。

山口県の戦略の方向性

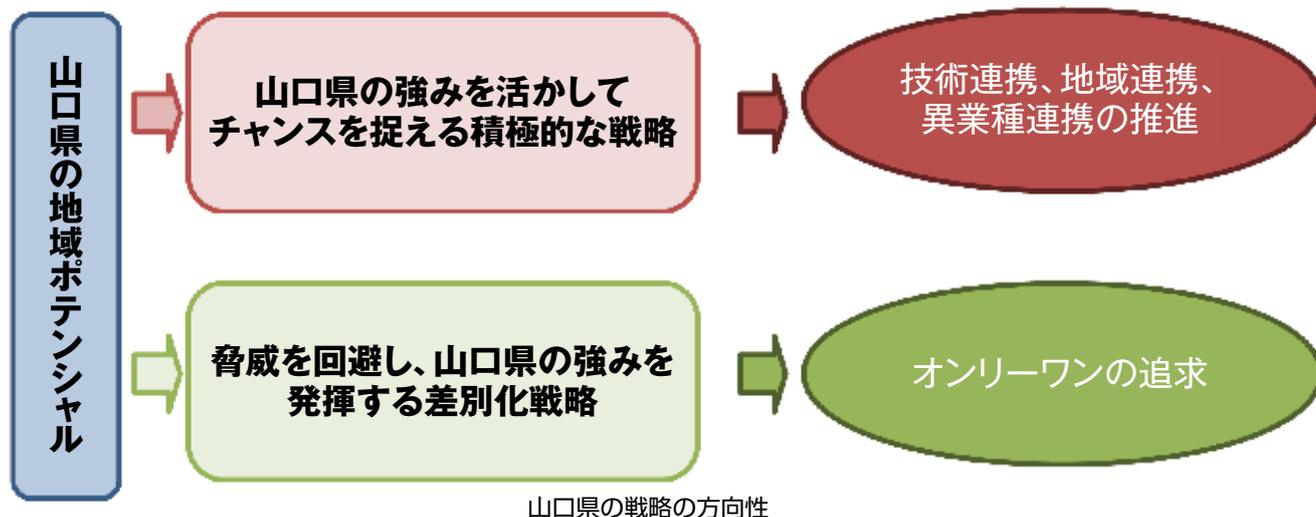
「第2章 地域ポテンシャルの分析と戦略の方向性」では、山口県の地域ポテンシャルを抽出・分析し、そこから導き出されるこれからの山口県の戦略の方向性について、「①山口県の強みを活かしてチャンスを捉える積極的な戦略」と「②脅威を回避し山口県の強みを発揮する差別化戦略」の2つにまとめました。

技術連携、地域連携、異業種連携の推進

一つ目の、「山口県の強みを活かしてチャンスを捉える積極的な戦略」は、山口県の特徴的な農水産物(地域資源)を活用した商品開発を1企業による点の取組に終わらせず、産学公連携(技術連携)や地域連携、異業種連携を取り入れ面的な広がりを目指すものです。また、この商品は、日常品としての地産・地消を基本としつつ、県内や近県の観光客向けとして販売を目指すものです。

オンリーワンの追求

二つ目の「脅威を回避し山口県の強みを発揮する差別化戦略」は、新規就農や異業種連携といった地域における取組を積極的に利用して、県内及び近県、さらには東アジアからの観光客向けに「山口にしかない」、「山口に来ないと食べられない」という希少性、オンリーワンを目指すものです。希少性を追求することにより、大都市量販店向けの低価格販売とは一線を画し、生産者の利益の確保と地域経済の活性化を目指します。



実践研修におけるSWOT分析の様子



実践研修におけるSWOT分析の結果

第3章

地域ポテンシャルを 活かした取組事例

地域ポテンシャルを活かした取組事例の検証

実際に地域で取り組まれている生産者、食品企業や関係者のみなさまを訪問し、地域産業資源等を活用した取組と、問題点と課題、これからどのように取り組んで行かれるかなど取材させていただきました。その内容を紹介します。

現在推進されている6次産業化等に向けた取組には、農林水産物の生産及び食品製造における収益の確保、雇用の促進、新事業や新市場の創造、地域の活性化等多くの優良事例や先進事例が取り組まれ、また、うまれ始めています。しかしながら、これらの取組には一つとして同様のものではなく、すべてが地域の課題や優位性、また新たな商品や仕組みが持つストーリー（物語性や意味）などにより千差万別といえます。

このため、ここで取り上げた先進事例は、みなさんの活動において、あくまでも事業モデルの参考となる取組であり、表面的にとらえ単に真似をするだけでは成功するもの

ではありません。しかし、地域において6次産業化の推進やその展開の可能性を模索し、実際の活動を支援するプランナーやコーディネーターなどにおいては、ここで取り上げた先進事例を学び連携する生産者及び食品企業への支援に役立たせることも重要です。

ここでは、第2章で取り上げた地域ポテンシャルの整理で示した山口県の現状から、地域産業資源等を活かした取組事例を紹介し、それらの分析から導き出される方向性をしっかり見据えて、今後のさらなる展開などについて整理を行うこととしました。

地域産業資源等を活かした取り組み事例として取材訪問させていただきました生産者及び食品会社など関係者の皆様

組織名称	地域産業資源等	事例概要	所在地
やまいもまつり有限会社	自然生	自然生による地域活性化の拠点づくりと観光資源	周南市
株式会社瀬戸内ジャムズガーデン	大島みかん	果樹生産農家の振興や地域雇用を創出	周防大島町
深川養鶏農業協同組合	長州黒かしわ	長州黒かしわブランドで日本一・世界一を目指す	長門市
有限会社鹿野ファーム	ハイポー豚	ハイポー豚の飼育と産地直送手作りハム	周南市
企業組合うずしお母さんの店加工部	大島の鯛	地域の女性グループが弁当、寿司、惣菜等を加工販売	柳井市
企業組合うつい工房	彦島春菜	農家のお母さんが農産加工品の製造販売	下関市
株式会社三見シーマザーズ	瀬つきあじ	県漁協女性部による道の駅レストランなどの運営	萩市
企業組合みんと村	ハーブ	手作りハーブの生産・加工・販売	岩国市
有限会社名田島農産	山口県産米	オリジナル米を使用した米粉の加工・販売	山口市
企業組合がんね栗の里	岸根栗	がんね栗の里の復活と栗ペーストを使った商品開発	岩国市
アグリ山口株式会社	ブルーベリー	栽培ノウハウをビジネスにかえる企業の農業参入	美祿市
ヤマカ醤油株式会社	ふぐ、クジラ、うに	大学などとの連携による農水産物を用いた商品開発	下関市

※企業組合とは、農産加工関連の法人化の一つとして関心が高まっている事業体で、事業者、勤労者、主婦、学生などの個人の方々(4人以上)が組合員となって、互いに資本と労働を持ち寄り、自らの働く場を創造するための法人格を持った組織です。

自然生による地域活性化の拠点づくりと観光資源

やまいもまつり有限会社

- 代表取締役 村田 将弘さん(中央)
- 〒745-0851 周南市徳山1019-90 ●TEL 0834-32-0873
- URL <http://www.maturi.co.jp/>



①事業概要

1977年に自然生山芋(自然薯)の採取と試験栽培、普及活動に着手し、30年来の自然生山芋栽培により、独自の栽培方法を確立させました。自然生山芋の生産では、自社農園5ha、契約栽培8haで約50tを栽培し、全国の高級料理店等へ独自のネットワークで直販を行っています。

②食をととした地域活性化事業の概要

自然生山芋の特産化事業の拠点として周南市湯野地区の元JA周南湯野支所に集荷場と加工施設、農家レストランと直売所等を併設した総合施設を整備し、湯野地区の観光(温泉)資源と融合した地域活性化事業へと発展させる事業計画を策定し、平成23年度第1回6次産業化総合化事業計画が認定されました。

自然生山芋とむかご等の農産物を用いた加工食品開発では、次の商品開発を成功させ、販路開拓に取り組んでいます①山子ごはん(炊込み具)、

②創作麺・山子めん(自然生練り込み乾麺)、③自然生焼酎「山」(乙種本格焼酎25度)。さらに、すり芋の冷凍化等など、年間を通じて販売できる業務用加工品の開発を目指しています。

事業拡大に伴う新規雇用と共に、新規就農



を目指す研修生の受け入れと自立支援、人材育成、産地育成にも力を入れています。

加工品の売り上げも年々増え、自然生山芋、むかご、加工食品などの売り上げは1億円を超えています。

認定された総合化事業計画に基づく6次産業化推進整備事業による施設整備の充実を進めており、事業の達成に拍車をかけています。



③今後の課題・展開

生産の伸びを上回る需要の拡大が進み、原料は県内外から仕入れていることから、地域の遊休農地利用と新規生産者の転作促進へと生産基盤の充実させることが課題となっています。

平成26年4月、湯野地区近くの国道2号線に道の駅がオープンする予定で、同社も運営委員として積極的に取り組んでいます。自然生山芋や加工品の販売とともに湯野地区「おっ!とろろ元気村ツーリズム」への誘導など相乗効果が期待できます。また、自然生を看板にした全国100店内外の出荷先へも、山口県の特産品として普及活動を計画し、「ふぐ」に次ぐ日本一ブランド戦略を目指しています。

果樹生産農家の振興や地域雇用を創出

株式会社瀬戸内ジャムズガーデン

- 代表取締役 松嶋 匡史さん、智明さんご夫婦
- 〒742-2804 大島郡周防大島町日前331-8 ●TEL 0820-73-0002
- URL <http://www.jams-garden.com/>



①事業概要

「今の時代に求められているのは、地域の価値に気付き、その地域に根ざした活動を展開することだと思います。」と、周防大島町にジャム工房と直売所(カフェを併設)を構え、島で栽培される四季折々の旬の果実を使い、すべて手作りでこだわりのジャムを製造、販売しています。



②食をとoshした地域活性化事業の概要

田舎では田舎でしかできない事業を理想とし、この土地でしかできないジャム作りを目指しています。

自社農園でブルーベリー・杏などを栽培している一方、周防大島町の果実生産者と連携したジャム用果実生産にも取り組んでいます。島の人々とのつながりを大事にしながら、島の活性化と若者を呼び戻す取組「島くらす(周防大島UITターンを応援する会)」活動にも力を入れています。

農業を目指す関東からの就農希望者2名を受け入れ、自立までの間、ジャム工房で雇用。加工用柑橘の市場価格は通常10円程度ですが、100円以上で買い取り農家を支えています。高齢で畑を維持できない農家の圃場保全と栽培など、農作業を手伝い、そこで収穫された果実を加工用に買い取る取り組みなども広げています。

平成19年に島へ完全に移住し、ジャム屋として通年営業

を開始、平成24年度の生産数は約9.5万本、従業員25名(関東からの移住若者2名を含む)契約農家は52農家となっています。平成23年10月農林水産省が選ぶ「6次産業先進事例」に選ばれました。



③課題及び今後の展開

今後の展開としては、農園型テーマパーク「ジャム屋の里」構想があります。「ジャムづくり」をテーマとして、果実収穫体験、ジャム作り工房の見学、ジャム作り体験など、農産物の生産から加工品の製造・販売を観光資源として活用した農園の多角的運営を目指しています。また、自社の6次産業化を高度に作り上げていくとともに、地域全体を巻き込んだ6次産業化を進めていき、ジャム屋と関連するすべての地域生産者を元気にして、働く人材がいつも輝いている魅力的な企業を目指しています。

長州黒かしわブランドで日本一・世界一を目指す

深川養鶏農業協同組合

- 長州黒かしわブランド化担当 長尾 英樹さん
- 〒759-4101 長門市東深川1859-1 ●0837-22-2121
- URL <http://www.chosyudori.or.jp/>



①事業概要

戦前に鶏卵生産農家が集まってスタートした歴史ある組合で、鶏の飼育から処理、加工品製造・販売まで、一貫した体制と機能を持つ養鶏専門の農業協同組合です。山口県長門市近郊5地区(30戸)と島根県益田市(1戸)の生産農家を組合員として31戸、136万羽を飼育しています。独自の防疫システムと品質・衛生管理のいきといた加工施設で、1日に約2万5000羽、年間で約660万羽を処理。独自のブランドとして次の銘柄鶏、「長州赤どり」「長州どり」「ふかわのハーブ鶏」、地鶏として、「長州黒かしわ」を生産しています。



②食をとおした地域活性化事業の概要

北長門国定公園に指定される長門市近郊が深川養鶏の生産地となっており、山と海に囲まれ、防疫的に他地域と隔離された、恵まれた自然環境のなかで、美味しさにこだわった安心・安全ブランドの鶏肉生産に取り組んでいます。

健康で元気な鶏を育てることを基本とし、飼育用の飼料は原料となる穀物から厳選し、抗生物質や合成抗菌剤の不使用。また、山口県産の飼料米・米ぬかなどを配合するなど飼料においてもこだわり、地域ブランドを確立させています。

生産される鶏肉及び加工品、鶏卵を使った菓子などは、

県内を中心に流通し、地産・地消としての成果を上げています。

飼育から加工処理、菓子などを含む加工品の製造、販売を一貫して行っており、6次産業化の先進事例と言えます。



③課題及び今後の展開

首都圏等県外向けの鶏肉や商品として山口県初の地鶏「長州黒かしわ」のブランド力アップとマーケティングに力を入れ、生産量の拡大と販路開拓を目指しています。

銘柄鶏を用いた加工品や鶏卵を用いたスイーツの開発に力を入れると同時にインターネットを活用したオンラインショッピングを活用してグローバルな商圏への販路拡大を目指しています。また、焼き鳥日本一の街として、地域おこしのイベント(世界一長い焼き鳥)など地域飲食店や商工団体等と連携して「焼き鳥の街・長門市、長門焼き鳥」を全国に発信しています。

ハイポー豚の飼育と産地直送手作りハム

有限会社鹿野ファーム

- 代表取締役 隅 明憲さん
- 〒747-0621 周南市大字兼山清涼寺1950 ●TEL 0834-68-3617
- URL <http://www.kanofarm.com/>



①事業概要

鹿野ファームは昭和58年に、荒廃していた集落農地施設を活かした総合農場作りをめざし3名で農業生産法人を設立しました。ハイポー豚の原種豚から種豚の一貫農場を経営しながら、自ら飼育した肉豚を中心に厳選した国産豚肉のみを原料として本物志向の手づくりハム・ソーセージの製造販売を行うと共に、銘柄豚の販売も行っています。

ハイポー豚はオランダで作出されたハイブリッド豚で、世界の優良品種20種類の優良な資質のみを引き継いでいて、味・しまり・肉色など日本特有の極めて高級化、多様化する嗜好に対応できる数少ない品種の一つと言えます。



に一石二鳥です。今後こういった耕畜連携の取組を一層広め、堆肥を農産物や食料に還元する事で、循環型農業の確立を目指しています。

鹿野ファームグループで生産するハイポー豚は年間約2万頭。銘柄豚として食肉卸売、加工品の製造販売にあてています。銘柄豚販売、豚肉加工品は消費者に高い評価を受け、その9割以上を山口県内大手スーパーやJAなどへ販売し、山口県内で消費されています。



②食をとおした地域活性化事業の概要

オールインオールアウト方式の飼育方法や遺伝子組み換えでない、薬品不使用のトウモロコシなどを使用するなど安心・安全の養豚経営を行っています。また、農協と連携し鹿野ファームが堆肥の発酵処理を、農協が運搬を分担するという広域堆肥販売システムを確立し、近隣農家の土作りに一役買っています。また、契約農家から出る稲ワラを回収し、これと交換に堆肥を無償で散布するという「稲ワラ交換事業」を行っています。集めた稲ワラは鹿野ファームで和牛の餌となり、堆肥を散布した田んぼは土壌改善が出来る、まさ

③課題及び今後の展開

ハム工場の老朽化に伴い工場を新設しHACCPなど品質管理ができる工場建設が急務となっています。周南市が新たに建設を計画している道の駅に出店を検討しています。

今後は新規開発する惣菜、ハム・ソーセージ、黒毛和牛を消費者に道の駅等で直売することにより、利益率の向上、売上増を達成して経営基盤の強化を図るとともに、地域の活性化や雇用創出が期待されています。

地域の女性グループが弁当、寿司、スイーツ等を加工販売

企業組合うずしお母さんの店加工部

- 理事長 宇野 素代子さん、専務理事 中本 敦子さん
- 〒749-0102 柳井市大島977
- TEL 0820-45-3353



①事業概要

柳井市大島地区農山漁村女性連携会議(漁協女性部や生活改善実行グループ連絡協議会など7団体)のメンバーが中心となり、地元農水産物の加工品の製造及び直販を開始。

平成21年に企業組合を設立(構成員14名)。

柳井市の農産物加工場(柳井市大島977)に事務所兼加工場を設け、弁当や加工品を大島観光センター(柳井市神代4144-9)で販売を行っています。



②食をとoshした地域活性化事業の概要

平成17年に地元の農水産物の販売を行うための運営協議会からスタートしたが、当初は男性も参加していました。利益が出ない状況が長く続く中で、賃金を払う専任者やパートの配置など、安定した経営体制を図るために、女性だけで行えるように法人化しました。

法人化により税理士への報酬や福利厚生など費用負担が増えるなどのデメリットはありましたが、働いただけの賃金を払えるようになり、各自のモチベーションが上がり売上が増えることで利益が出ています。

女性たちの継続した加工活動が発展。地元の農産物・魚介類を使用した「鯛寿司」や弁当・惣菜、お菓子、ジャム等を

販売し、地域の和が広がっています。また、一人暮らしの高齢者向けに手作り弁当を届けるなど地域と一体となった取組となっています。

仲良しグループからの脱却として、企業組合になったことにより、一人ひとりが組合員としての自覚をもつようになり、安定した事業運営が行えるようになりました。



③課題及び今後の展開

創業当時からのメンバーのため高齢化が進んでいて、世代交代と後継者づくりが課題となっています。

加工品(弁当40%、惣菜30%、加工品25%、菓子5%)の販売の可能性として、柳井産の自然薯を用いた自然薯ケーキ「然・ねん」や大島産ミカンを使ったケーキ「みかんずくし」等の新商品開発を進めています。

地元での販売には限界があり、県内道の駅やお土産店などで販売できる商品づくりなどで地産他消を目指し、売上アップをめざしています。

農家のお母さんが農産加工品の製造販売

企業組合うつい工房

- 代表理事 中野 千鶴子さん
- 〒750-0253 下関市内日下1137 ●TEL 083-289-2344
- URL <http://www.utsui-kobo.co.jp/>



①事業概要

下関市内日地区、勝山地区に事業拠点及び店舗を置き、農産加工品の製造販売、手作り弁当と惣菜のデリバリーや生活雑貨などを販売しています。

取扱商品として、

- ①地元農産物等を用いた手作り弁当とオードブル
- ②地元のもち米を用いたおもち、おはぎ、桜もち
- ③オリジナル惣菜「馬関菜漬(ばかんなづけ)」下関市の伝統野菜「彦島春菜(ひこしまはるな)」を用いた漬けもの
- ④県内産小麦を用いた「うつい工房ふれあいうどん」
- ⑤地元の米を用いた米粉パンやケーキなどを製造販売しています。



②食をととした地域活性化事業の概要

JA下関内日支所の事業統廃合によるAコープ生活店舗閉鎖を憂慮した農家の女性たちが、地域の活性化と女性の働く場所づくりを目指し、平成12年11月に「内日工房ふれあいセンター」を結成しました。農家の女性が主体となり、農産物の生産から加工、販売、経営までこなしています。理事長自らが専業農家として、農業と地域活性化、女性の職場づくりを両立させ6次産業化を実践しています。

これまでの経緯

- 平成12年11月 センター設立時組合員20名
- 平成19年 4月 企業組合うつい工房の設立
- 平成19年 4月 結成時組合員24名年商4600万円
- 平成22年 8月 現組合員26名 年商6300万円
- 平成22年 5月 農山漁村女性チャレンジ活動表彰で農林水産大臣賞を受賞
- 平成24年11月 山口県選奨産業功労を受賞

③課題及び今後の展開

収益は、弁当と惣菜のデリバリーは黒字ですが、店舗販売やうどん販売などは赤字となっており、収益構造の課題となっています。

うどんを売る理由として併設で販売する弁当及びおにぎり等、自らが生産する地元の米(年間約250俵)を販売するために行っています。

平成24年3月に県道34号線沿いに創設された農産物直売所「うついの里」に出店し、事業の拡張を図っています。県道34号線は北九州や下関から山陰方面への主要道路で交通量は2万台(最高日)と来場者も多く総菜等加工品の売上が伸びています。うついの里には男性会員も多く、新たな地域での広がりや地域の活性化が期待されています。



県漁協女性部による道の駅レストラン等の運営

株式会社三見シーマザーズ

- 代表取締役 吉村 栄子さん、塩屋 紀美子さん
- 〒759-3721 萩市三見1028-2 ●TEL 0838-27-0041
- URL <http://info.akeishi.net/>



①事業概要

三見シーマザーズは、平成18年に山口県漁業協同組合三見支店女性部の有志により発足し、平成22年に法人化しました。地元で獲れる市場価格の低い魚を総菜・弁当に加工し、高齢者への宅配や市内事業所への販売のほか、道の駅萩・さんさん三見のレストラン「鯖島食堂」の運営などを行っています。

②食をとおした地域活性化事業の概要

漁協三見支店女性部において17年前から実施している地域の高齢者とのふれあいイベントを通じて、高齢者が毎日の食事の準備に苦労されている実態を知ります。また、バブル崩壊後、魚の価格は安くなり、特に市場ではサイズや種類の揃わない魚は色物(いろもの)として取り扱われ、市場価値がほとんどない状況にあったこと受け、女性部で市場価値の低い魚を加工・販売すれば、漁業者の所得向上になる上、お弁当を高齢者に宅配すれば地域福祉にも貢献できると考え、一石二鳥の取組として、三見支店女性部で出資者を募り、「三見シーマザーズ」を立ち上げました。

平成19年6月から取組を開始。地元で獲れた魚や野菜を加工し、宅配の要望があった一人暮らしの高齢者にお弁当を届けるとともに、漁協三見支店の購買店舗やJAの売店、市内の事業所などに弁当や総菜の納品を行いました。平成



22年には、三見の明石地区に道の駅がオープンすることとなり、道の駅のレストラン運営について打診を受けたことから、「三見の活性化のために出店を決意し、平成22年4月にレストラン「鯖島食堂」をオープンしました。

鮮度の良い地元で獲れた魚の刺身が売りの「日本海定食」が評判で、年間1万7千人もの利用者が訪れています。

三見シーマザーズの売上についても、平成19年度の300万円から平成23年度は4,400万円と順調に伸びており、また、レストラン運営を行うにあたり、活動メンバーが増えたことから、三見地域から従業員を雇用し、地域雇用の創出にも貢献しています。



③課題及び今後の展開

車や運転手の不足から高齢者への宅配弁当は現状5人の方のみとなっており、需要に応え切れていない上、総菜・弁当の製作についても生産規模の拡大が必要となっています。こうしたことから、昨年12月に社用車を購入し、併せて新たな加工場の整備も行っています。

今後は高齢者への宅配弁当の件数増加、学校給食などへの総菜等の提供など事業規模を拡大し、更なる漁業者の所得向上や三見地域の活性化を図っていくこととしています。

手作りのハーブの生産・加工・販売

企業組合みんと村

- 代表理事 田中 幸子さん 専務理事 豊川さん 理事 河地さん
- 〒742-0337 岩国市玖珂町5148-8 ●TEL 0827-82-5982
- URL <http://www.k-farm.net/>



①事業概要

平成5年頃に行政等の呼びかけにより休耕田を利用したハーブ作りに取り組んだグループがみんと村を結成、平成16年には企業組合となり、安全な農薬不使用の国産ハーブを栽培・加工・販売してきました。店舗販売、卸売り、ハーブレストラン、ハーブ教室をはじめ、いろいろなイベントに積極的に参加し、ハーブの市場開拓を地道に行っています。



②食をとおした地域活性化事業の概要

平成20年に同組合の取組から岩国市のハーブが地域産業資源に認定されました。これを契機に、誰でも気軽に飲めるようなハーブティーのペットボトルを開発、ハーブ商品の認知度が急速に高まりました。平成22年にはエコ100の認定、平成23年にはエコファーマーに認定されました。ティーバックの商品化に伴い県内企業やホテルなど宿泊施設、土産店などへの販路も広がってきました。

地域のハーブ生産者はピーク時には三十数名いたが、利益構造が見えてこないことから生産から撤退し、現状では7～8名に留まっています。商品の多様化を進めながら安定した市場開拓等で売上増と経営の安定化を図ることで、生産したハーブを安定供給するためにも栽培生産者を増やすことは重要な課題となっています。

平成19年度、20年度の農村女性起業活性化モデル事業に認定。平成24年5月には「顧客ニーズにあわせたハーブ商品の開発」をテーマとして経営革新計画の認定を受けました。



③課題及び今後の展開

県下でハーブ商品が普及するなかで、顧客ニーズにあわせた、乾燥ハーブや粉末など、オーダーメイド商品の開発などに取り組んでいます。また、飲料以外の焼き菓子、ケーキ、ハーブソルト、そして、近年関心が高まっていますピクルスセットなどを商品化し、好評を得ています。平成24年12月に開港した岩国錦帯橋空港でも地元国産ハーブということで、お土産にも多くの方に利用されるようになってきました。

今後の展開としては、売上の増加に伴い、店舗の改築や加工施設の増設及び整備の課題を解決しつつ、経営革新の認定テーマにある「顧客ニーズに合わせたハーブ商品の開発」に力を入れ、ハーブティーのティーバック商品の多品目化とオーダーメイドハーブ商品の販売に力を入れます。ホテルや観光施設、土産店などの要望に応じてフレッシュハーブの乾燥及び粉末を好みに合わせたブレンドのティーバックをオリジナル商品としてOEM生産し販売することで、新たな市場を開拓することも検討しています。

オリジナル米を使用した米粉の加工・販売

有限会社名田島農産

- 営業部長 米粉事業担当 松崎 博明さん
- 〒754-0892 山口市名田島1146 ●TEL 083-972-7020
- URL <http://www.natajima.co.jp/>



①事業概要

昭和49年 農事組合法人名田島信託組合を設立。
平成10年 農事組合法人名田島信託組合を解散し、
有限会社名田島農産を設立。

農業生産法人として山口市名田島地区に68haの耕作地を有し、水稲46ha、麦36ha、大豆10haを生産しています。水稲においては大手酒造メーカーとの酒米の契約栽培やパンメーカーなどへ小麦を提供しています。

②食をとoshした地域活性化事業の概要

売れるものづくりとしてプライベートブランド米粉用米「ゆめいしん」の生産などに力を入れてきました。近年地産地消が推進される中で、米や小麦などの製粉加工品の需要が高まっています。同社が生産した小麦「ふくさやか」を原料として市内料飲店グループが地粉うどんの製品開発を行い全国規模での販売を展開しています。



学校給食などのパン及びうどん等を地元産の米・小麦を地元で製粉したものへの要望が高まっているなかで、米の製粉施設を新たに建設し、製粉加工品を製造販売することとした事業計画が、平成23年度第1回6次産業化総合化事業計画の認定を受けました。

平成24年2月に米粉製粉施設を整備し、4月から稼働、学校給食をはじめ、県内製パン会社、製菓会社にオリジナルブランドの米粉「ゆめいしん」の販売を開始しました。

初年度目標として学校給食用米粉55t、米粉の販売20t、製粉受託5t程度を目指しています。



③課題及び今後の展開

経営上の課題として名田島地区における受託生産等耕作地が分散していることと麦の収穫や米の作付け等が集中し、労働力の確保と作業の分担などの効率化が急務となっています。これらの問題を解決しながら、次の展開を目指しています。

- ①水稲経営面積を100haへ拡大していくこと。
地域との調和を図りながら、経営受託面積の拡大と集約化を推進する。
- ②米の生産コストを安定的な低価格を目指す。
国際競争力に対応出来る低コストの生産を目指す。
- ③6次産業化の推進と担い手の育成
6次産業化を推進し、生産・加工・流通の一貫性と新たな商品開発等、多角経営化を目指す。また、若者が働きやすい労働環境の整備を図ります。

がね栗の里の復活と栗ペーストを使った商品開発

企業組合がね栗の里

- 理事長 下森 禎充さん
- 〒740-1231 岩国市美和町岸根515
- TEL 0827-97-5005



①事業概要

山口県東部山間地域では古くから玖北地域を中心に栗の栽培が盛んに行われ、とりわけ「^{がねくり}岸根栗」は、原産地として古くから栽培されており、最盛期（昭和53年）には栽培面積582ha、654t生産されていましたが、現在では約3分の1程度となっています。

岩国市美和岸根集落河平（こうひら）地区で森林の荒廃が続くなかで、森林の回復と保全、伝統的ながね栗（岸根栗）の里を復活させようと有志が集まり、植樹を開始しました。岸根栗は晩生品種で栗の中でも最大級の大きさで香味も良く、丹波栗の原種とも言われています。オーナー制で栗の植林と保管理をおこない、平成24年度会員は100名を越えています。産地の栗生産農家とがね栗の里を復活させる会員らが岸根栗を生産から加工、販売まで手掛ける6次産業化を目指して平成23年12月に「企業組合がね栗の里」として法人化しました。

②「食をととした地域活性化事業」の概要

がね栗の里の生産者が収穫した岸根栗はオーナーへの配布と生栗の販売、規格外品などを加工原料として地元の菓子業者等へ販売しています。また、地元の菓子工房などと連携した栗菓子が好評です。



③課題及び今後の展開

栗の菓子原料などの加工品として栗の粉末化を試みて、試作品（フリーズドライ粉末）を作りましたが、加工技術及び製造委託先、製造コストなどを検討した結果、ペースト状の方が向いていることが分かり自社で製造することとしました。

加工品が量産できる加工施設と直売所と合わせて販路開拓が課題となっていたが、平成24年9月に自らの資金で加工場及び直売所を整備しました。

企業組合の直売所店舗「ショップがね栗の里」と隣に加工所約50平方メートルの平屋に、岸根栗を使った渋皮煮や栗きんとん、洋菓子などに使う栗ペーストを製造。ボイラーや栗加工機、冷凍庫などの機械をそろえました。購入費は改装費も含めすべて、全額組合員有志で工面しました。

平成25年の収穫時期より本格操業を開始する予定です。

栽培ノウハウをビジネスにかえる企業の農業参入

アグリ山口株式会社

- 総務部部长 児玉 浩爾さん
- 〒759-2301 美祢市於福町上4397-4 ● TEL 0837-56-0291
- URL <http://www.aguri-yamaguchi.co.jp/>



宇部市椴小野の農園

① 事業概要

アグリ山口株式会社は、宇部市に本社を置く日立建設株式会社が、地域に貢献する企業として、安心・安全で新鮮な農産物を生産し、安定供給したいとの思いから農業分野に進出して設立された農業生産法人です。宇部市と美祢市に3つの圃場を有し、主にブルーベリーなどを生産、摘み取り観光農園の他、生果、加工品などの販売を行っています。他に自然薯や空宙トマトなど季節野菜の栽培もおこなっています。

② 食をとoshした地域活性化事業の概要

九州のブルーベリー観光農園が経営するプラント販売会社から栽培ノウハウと資材などを導入し、低農薬で高品質のブルーベリーの生産を開始しました。ハウスプラント設置から生産を開始し、今年で5年目になります。「ウェルネスビレッジ 秋吉ファームガーデン」ブルーベリーの摘み取り観光農園とレストランを併設した直売所は道の駅「おふく」（美祢市於福町上）と隣接した、国道316号線沿いにあり、美祢市と長門市を結ぶ主要道路ともあり、県内はもとより県外からの観光客が見込まれる好適地にあります。

ブルーベリー等の農作物の加工体験工房、地域特産品コーナー、地産地消と天然素材・酵母にこだわったレストラン、パン工房を完備し、大人から子供まで農業学習・体験・遊



び・買い物をする事ができる施設となっています。

ブルーベリー栽培の摘み取り観光農園を除く生産量は、約7tで、生果を県内のスーパー、菓子製造会社などへ販売しています。残りを冷凍保存するほか、自社でジャムやスイーツ等の加工品を製造・販売しています。従業員は22名（うちパート14名）で、地元を中心に雇用しています。



③ 課題及び今後の展開

ブルーベリーハウス（直売所）への集客として観光バスの誘致などエージェンツ（旅行会社）への営業に力をいれます。隣接した道の駅と商品構成及びレストランのメニューが重複しないようにオリジナル商品及びレシピなどの開発に力を入れます。地産地消を基本としながら地域に貢献できる取組を目指していきます。また、ブルーベリー成木一本当たりの収穫量のアップなど栽培技術の向上を目指すことと、栽培ノウハウをシステム化し、プラントとしての販売を目指しています。

大学などとの連携による農水産物を用いた商品開発

ヤマカ醤油株式会社

- 常務取締役 河村 幸恵さん
- 〒759-6603 下関市安岡町1-9-7 ● TEL 083-258-0031
- URL <http://www.yamaka-shouyu.jp/>



① 事業概要

明治五年創業、地元に着した醤油屋としてスタートし、品質と味にこだわり伝統的製造技術を継承した商品づくりに取り組んでいます。最近ではJAでの「くみあい」ブランドとして県下に広がりを見せています。

平成に入ってから、醤油製造技術のノウハウを活かした醸造酢づくりに取り組み、山口県産業技術センター等からの技術支援を受けて、数々の新商品を生み出しています。

② 食をとoshした地域活性化事業の概要

下関といえば「ふぐ」、全国的にも有名ですが、かつてはくじらの捕鯨基地として、くじらの食文化が根付いている水産都市です。その下関の水産資源を生かした商品づくりが出来ないかと、水産大学校(下関市)はくじら醤油、ふぐ、うに二種の魚醤の研究に組み、パートナー企業として地元のヤマカ醤油との共同開発により、以下3商品を製品化しました。



くじらとふぐ、うになど海に由来するこれらの原料の共通した課題として、強い匂いがあったが「絶対に美味しくなければならぬ」という研究者の思いが、コクや旨味を出すことに成功、伝統的製造技術とのコラボレーションで美味しい醤油と魚醤が生まれました。

商品開発は水産大学校、製造・販売はヤマカ醤油と産学連携の取組にマスコミからも注目を集めています。新宿高島屋の「大学は美味しい!フェア」に共同で出展し担当教授と学生が店頭で販売するなど、従来にない新しい形での産学連携となっています。



③ 課題及び今後の展開

山口県産業技術センター食品技術グループと連携して「柿を用いた醸造酢」、山口県産果樹の「せとみ」を用いたジェル状ポン酢「かほりのジュレポン」の開発を行うなど山口県産農産物を用いた製品開発にも力を入れています。ただ、販路が広がるにつれて、柿やせとみ等、果樹の安定的な供給が追いつかず、他品種を使わざるを得ない問題点も生じています。現在は、岩国れんこん産地と山口県産業技術センター、山口大学農学部などとの産学連携による岩国れんこんの未利用部位を用いた醸造酢の開発を行っており、成功すれば年間30万本程度の生産量が見込まれる等、新たな食農連携の可能性が広がっています。

第4章

これからの 戦略的取組

1

課題解決に向けた戦略視点

第2章では、山口県の戦略の方向性として、「①山口県の強みを活かしチャンスをつかえる積極的な戦略」と「②脅威を回避し山口県の強みを発揮する差別化戦略」の2つに整理しましたが、これらの課題を解決していくためには戦略の視点が必要となります。

第4章では、山口県の現状とこれから直面する課題等を踏まえた戦略推進のための視点を①地域連携視点、②オンリーワン視点、③技術連携視点の3つに整理し、これからの具体的な取組につながる可能性についてまとめました。

①地域連携視点(行政や地域の異業種との連携を講じることで波及効果を生み出す)

現在、国内各所では、6次産業化や農商工連携、地域資源活用等の地域資源を利用した商品開発が行われており、山口県においても、多くの事業者がこれらの商品化に取り組んできました。しかしながら、こうした取組は、1事業者の単独の取組であったり、主となる事業者とその取引先といった2～3者間での連携にとどまっており、一過性の商品開発で終わったり、プロダクトアウトの商品開発のため、商品ができて売り先がないといった問題が指摘されたり、地域全体への経済的な波及効果にはほど遠い状況であったりします。

つまり、これまでの取組は1事業者における「点」の取組や複数事業者による「線」の取組がほとんどであり、その地域の住民や異業種の人たちを含めた「面」の取組には至っていないものが多かったといえます。

しかしながら、山口県は、県内各地に観光資源に恵まれた地理的好条件もあり、県内を中心として観光客も増加傾向にあることや、中山間地域の活性化を目指した農家レスト

ランや直売所、体験農園などグリーンツーリズムの取組などが推進されていること、あわせて県内の主要道路には20もの道の駅が開設されていることや約290箇所もの朝市・直売所が開設されていること、さらには県民の地産・地消へ理解が高く、その取組が学校給食をはじめ、量販店や専門小売店、レストランなどで広く行われていることなど、食や農を取り巻く環境は非常に好条件が整っています。

今後、山口県のポテンシャルの高い農水産物を活用した商品開発に当たっては、県や市町村といった地域との連携、また、観光業や飲食業、流通業といった異業種と連携を講じることで経済波及効果を生み出し、地域全体の活性化を促す地域連携が期待されます。

なお、こうした地域連携を進める上では、その中核となるプロジェクトリーダーが不可欠であり、的確な人材がない場合には、行政等がリーダーの育成や支援をしていくことも重要です。

具体的な地域連携の取組事例とその可能性

「山口県中小企業団体中央会」などの支援機関では、組織連携ツールの一つとしての中小企業組合制度の普及推進をはじめ、傘下の事業協同組合や企業組合等との事業連携を提案し、事業者がかかえる課題等へ対応を行っています。

また、「JAグループ山口」としては、効率的な農地利用や多様な人材を生かせる集落営農法人間の連携を支援したり、指導事業、信用事業、共催事業、販売事業等の総合事業により生産者の経営を支援しており、さらにJAファーマーズマーケットの連携なども支援しています。行政等と連携した生産・販売支援としてやまぐちの農水産物需要拡

大協議会への参加や、食品製造業者等の実需者とのマッチングなどの販売支援なども行っています。

また、第3章で整理した取組事例の中には、例えば、「瀬戸内ジャムズガーデン」では、周防大島町内の柑橘生産者との連携や、町などと連携したUIターン希望者の受け入れ及び新規就農の支援などの連携が進められています。また、「やまいもまつり」では、周南市湯野地区の観光資源(温泉、宿泊施設、飲食店等)との連携について計画が進行しています。さらに、「深川養鶏」においては、「焼き鳥のまち・長門市」として行政や地域の飲食店等との連携が期待されているところです。

②オンリーワン視点(気候や風土を含めた山口らしさを山口に来て消費してもらう)

現在、国内で推進されている地域資源を活用した商品開発では、地域資源のうち地域で生産される「原料」のみに着目し、それを加工し付加価値を高め、地域外への販路を構築して行くといった戦略が講じられていることが多く見受けられます。しかし、こうした「原料」ありきのプロダクトアウトの発想により、地域外へ漠然と販路を求めても「売れない」という当然の結果を招くこととなります。

農林水産業の生産規模が大きく、食料品等製造業の数や規模が大きい北海道や九州といった地域と山口県のように生産も製造も規模が小さく、多くの課題を抱えている地域が同じ土俵で勝負しても意味がありません。特に大量販店など低価格競争が必至の販売先においてこうした大規模な産地と競争することは不可能です。

このような現状を踏まえて、山口県では、他の地域にない独自性を発揮するオンリーワン戦略を進めることが必要となり、そのためのアイデアや発想力が求められます。

幸いにも山口県には、県内各地に観光資源に恵まれ観光客も増加傾向にあることや、中山間地域の活性化のためのグリーンツーリズムの取組などが推進されていること、高速道路をはじめ県内の道路網が整備されておりさらに、20もの道の駅が開設されていること、さらには県民の地産・地消へ理解が高いことなど、多くの強みを持っています。

こうした強みを十分に活用するためには、商品を単に大都市を中心とした県外へ販路を求めるのではなく、山口県内でしか味わえない商品を県民及び県内観光客に販売、提供していく必要があります。そのためには、単独の事業者や2~3業者程度の連携ではなく、地域全体を巻き込み、異業種と連携していくことが重要となります。

生産者の高齢化による担い手不足という根本的な課題には、IターンやUターンに積極的に取り組んでいる地域を中心として新規就農支援を実施するなど地域全体で支援することが必要です。

具体的なオンリーワンの取組事例とその可能性

「山口県中小企業団体中央会」では、山口県独自のオンリーワンな素材や技術を核として作り上げられるモノやそれにかかわる企業に対して事業化、市場化といった広がりあるものにするため、組合組織や組合制度等を活用した提案・支援を行っています。また、「山口県商工会連合会」では、中小・零細企業を対象に、個別の経営課題を解決するために専門家を派遣しています。

「公益財団法人やまぐち産業振興財団」では、山口県の特徴ある農水産物(地域産業資源)を活用し新たな事業展開の取組を行う事業に対して「創業・新事業支援助成金」を出しており、新商品開発事業、市場調査事業、販路開拓事業について支援を行っています。

また、「県農林水産部」の取組としては、地域農業を支える多様な担い手確保のため、新規就農者を始めUターン者、定年帰農者、農業参入を希望する企業などに対して就農・就業の相談から経営開始までの総合的な支援を行っています。

さらに、「JAグループ山口」としては、新規就農者へのコンサルティングの実施や様々な事業を通じて経営支援を行ったり、地域資源であるオリジナル野菜等の産地づくりの提案や指導を行っています。

第3章で整理した取組事例の中にも、「瀬戸内ジャムズガーデン」では、ジャム生産の本業とは別に周防大島の活性化と若者を島に呼び戻す取組として「島くらす(周防大島UIターンを応援する会)」の活動にも力を入れており、就農希望者の就農支援や島内の圃場保全を手伝うなど他の地域では見られないオンリーワンの取組が行われています。また、「やまいもまつり」では、県内一の「じねんじょう」の生産・販売を行っており、さらに周辺の農家への技術指導や耕作放棄地の転用など独自の取組を行っています。さらに、「深川養鶏」では、山口県発の地鶏として「長州黒かしわ」の生産拡大と販路開拓を進めており、「焼き鳥のまち・長門市」として地域連携、異業種連携など特色ある取組が期待されています。

③ 技術連携視点(大学や研究機関等との連携により生産・加工技術の導入を推進する)

山口県内の食品製造業、飲料製造業、農林水産業における技術開発の状況は、中小零細規模の事業者や個人経営が多いことから研究開発コストの問題、設備投資の問題等が大きく立ちはだかっている状況にあるといえます。新たな技術開発を事業者単独で行うには、非常にリスクが大きく、技術情報も不足しているため、新たな商品開発へのアプローチも十分にはできない状況も発生しています。

山口県では平成19年3月に県内の大学・試験研究機関・食品産業団体等の産学公が連携した協議会として山口県食品開発推進協議会が設立され、研究機関等がもつ技術を活用した商品開発づくりが進められていますが、今後は、研究機関や普及支援機関から事業者に

対して、提案を行うという開発ルートも、必要な技術開発の手法のひとつであると思われます。

地域の研究機関や普及支援機関は、技術シーズの公開をするだけでなく、その技術をどのような商品に活かし、どのような消費者をターゲットとして捉えるのかということろまでの提案を行い、研究・普及支援機関リード型商品開発についても、今後、積極的にアプローチをしていくことが必要です。

また、山口県内には、既に高い食品加工技術をもつ食品製造業者もあることから、こうした事業者との中小零細事業者との連携についても、普及支援機関を介して進めていくことが必要と考えます。

具体的な技術連携の取組事例とその可能性

「山口県中小企業団体中央会」などの支援機関では、企業連携等を具体的に実施する際の中小企業組合制度等の組織化ノウハウの提供が可能です。また、プロの技術を持った職人等(事業者の先達等)を各業界ごとに、組合組織を通じて探し紹介することができます。

また、「公益財団法人やまぐち産業振興財団」では、中小企業者が大学や公設試験研究機関等と連携して事業化の見込みのある新製品の研究開発を行う事業に対して「研究開発支援事業助成金」を出しており、新商品開発事業、市場調査事業、販路開拓事業について支援を行っています。

生産者団体である全農山口県本部では、全国組織とのネットワークを持っており、平塚市にある全農営農・技術センターなどにおいて生産技術などの支援を行うことが可能です。

さらに県内の研究機関では、「山口大学農学部・共同獣医学部及び山口県農林総合技術センター連携推進会議」が平成17年度に発足しており、山口県の農林業・農山村を振興するために、山口大学(農学部、共同獣医学部)と山口県農林総合技術センターが連携した活動を実施し

ています。その中で食品加工についての調査・研究を実施するなど研究機関同士の連携も進んでいます。また、技術の研究・開発に関する相互交流を通じて県政の円滑な運営に資するため、環境保健研究センター、農林総合技術センター、水産研究センター及び(独)山口県産業技術センターによって「山口県試験研究機関技術交流協議会」が設置されており、機器の共同利用や課題解決等について連携した活動を実施しています。

第3章で整理した取組事例の中では、「瀬戸内ジャムズガーデン」では、周防大島町内にある山口県農林総合技術センター農業技術部相きつ振興センターと、また、「やまいもまつり」では、地方独立行政法人山口県産業技術センターとの連携が進められています。さらに、「深川養鶏」においても、新たな商品開発等において山口県農林総合技術センターをはじめとする試験研究機関との連携が期待されているところです。

2 これからの戦略的取組の推進

第2章で整理したように山口県の地域のポテンシャルを分析した結果、①地域の強みを活かして機会を捉える積極的な戦略と、②脅威を回避し地域の強みを発揮する差別化戦略の2つの方向性を導き出し、更にそれらの課題を解決するため、地域連携視点、オンリーワン視点、技術連携視点の3つの戦略視点を整理しました。

さらに第3章では、地域ポテンシャルを活かした取組事例について分析しましたが、この中から、これからの山口県の戦略的取組を推進していくにあたって、地域連携視点、オンリーワン視点、技術連携視点の3つの戦略的視点を取り入れた先進的な3つの地域について取り上げ、その可能性と期待される効果について整理します。

① 地域連携の可能性のある3地域

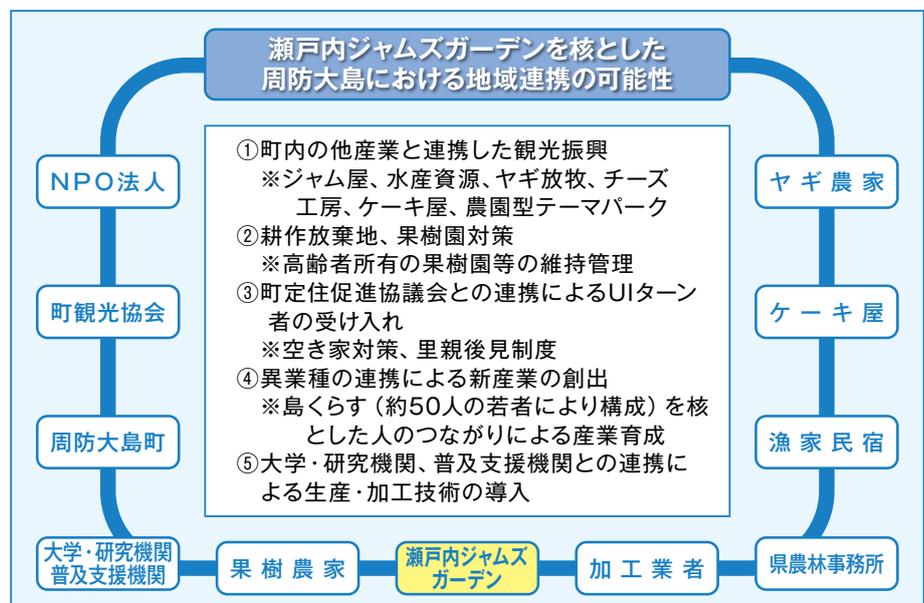
瀬戸内ジャムズガーデンを核とした周防大島町における地域連携の可能性

周防大島町にジャム工房とカフェ併設の直売所を構えて、島で栽培される四季折々の旬の果実を使って、手づくりのジャムを製造販売している「(株)瀬戸内ジャムズガーデン」では、自社農園でブルーベリーや杏などを自ら栽培している一方で、周防大島町の果実生産者とも連携しています。現在、従業員は25名、契約農家数は52農家に及びます。

さらに、島の活性化と若者を呼び戻す取組として「島くらす(周防大島UIターンを応援する会)」の活動にも力を入れ、関東からの就農希望者2名を受け入れるなどの取組を行っています。

将来は、農園型テーマパーク「ジャム屋の里」構想を掲げ、ジャムづくりをテーマとした果実収穫体験、ジャムづくり体験、など農産物の生産から加工製造・販売を

観光資源とした多角的経営を目指しています。自社のみでの6次産業化の取組にとどまらず、地域の行政やNPO、観光産業などとの連携による地域の活性化を目指しています。



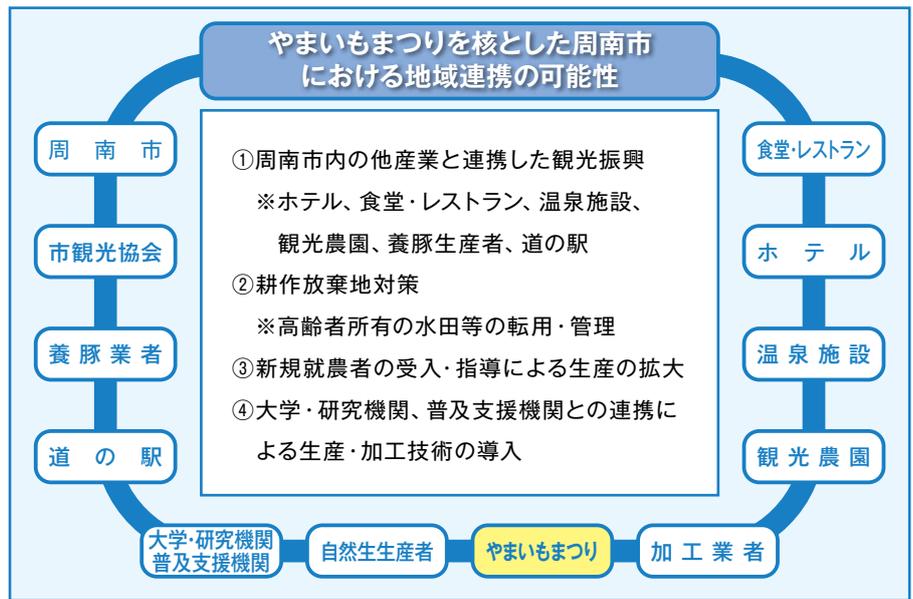
やまいもまつりを核とした周南市における地域連携の可能性

周南市に自社農園5ha、契約栽培8haで約50トンの自然生山芋を栽培し、全国の高級料理店等へ独自のネットワークで直販をしている「やまいもまつり(有)」は、自然生山芋の特産化事業の拠点として周南市湯野地区に元JAの支所だった場所に集荷場と加工施設、農家レストランと直売所等を併設した総合施設を整備する計画が平成23年度第1回6次産業化総合化事業計画に認定されました。

今後は、湯野地区の観光資源(温泉)と融合した地域活性化事業へと発展させる予定です。また、自然生山芋の需要の伸びに対応するため、地域の遊休農地の利用と新規生産者への転作促進など生産基盤の充実を目指しています。

さらに、平成26年4月には、湯野地

区近くの国道2号線に道の駅がオープン予定で湯野地区の「おっ!とろろ元気村ツーリズム」への誘導などの相乗効果が期待されています。

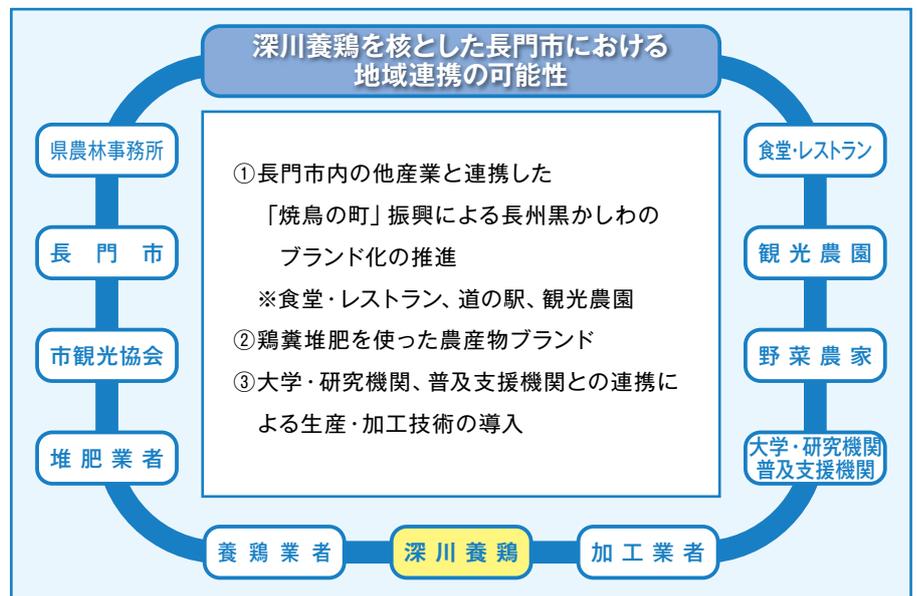


深川養鶏を核とした長門市における地域連携の可能性

戦前に鶏卵生産農家が集まってスタートした「深川養鶏農業協同組合」は、鶏の飼育から処理、加工品製造・販売まで一貫した体制と機能を持つ養鶏専門の農業業同組合ですが、独自ブランド地鶏として「長州黒かしわ」を生産しています。

飼育用の飼料は、山口県産の飼料米・米ぬかを配合するなどこだわりもあり、生産される鶏肉及び加工品、鶏卵を使った菓子などは県内を中心として流通しているなど、地域ブランドを確立し、かつ、地産・地消の成果を上げています。また、焼き鳥日本一の街として、地域おこしのイベント(世界一長い焼き鳥)など地

域の飲食店や商工団体等と連携して「焼き鳥の街・長門市、長門焼き鳥」を全国に発信しています。



② 戦略視点からみた3地域の整理

前項では、先進的な事業者を核とした地域連携の可能性がある3地域について概観しましたが、ここでは、あらためて3つの地域が既に持っている、あるいは、今後展開の可能性を秘めている戦略視点について整理すると次のようになります。

3地域の戦略視点の整理

地域 戦略視点	瀬戸内ジャムズガーデン を核とした周防大島町 における地域連携	やまいもまつり を核とした周南市 における地域連携	深川養鶏 を核とした長門市 における地域連携
戦略視点1 地域連携視点	<ul style="list-style-type: none"> 周防大島町の生産者との連携 Uターンの支援と就農希望者の受け入れ 観光産業との連携 	<ul style="list-style-type: none"> 周南市湯野地区の観光資源（温泉、宿泊施設、飲食店）と融合した地域活性化計画 	<ul style="list-style-type: none"> 「焼き鳥のまち・長門市」として地域の飲食店や行政、観光業との連携可能性
戦略視点2 オンリーワン視点	<ul style="list-style-type: none"> 事業者（瀬戸内ジャムズガーデン）を中心とした異業種の連携 島の活性化の取組 	<ul style="list-style-type: none"> 県内一の自然生山芋の生産・加工・販売 	<ul style="list-style-type: none"> 山口県初の地鶏「長州黒かしわ」の生産拡大と販路開拓
戦略視点3 技術連携視点	<ul style="list-style-type: none"> 大学・研究機関等との連携による新商品開発の可能性 山口県農林総合技術センター農業技術部相きつ振興センターとの連携 	<ul style="list-style-type: none"> 大学・研究機関等との連携による新商品開発の可能性 地方独立行政法人山口県産業技術センターとの連携 	<ul style="list-style-type: none"> 大学・研究機関等との連携による新商品開発の可能性

③ 地域連携による期待される効果

先進的な事業者を核とした地域連携の可能性のある3地域における期待される効果について、人、モノ、お金の3つに分けて整理すると次のようになります。

3地域の地域連携による期待される効果

地域 期待される効果	瀬戸内ジャムズガーデン を核とした周防大島町 における地域連携	やまいもまつり を核とした周南市 における地域連携	深川養鶏 を核とした長門市 における地域連携
人の拡大効果	<ul style="list-style-type: none"> Uターン者による人口増 新規就農の増大 地域雇用の促進 交流人口の増加 	<ul style="list-style-type: none"> 新規就農の増大 地域雇用の促進 交流人口の増加 	<ul style="list-style-type: none"> 交流人口の増加 地域雇用の促進
モノの拡大効果	<ul style="list-style-type: none"> 新規の農産物の生産 新商品の生産 耕作放棄地の減少（圃場の保全） 	<ul style="list-style-type: none"> 自然生山芋の生産拡大 自然生山芋加工品の生産拡大 耕作放棄地の減少（圃場の保全） 	<ul style="list-style-type: none"> 焼き鳥の町のブランドイメージ拡大 長州黒かしわの生産拡大 新商品の生産
お金の拡大効果	<ul style="list-style-type: none"> 生産者の収益改善 新商品の売上増加 観光業、飲食業の売上増加 地域経済の活性化 	<ul style="list-style-type: none"> 生産者の収益改善 新商品、新メニューの売上増加 観光業、飲食業の売上増加 地域経済の活性化 	<ul style="list-style-type: none"> 生産者の収益改善 新商品、新メニューの売上増加 観光業、飲食業の売上増加 地域経済の活性化

3 求められる支援体制

これまでの産学公連携をはじめとする大学・試験研究機関との連携や農商工等連携、地域資源活用、6次産業化等にみられる国や県など取組は、様々な支援機関を通じて事業者を支援してきましたが、事業者単体の点の取組や複数の事業者間の線の取組で終わることが多く、地域活性化という地域全体への波及効果は十分には発揮されていませんでした。

地域全体を巻き込んだ取組として十分な効果を発揮させていくためには、地域内の行政や異業者間の連携、ネットワークを構築することが重要であり、農林漁業者を核として地域連携による活性化を目指した支援体制が望まれます。

県内の試験研究機関及び支援機関による支援のあり方

「第5章 関連情報の整理」において試験研究機関や支援機関について紹介していますが、例えば、大学や県の試験研究機関では、農林漁業者や食品製造業者へ提供できるシーズについて、設備、技術、人材、ノウハウなどを開示し、個別に相談を受けたり、国や県などの支援事業を活用した産学連携などの取組を行ってきました。また、農林水産省や経済産業省、中小企業庁などが実施している6次産業化、農商工等連携、地域資源活用等の各種事業を支援する支援機関もあり、これまで地域資源を活用した新商品の開発などを支援してきた実績を多く

持っています。

しかしながら、こうしたこれまでの支援は、研究機関や支援機関と事業者との間の1対1の連携にとどまっていることが多いため、様々な取組における情報が地域内で共有されないなど、技術シーズやノウハウ、各種事業を地域で横断的かつ効果的に活用できませんでした。

今後は、これらの様々な支援策を講じていくにあたって、行政もしくは地域のリーダー的な事業者が核となり、地域全体を巻き込んだ横断的かつ効果的な組み立てによるサポートが求められます。

国や県における新しい事業による支援策の活用

6次産業化の施策を推進してきた農林水産省では、平成25年以降、新たな支援策を用意しています。それは、農林漁業者と地域にある多様な事業者との連携を促進させるもので、農林漁業者と食品事業者や流通業者、観光業者、学校、病院、JA等が一堂に会するプラットフォームづくり、連携体による新商品開発や販路開拓等を支援する内容となっています。

これまで、個別の取組に終始することが多かった既存の支援策を補完する形で地域におけるネットワーク化を

支援するもので、これからの山口県が戦略的に取り組むためにも非常に有効な手段となります。

さらに、国の動きとあわせて、県においても25年度以降、6次産業化に取り組む農林漁業者をリーダーとしたネットワーク構築を支援する施策が用意されていることから、こうした国や県が新たに取り組もうとしている異業者連携や地域ネットワークづくりに有効な事業を行政機関も巻き込んだ形で、積極的に活用していくことが重要です。

第5章

関連情報の整理

1 大学・研究機関・支援機関を活用するメリット

課題解決の糸口



新たな商品開発・技術開発に着手する際に、個々の事業者の技術では解決できない課題もあると思います。このような場合には、県内の研究機関等に連絡し、課題解決の糸口としてください。

研究機関が所有する技術の活用



県内の研究機関等で所有している技術シーズは、課題解決のきっかけとなることも多く、また、近隣の機関であれば、相談も行い易いものです。技術シーズを有する研究担当者から指導を受け、開発の連携を講じることで、課題解決の近道となります。

研究・支援機関との連携



現在、県内の研究機関では、他の支援機関と連携し、商品化・事業化に向けたご相談に応じることも可能です。結果として、技術シーズを介した連携から、課題解決の協力者が広がることとなります。

事業応募の企画書作り



これらの課題を解決するため、国等の支援事業を狙うのも一つの方法です。その際には、関係機関のメンバーが大いに頼りになる存在です。事業者のみなさんが主体となり、連携した関係者で議論を重ねることで、課題が整理された企画書の作成が可能となるでしょう。

今回ご紹介させて頂きました大学及び研究機関・支援機関は、本書作成にあたりご参集頂きました「山口県地域戦略構想書策定委員会」WGメンバー、山口県食品開発推進協議会委員をはじめ、地域において6次産業化や農商工連携、地域産業資源等を支援する方々です。地域の企業のみなさまの連携による課題解決に向け、お気軽にご相談して下さい。

国立大学法人
山口大学 農学部

【住所・窓口】 山口市吉田1677-1 TEL 083-933-580
 【ホームページ】 <http://www.agr.yamaguchi-u.ac.jp/>
 【プロフィール】

山口大学農学部は生物資源環境科学科と生物機能科学科の2学科から構成され、生物資源環境科学科では「食料生産と環境保全」を、生物機能科学科では「微生物並びに動植物の生命科学」を中心に教育・研究に取り組んでいます。農学部は、食料や食品、環境や自然生命や生態について、専門的に幅広く学ぶ機会を提供すると同時に、社会に対して啓蒙的な情報を発信する役割も担っています。

時代に沿った先端科学技術を農学分野に導入し、基礎から応用に至る教育研究を進めています。農学分野は、現在直面する食の安全・安心の確保といった食料問題だけでなく、エネルギー問題、地球温暖化や大規模災害による環境問題などの解決のためにも重要な役割を担っています。



食品分野における研究等

■生物資源環境科学

生物資源環境科学は「食料生産と環境保全に関する総合科学」です。われわれが直面している食料、環境、さらには地域の問題を理解・解決するうえで極めて重要な学問分野です。「食料生産と環境保全に関する総合科学」です。われわれが直面している食料、環境、さらには地域の問題を理解・解決するうえで極めて重要な学問分野です。

■生物機能科学科

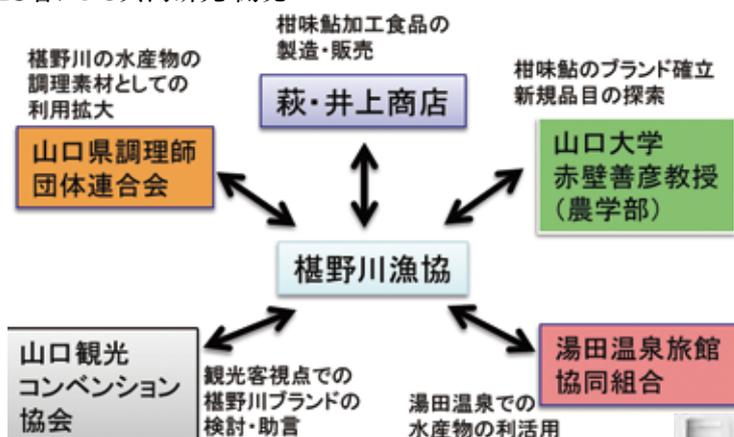
生物機能性学科では、バイオテクノロジーを駆使して生物の機能を遺伝子、タンパク質のレベルで解析したり、食料、生物資源の高度利用を目指す研究や環境と生物の関わりをマクロとミクロの両面から追求しています。

特徴ある商品開発や支援とその事例

①産学連携による「柑味鮎(かんみあゆ)」の開発

榎野川漁業協同組合、山口県水産研究センターと3者による共同研究・開発

- ・「柑味鮎」として、地域ブランド化
- ・地域に広がる今後の取り組み ⇒



②産学連携による「かおりのジュレポン」の開発

ヤマカ醤油(株)、山口県農林総合技術センター、山口県産業技術センター等と連携して、山口県オリジナルかんきつ「せとみ」を用いた新しいタイプのポン酢を開発



独立行政法人
水産大学校 食品科学科

【住所・窓口】 下関市永田本町2丁目7-1 TEL 083-286-5111(代)

【ホームページ】 <http://www.fish-u.ac.jp/food/>

【プロフィール】

当学科は、水産食品の健康増進機能や安全確保、さらには水産物の高度利用技術についての教育・研究を行っています。特に、21世紀の半ばには食料の供給と安全確保がより難しくなると予想されているので、未利用資源を使ったバイオ食品の開発や超高感度技術を使った危害因子の検出といった食料の安定供給と安全確保のための研究にも取り組んでいます。

こうした教育・研究に取り組む中で、水産加工技術や保存技術のほか、水産物の生化学や有機化学、食品衛生や食と健康に関する知識、さらには食文化に関する知識などを習得し、安全で機能性に優れた水産食品の開発・供給の分野で活躍できる人材を育成します。



食品分野における研究及び支援事業等

- ・無菌魚肉の製造と保存方法に関する研究 ・超高压処理による新しい水産加工製品の開発
- ・魚肉腐敗細菌の簡易センサーの開発 ・新しい水産発酵食品の開発
- ・地域に特有な海産物(特に海藻)に含まれている有用成分ならび未知成分の検索とその有効利用
- ・フグ、鯨、ウニなどの加工残渣を用いた美味な魚醤の開発
- ・アジやサバ、マグロ、鯨などの高鮮度保持技術開発による高付加価値化に関する研究
- ・DHAやEPA入り魚肉すり身及び練り製品加工 ・海産物由来のミネラルやアレルゲンに関する研究
- ・アルコールブライン急速凍結法など様々な凍結法による海産物の凍結保蔵技術に関する研究
- ・水産物を高鮮度に保つための水揚げ後の魚体処理法に関する研究
- ・魚肉の香りの改善に関する研究 ・海産物由来の脂質に関する研究

特徴ある商品開発や支援とその事例

地域産業資源活用事業(認定日:2010年2月26日)

下関市の地域産業資源を活用した「ふく魚醤」「くじら醤油」「うに魚醤」や「関連商品」などの開発及び販路開拓
本事業では、下関の地域資源として知名度が高い「ふぐ」「クジラ」「うに」を活用し、ヤマカ醤油株式会社と(独)水産大学校が共同で「ふく魚醤」「くじら醤油」「うに魚醤」及びその「関連商品」を開発し、全国へ向け販路開拓・拡大を目指すものである。

【三類型】 地域資源名

【農林水産物】ふぐ、クジラ、下関うに

【申請事業者】ヤマカ醤油株式会社



食品産業に提供できるシーズ(設備、技術、人材、ノウハウ等)

■食品の加工利用に関する科目

未利用生物資源学,水産伝統食品科学,食品加工技術,食品保蔵学,発酵微生物学,食品製造学,冷蔵・冷凍学,食品科学工学,食品高分子化学(原料の加工特性,食品の保蔵・品質劣化要因,食品加工先端技術)

■食品の機能に関する科目

有機化学,生物化学,食品機能学,栄養生理学,海洋天然物化学,生体触媒化学,食品化学,食品分析(食品機能,生理活性物質,バイオテクノロジー,天然物化学)

■食品の安全に関する科目

食品衛生学,公衆衛生学,HACCP,遺伝子工学,微生物生態学,基礎生物学,食品衛生管理基準,食品表示,機器分析,分析化学(食品衛生,食中毒,HACCP,化学分析,遺伝子操作)

公立大学法人
山口県立大学 看護栄養学部栄養学科
地域共生センター・産学公連携推進部門

【住所・窓口】 山口市桜島3-2-1 TEL 083-928-0211

【ホームページ】 <http://www.ypu.jp>

【プロフィール】

本学は、山口県唯一の県立大学であり、「地域貢献型大学」として、県民の健康や文化に関わる分野での研究成果の還元や、地域の期待に応える優れた人材の育成をとおして、地域に貢献していきます。

このため、附属地域共生センターに生涯学習部門、産学公連携推進部門、高齢部門を設置し、積極的な地域貢献活動に取り組んでいます。

こうした取り組みが評価され、全国大学の地域貢献度ランキング(2012.11.19日経グローバル)では全国40位(公立大学7位)にランクされました。



食品分野における研究及び支援事業等

企業や行政等からの共同研究や受託研究等を通じて、先端的研究成果を積極的に地域・社会に発信する活動を行ってきました。

受託研究及び支援では次の3つの事例があります。

- ・ 山口県産農産物でつくるオリジナル八宝茶「楽楽(ruru)」の開発
- ・ 青汁の効能研究
- ・ カワラケツメイ茶の効能研究



特徴ある商品開発や支援とその事例

- ・ オリーブ葉抽出物の血糖上昇抑制作用に関する研究
- ・ きんぐにんにく加工品がマウスの糖質・脂質代謝に及ぼす影響
- ・ はなっこりー粉末青汁がマウスの糖質・脂質代謝に及ぼす影響
- ・ その他地域特産物等の糖質・脂質代謝に及ぼす影響
- ・ 山口県産野菜・果実類などの食品機能性(抗酸化活性、解毒酵素誘導活性等)の研究
- ・ 健康茶の食品機能性(抗酸化活性、リパーゼ阻害活性、糖類分解酵素阻害活性等)の研究
- ・ 大豆の用途開発

食品産業に提供できるシーズ(設備、技術、人材、ノウハウ等)

■産学公連携推進部門の事業活動

- ・ 共同研究の推進と支援
- ・ 受託研究の推進と支援
- ・ 産学公交流会の開催
- ・ 主な研究分野(機能性研究、メニュー開発、パッケージデザイン等)

■まちづくりのための調査研究

- ・ 地産品の商品開発・ブランド化の研究
- ・ 栄養調査・疫学研究
- ・ 食品の機能研究
- ・ その他

■共同研究

主に山口県の地域振興を目的として、委託者と大学が共同で行う研究です。研究費の総額のうち、最大50%を大学が負担します。



学校法人香川学園 宇部フロンティア大学短期学部

【住所・窓口】 宇部市文京町5-40 TEL 0836-35-9511

【ホームページ】 <http://www.ube-c.ac.jp/>

【プロフィール】

宇部フロンティア大学短期大学部は今年51年目を迎え、本学園の建学の精神である「人間性の涵養」と「実学の重視」を引き継ぎながら、「礼節」「自律」「共生」をモットーとして学生の教育に専念しています。現場で活躍できる専門職業人の育成を理念に掲げ、これまで多くの優れた「保育士」「栄養士」を輩出してきました。そして、常に地域の皆さまと共に歩んで参りたいと考えています。

食品分野における研究及び支援事業等

【食と健康に関する食育講演活動】

公開講座:「ベジたっぷり講座」「野菜をいかしてバランスよく」

市民食育講演会:「若さを保つための毎日のバランス食」「これからの食育私たちにできること」

市民と考える医療フォーラム:「若さを保ち元気に暮らすための食事」

【栄養管理普及活動】

長州科楽維新プロジェクト:「親子で作るおいしい科学教室」



食品産業に提供できるシーズ(設備、技術、人材、ノウハウ等)

食物栄養学科では栄養学を基盤に自然科学を幅広く学習し、食と人間を取りまく環境を総合的に理解できるようカリキュラムを展開しています。地域との連携や食育活動等にも力を入れています。

学校法人香川学園 宇部環境技術センター

【住所・窓口】 宇部市文京町4-23 TEL 0836-32-0082

【ホームページ】 <http://www.ukgc-eco.ac.jp/>

【プロフィール】

宇部環境技術センターは、学校法人香川学園が地域の環境保全に寄与するために国や地方自治体、民間企業等の受託を受けて、大気・水質・騒音・悪臭等の環境調査や各種の環境汚染物質の測定・分析及び開発行為に伴う環境影響の測定と評価を行う機関として設置したものです。

地域の発展と豊かなまちづくりは、地域の環境保全に万全の配慮を図りながら進めていかなければなりません。本センターは、経験豊かな多数の技術者を擁し、最新のハイテク分析機器を備えて、地域の発展とまちづくりのお手伝いをしたいと考えております。



食品産業に提供できるシーズ(設備、技術、人材、ノウハウ等)

・測定分析業務 ・環境調査業務 ・研究開発 ・放射能検査

〈検査費用、結果報告書について〉

核種項目	検査対象試料	検査費	結果報告
ヨウ素(I-131)	水及び食品 その他の試料については ご相談下さい。	25,000円 (税別)	速報値 最短で4営業日 報告書の送付 10営業日
セシウム(Cs-134)			
セシウム(Cs-137)			

※納期は分析依頼状況によって変動することがあります。

山口県農林総合技術センター食品加工研究室

【住所・窓口】 山口市大内御堀1419 TEL 083-927-7031

【ホームページ】

【プロフィール】

山口県農林総合技術センター食品加工研究室は、県産農水産物の需要を拡大することを主目的とし、これを実現するために必要な試験研究などを行うため、平成19年4月に設置されました。

食品加工研究室はこれまでの試験研究に加え、山口県産農林水産物を素材とした加工食品の開発を総合的に進めていきます。



食品分野における研究及び支援事業等

試験研究の内容は、①県産素材（農産物、畜産物及び水産物）を利用した加工食品の開発、②県産素材の品質保持・流通技術の開発、③県産素材の品質特性及び栽培・飼養管理等との関係解明に関するものです。

これまでの実績としては、県産農産物の機能性の評価、イチゴジャムの退色防止技術、栗の鬼皮・渋皮一貫剥皮技術、エソやサゴシのすり身化技術の開発などがあります。

特徴ある商品開発や支援とその事例

地域と連携した支援事例としては、はなっこりーの冷凍加工技術、皮付き水煮タケノコ生産技術、ジュレ状食酢の開発などがあります。

試験研究以外には、生産者や食品加工業者などからの御相談にも応じており、御要望や御意見をいただく参考として、当センターのホームページに「技術カタログ」を掲載していますので、御利用ください。

http://www.nrs.pref.yamaguchi.lg.jp/hp_open/a172010/00000003/技術カタログ.pdf

食品産業に提供できるシーズ（設備、技術、人材、ノウハウ等）

農林水産食品の利用・加工分野の課題解決に！

<素材の品質特性>

○栄養成分、食味成分、機能性成分を調査しています。
○特性を生かした加工方法を検討し、提案します。

- ・県産野菜、果実、黒大豆の機能性成分
- ・無角和種、地鶏の機能性成分
- ・甲イカの栄養成分

農林総合技術センター 食品加工研究室です

県産農林水産物を利用した加工品の開発場面をお手伝いします。

山口市大内御堀1419
TEL. 083-927-7031, 7029
FAX. 083-927-0214



地産・地消は
地元を愛する心が
育めます。

山口市大内御堀1419

<関係機関>

- 関係機関と連携してご支援します。
- ・山口県水産研究センター
 - ・山口県産業技術センター
 - ・山口県農林水産政策課流通企画室

<鮮度保持・品質保持に関する調査>

○農林水産物の鮮度保持方法や、加工品の品質保持方法の調査研究をしています。

- ・クリ、はなっこりーの長期貯蔵技術
- ・地鶏の冷凍保存と肉質
- ・ケンサキイカの鮮度保持、エソすり身・カニペーストの保存方法

<これまでに開発した利用、加工技術>
○県産素材、未利用資源の利用技術、加工方法を検討しています。

- ・はなっこりーの冷凍保存方法、クリの鬼皮剥皮方法、野菜果実等を用いた魚臭矯正方法
- ・天然物による発色方法、合鴨の燻製、ミンチタイプ乾燥肉、ソーセージ類の加工
- ・天然エキスを利用した蒲鉾、甲イカエキスの抽出方法、イカ、カニの加工方法

<保有する加工機器、分析機器等>

○農産、畜産、水産加工に関する加工機器を始め、各種成分分析装置を備えています。
○新規加工品の開発、成分分析等ご相談下さい。

- ・加工機器、分析機器：別表参照
- ・分析項目
化学成分：一般成分、糖
アミノ酸、脂肪酸、核酸
ビタミン類、機能性成分等
物理成分：色、硬さ、粘り等

山口県水産研究センター

【住所・窓口】 長門市仙崎2861-3 TEL 0837-26-0711

【ホームページ】 <http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a16500/uminari/suiken-01.html>

【プロフィール】

三方が海に開け、豊かな水産資源に恵まれる山口県は、古くから水産業が活発に営まれています。しかし、近年の水産業を取り巻く環境は、水産資源状態の悪化、漁業者の高齢化や後継者不足、魚価の低迷など厳しい状況にあります。

水産研究センターは、これら多くの問題を克服し、新たな水産業の展開を図るため、「水産資源の評価・管理」、「漁海況モニタリング」、「水産増養殖・栽培漁業」、「漁場環境の保全」、「水産利用加工」「漁場の整備・開発」等の調査研究、技術開発に積極的に取り組んでいます。



食品分野における研究及び支援事業等

- ・ 養殖に関する試験研究 (本県の養殖場環境に適した新規養殖対象種の開発等)
- ・ 原料特性に関する研究 (県産重要魚種の成分分析等)
- ・ 品質向上に関する研究 (鮮度保持方法、品質保持方法、加工方法等)
- ・ 製品の開発に関する研究 (低未利用魚を利用した製品開発、加工技術研修等)
- ・ 水産物の安心、安全に関する研究 (赤潮・貝毒プランクトンに関する研究、魚病に関する試験研究、衛生管理に関する研究等)

特徴ある商品開発や支援とその事例

- ・ 山口県食品開発推進協議会かまほこ分科会に参画し、天然にこだわった蒲鉾(「生練 極」藤辰商店)の開発に関わった(エソの加工残滓からエキスを抽出する技術の基礎部分を開発)。
- ・ 山口県食品開発推進協議会西京はもれトルト専門分科会に参画し、県産ハモを使ったれトルト製品(「はも飯茶漬け」マル幸商事)の開発に関わった(ハモ加工残滓からの出汁抽出方法の開発)。
- ・ サゴシ加工残滓を原料としたエキス天然調味料の開発(委託事業)
- ・ 全国で初めてカイガラアマノリの増養殖技術を開発し、製品化に結びつけました。

食品産業に提供できるシーズ(設備、技術、人材、ノウハウ等)

- ・ 設備:水産加工技術センター(冷風乾燥機、くん製装置、高圧釜、二重釜、蒸し器、フライヤー、焙焼機、半自動包装機、真空包装機、らい潰機、ミートチョッパー、高温高圧調理滅菌器、魚肉採取機、サイレントカッター、スーパーマスコロイダー等)
- ・ 技術・ノウハウ:加工残滓を酵素分解することによるエキス天然調味料の作出等(その他、簡易な加工品(塩干品、魚肉団子、くん製品等)については試作・指導が可能)
- ・ 分析:一般成分、遊離アミノ酸組成、脂肪酸組成比、日持ち試験等



地方独立行政法人

山口県産業技術センター 食品技術グループ

【住所・窓口】 宇部市あすとびあ4-1-1 TEL 0836-53-5060

【ホームページ】 <http://www.iti-yamaguchi.or.jp/>

【プロフィール】

地方独立行政法人山口県産業技術センターは、「ものづくりのパートナー、もっと迅速に、もっと地域貢献」をスローガンに、当センターの長い歴史の中から積み上げてきた県内企業等との信頼関係や技術ポテンシャルを活かしながら、県内企業等の「中核的技術支援拠点」として、地域の持続的発展に寄与してまいります。



食品分野における研究及び支援事業等

地域資源を生かした食品や地域ブランドを高める食品の創造に向け、食品の製造・保存等に関する技術支援・研究開発を行っています。対象とする産業分野は酒類製造業、調味料製造業、水産食品製造業、パン・菓子製造業、農産保存食品製造業などの食品製造業です。

特徴ある商品開発や支援とその事例

研究開発成果事例

- ・リンゴ果汁より単離した酵母と県産小麦によるパンの開発
- ・酒造好適米「西都の雫」を用いた清酒の開発
- ・「やまぐち・桜酵母」の選抜と商品開発
- ・トラフグ魚醤の開発
- ・柿を用いた醸造酢の開発

技術支援成果事例

- ・棚田有機ブランド米を用いた純米酒「泣かす酒」の開発
- ・鶏肉を使用したメンチカツ「ゆずきちチキンメンチ」の開発
- ・ジェル状ボン酢「かほりのジュレボン」の開発
- ・魚のすり身を原料としたマリンスイーツrip(リプレ)の開発
- ・県産甘藷を用いた焼酎の開発



食品産業に提供できるシーズ（設備、技術、人材、ノウハウ等）

〈重点技術〉

⇒地域食材加工技術

- ・加工技術（乾燥技術・機能性活用技術）
- ・農林水産物資源を用いて企業と共同で商品の開発
 - ① 畜肉・魚肉を用いたソフト乾燥食品の開発
 - ② 抗酸化性を高めた食品素材の試作製造手法の検討

⇒微生物利用技術

- ・醗酵技術（酒類・醤油・食酢等）
- ・優良微生物（乳酸菌・酵母）を利用した独自ブランド商品の開発
 - ① 乳酸菌を使用した微生物生育抑制技術
 - ② やまぐち山麩酵母の実用化に向けた清酒製造手法の検討



〈試験研究機器〉

- ・ ICP発光分光分析装置
- ・ 高速液体クロマトグラフ
- ・ アミノ酸分析装置



財団法人やまぐち農林振興公社

【住所・窓口】 山口市葵2丁目5-69 TEL 083-924-8100

【ホームページ】 <http://www.y-agreen.or.jp/>

【プロフィール】

当公社は、山口県の農林水産業の持続的かつ健全な発展並びに農地及び森林の有する多面的機能の発揮を図り、農山漁村の振興並びに県民福祉の向上を図ることを目的に、平成16年4月に設立されました。

平成24年7月には、「山口6次産業化サポートセンター」を設置し、県内農林漁業等の6次産業化の取組を総合的に支援しています。



担い手支援事業

農林水産業・農山漁村の担い手を確保・育成するため、農林水産総合相談窓口を設置し、就農・就業・定住希望者の相談活動から定着までの一貫した支援を行います。

農地保有合理化事業

農地や農業用施設用地の売買、貸借を通して、経営規模拡大を目指す中核的農家や集落ぐるみで効率的な営農に取り組む農業法人等の育成を図ります。

森林整備事業

森林の持つ公益的機能を長期にわたって維持していくため、分収林の適切かつ計画的な保育管理により豊かな森林づくりを進めます。

緑の募金

「緑の募金」運動を県内全域に展開し、身近な緑を守り育てる生活環境緑化の啓発や緑化普及事業等を実施します。

山口6次産業化サポートセンター

【住所・窓口】 山口市葵2丁目5-69 TEL 083-924-8100

(財団法人やまぐち農林振興公社) 担当:福永、西尾

【ホームページ】 http://www.y-agreen.or.jp/html/17_rokujika.htm

【プロフィール】

当センターでは、6次産業化に取り組む農林漁業者等の様々な課題に対応するため、専門家である6次産業化プランナーを派遣し、「六次産業化・地産地消費」に基づく総合化事業計画認定に向けたサポートから事業化へのフォローアップを行うほか、実践研修会や交流会、個別相談会を開催するなど、総合的な支援を行っています。



取り組もう！6次産業化

6次産業化プランナーは

6次産業化に取り組む農林漁業者等に助言などを行う専門家で、六次産業化・地産地消費(平成23年3月施行)に基づく総合化事業計画の認定に向けたサポートや認定後の計画実現に向けたフォローアップ等を行います。

- 総合化事業計画の認定に向けたサポート
- 認定後の事業実施のフォローアップ
- 専門的アドバイスを行う機関等との連携・紹介

6次産業化に関心をお持ちの皆様のご相談をお待ちしています。

JAグループ山口

山口県農業協同組合中央会

【住所・窓口】 山口市元町968番1 TEL 083-902-7501

【ホームページ】 <http://www.ja-yamaguchi.jp/>

【プロフィール】

JA山口中央会は、JAの健全な発展を図ることを目的に、JA全中とともに山口県のJAや連合会の指導や総合調整、農業振興対策、広報、情報提供、監査、農業政策への意見反映の取り組み、農畜産物消費拡大等に関する事業を行うとともに、組合員・役職員の人材育成を図るための教育事業も行っています。こうした活動を通じて、山口県の農業を発展させ、安全・安心な農産物を提供し、地域社会に貢献するJAグループの取り組みを支援しています。



JAグループ山口について

JAは人々が連帯し、助け合うことを意味する「相互扶助」の精神のもとに組合員農家の農業経営と生活を守り、より良い地域社会を築くことを目的に作られた協同組合です。

組合員の農業経営・技術指導や生活についてのアドバイスをを行うほか、生産資材や生活に必要な資材の共同購入を行ったり、農産物を共同で販売したり、農業生産や生活に必要な共同利用施設の設置等を行っています。また、貯金の受け入れや融資を行う信用事業や、万一の場合に備える共済事業等さまざまな事業活動を行っています。そして、高齢者福祉事業やJA食農教育の発展、ファーマーズ・マーケットなどを通じた地産地消の取り組みなど地域社会とのつながりを強める活動にも積極的に取り組んでいます。

全国農業協同組合連合会山口県本部

【住所・窓口】 山口市佐山字産業団地南1200番1 TEL 083-988-0601

【ホームページ】 <http://www.yc.zennoh.or.jp/index2.htm/>

【プロフィール】

JA全農やまぐちは、農家の方々が丹誠込めて作られた農畜産物を皆様の食卓に提供しています。また、生産過程に必要な肥料、農薬、農業機械を供給するとともに農業者や地域組合員の生活を支援している県域組織です。

山口の農畜産物は、「正直やまぐち」として県内はもちろん、県外へも販売しています。わたしたちは、全国の食卓に新鮮・安全・安心な農畜産物をお届けすることと、山口県の農業の発展のため、日々取り組んでいます。



正直やまぐち

食品産業に提供できるシーズ

- ①元気な産地づくり(農業粗生産の拡大)、②新たな販売ルートの開拓と安全・安心・新鮮な農畜産物の提供、
- ③地域社会への貢献、④経営の健全化を重点施策として取組みを実施しています。

県内農業の生産・流通面などにおける環境変化を踏まえ、品目提案、省力化・効率化提案、生産コストの低減に継続して取組み、農業粗生産の拡大に寄与する。また、安定的な販路の維持・拡大をはかりつつ、JAグループの連携により新たな販売先を開拓することで、生産者の手取り最大化と県産農畜産物の消費拡大に努める。

山口県漁業協同組合

【住所・窓口】 下関市伊崎町1丁目4-24 TEL 083-231-2211

【ホームページ】 <http://www.jf-ymg.or.jp/>

【プロフィール】

山口県漁業協同組合は、県内単一組織として県内の漁業生産者の就業及び経営の安定化を推進し、水産物の安定供給と希望ある漁業・漁村づくりを目指し、活力ある漁協系統組織に取り組んでおります。販売事業においては「地産地消」をテーマとして山口県のブランド魚の普及を図り、県内産魚の付加価値の向上に取り組んでいます。



支援事業等

- ・ 漁業就業支援（新規漁業者経営支援等）
- ・ 漁業就業者育成支援（就業先への斡旋等）
- ・ 漁船の売買情報の提供
- ・ 融資など資金調達支援

特徴ある商品開発や支援とその事例

- ・ 西京はもブランドの確立
- ・ 瀬つきあじカツ（山口県産ひじき・おから・野菜入り）



【学校給食用として県産魚の下記各種商品を提供しています】

県産瀬付あじひらきフライ、県産レンコダイ唐揚げ、ウルメイワシ唐揚げ

瀬戸内海産たこ天ぷら・いか天ぷら・こいわし天ぷら・赤エビ唐揚げ・こいわし唐揚げ

県産あゆ唐揚（県産米粉使用）、県産ウルメイワシー夜干し

山口県内の組織

漁協の組織			
本店	〒750-0065	下関市伊崎町1丁目4番24号	083-231-2211
岩柳大島統括支店	〒742-2601	大島郡周防大島町伊保田1359番地	0820-75-0007
光熊毛統括支店	〒742-1402	熊毛郡上関町長島第4902番地の2	0820-62-0014
周南統括支店	〒745-0025	周南市築港町11番17号	0834-21-0273
吉佐統括支店	〒747-0824	防府市新築地町2番地2	0835-22-9112
宇部統括支店	〒755-0151	宇部市八王子町12番24号	0836-31-0233
本山以西統括支店	〒757-0012	山陽小野田市大字埴生754番地	0836-76-0013
下関外海統括支店	〒759-6611	下関市安岡本町1丁目19番14号	083-258-0012
豊浦統括支店	〒759-5331	下関市豊北町神田3798番の1	083-786-0244
長門統括支店	〒759-4106	長門市仙崎4295番地の8	0837-26-1313
はぎ統括支店	〒758-0011	萩市大字椿東6446番地5	0838-25-0231

公益財団法人やまぐち産業振興財団

【住所・窓口】 山口市熊野町1-10 NPYビル10階
TEL 083-922-3700

【ホームページ】 <http://www.ymg-ssz.jp/>

【プロフィール】

やまぐち産業振興財団は、産業技術の高度化、中小企業等の振興発展及び新たな産業の創出を総合的に支援し、もって広く県内産業の振興と魅力ある地域社会の建設に寄与することを目的としております。

このため、県内の産業振興施策を総合的に実施する中核的支援機関として、県及び他の中小企業支援機関と連携を図りながら、地域の経営資源を有効に活用しつつ、経営革新の取組をはじめ、販路開拓、新分野進出、技術開発、人材育成など、企業の事業展開のステージに応じた総合的な支援に努めています。



食品分野における研究及び支援事業等

支援対象企業

エムテックス有限公司 (柳井市新市2番32号)

支援項目	内容等	対象企業の活用状況
新商品開発に関する助成金		
創業・新事業支援助成金 (一般枠)	・新商品の開発研究とそれに付随する市場調査・販路開拓に要する経費の1/2以内を助成 ・助成金上限額2,000千円	平成20年度採用 (新製法苡藷麵の商品開拓と販路開拓)
販路開拓を目的とした展示会・商談会への出展支援	・出展料の一部補助	
スーパーマーケット・トレードショー	・会場:東京ビッグサイト	平成21年度～平成24年度 (じねんじょ麵、黒ごま麵、自然薯ふりかけ等)
天下の台所	・会場:大阪産業創造館	平成24年度 (自然薯焼きドーナツ、自然薯だんご汁等)
ビジネスプランの評価・高評価プランへの支援	・事業の発展が有望なビジネスプランを、知識・経験豊富な委員からなる「事業可能性評価委員会」において評価・認定する事業。 ・この委員会で高い評価を受けた企業に対して、各種支援を総合的に実施し事業化をサポートする。	平成20年度 B評価認定 (地域特産の農水産物(特に規格外品)を用いた苡藷の概念を変える新商品の開発)

特徴ある商品開発や支援とその事例

やまぐち中小企業育成事業助成金認定(24年食品関連)

- ・糖尿病患者向けのケーキの開発と商業化
- ・内特産品の未利用果実等を使った食材・スイーツの商品化
- ・岩国れんこんの未利用部位を用いた商品開発及び販路開拓
- ・イチゴ生産ハウス及びイチゴ商品の開発

食品産業に提供できるシーズ(設備、技術、人材、ノウハウ等)

プロジェクトマネージャー等に経営課題を相談

⇒経営総合相談窓口を設置し、財団職員やマネージャーが相談に応じています。さらに、課題に応じた支援策をコーディネートします。

「知財総合支援窓口」の設置

⇒中小企業が抱える知的財産権に関する悩みや課題を一元的に引き受け、専門家や支援機関と共同で問題解決するワンストップサービスを提供しています。

事業化支援・連携コーディネータの活用

⇒地域資源を活用した中小企業の事業化の取り組みを支援し、創業・新事業展開及びクラスター形成の推進を具体化するため事業化支援・連携コーディネータを配置しています。

やまぐち地域資源活用研究者シーズ集の活用

⇒山口県内の各研究機関における研究シーズと、県内の企業のニーズを結び付けるために、県内の研究者の方々の専門分野や研究内容を紹介しています。

山口県中小企業団体中央会

【住所・窓口】 山口市中央4-5-16 TEL 083-922-2606
 (山口県中小企業団体中央会) 下関支所
 下関市大和町1-2-8 山口県貿易ビル4F
 TEL 083-267-0741

【ホームページ】 <http://axis.or.jp/>

【プロフィール】

当会では、平成20年度の地域力連携拠点事業の実施により、組合等連携組織及びその構成員である中小企業者の経営革新等の支援に積極的に取り組んできており、これまでに会員組合の組合員企業をはじめとする県内中小企業の経営革新計画の承認支援を行ったほか、新連携、地域資源活用及び農商工連携等の認定計画の作成についても支援の実績をあげています。

具体的には、専門家等も活用しながら、経営課題の把握のための経営状況の分析、実現可能な事業計画の策定、実行支援等を行い、できるだけ目に見えるかたちで成果を出すこととしています。また、組合員企業を支援することにより、他の組合員にも成果が波及できるように業界全体の経営革新を進める取り組みを行っています。



食品分野における研究及び支援事業等

H23年度「農商工連携等創業促進事業」を実施

:事業者連携による『売れる商品開発』の促進と既存事業者等のスキルアップを図る

H24年度「農商工連携等人材育成フォローアップ事業」を実施

:商品企画、試作、販売の一体的な流れについて、『売る・伝える』をキーワードに事業者等に知識普及

その他、経営革新計画の認定について、8件(水産、菓子、惣菜等)。

特徴ある商品開発や支援とその事例

・農商工連携認定計画

【山口県】2010年度第2回認定

ー長門大津農業協同組合(農業者)×有限会社たけなか(食料品製造業)ー

「山口県のオリジナル柑橘である「長門ゆずきち」を活用した

「ゆずきちスライス」商品開発及び販路開拓」

・地域産業資源活用事業計画

【山口県】2012年10月認定 ー株式会社原田食品(岩国市)ー

ー地域資源名【三類型】:コンニャク【鉱工業品及び鉱工業品の生産に係る技術】ー

「コンニャク製造技術を活用した「マジックマンナンペースト」や「むきエビ形状

コンニャク」等の商品開発、用途開発および国内外への販路開拓事業」

【山口県】2009年 9月認定 ー株式会社河久(下関市)ー

ー地域資源名【三類型】:ふぐ【農林水産品】ー

「トラフグの皮を活用したコラーゲンたっぷりの「美肌とらふぐスープ」や

「トラフグ関連商品」の開発及び販路拡大



食品産業に提供できるシーズ(設備、技術、人材、ノウハウ等)

当会の実施体制として、本部連携・創業支援課に統括責任者を、統括責任者を補佐する者及び当該経営革新等支援業務を行う者を配置し、現場を担当している指導員全員で対応することとしています。

なお、本実施体制で取り扱う相談内容等は連携支援、創業支援、事業計画作成支援、新商品開発・研究開発支援、事業承継、情報化戦略、知財戦略、販路開拓・マーケティング、人材育成、人事・労務、海外展開、BCP作成支援、物流戦略及び金融・財務といった各般の領域となります。

山口県商工会連合会

【住所・窓口】 山口市中央4-5-16 TEL 083-925-8888

【ホームページ】 [http:// www.yamaguchi-shokokai.or.jp](http://www.yamaguchi-shokokai.or.jp)

【プロフィール】

商工会は、地域の事業者が業種に関わりなく会員となつて、お互いの事業の発展や地域の発展のために総合的な活動を行う団体です。

また、国や都道府県の小規模企業施策（経営改善普及事業）の実施機関でもあり、小規模事業者 のみなさまを支援するために様々な事業を実施しています。もちろん小規模企業施策だけでなく、様々な中小企業施策も実施しています。

商工会は、法律（商工会法）に基づいて、主に町村部に設立された公的団体で、全国に1,719の商工会があります。また、各都道府県には商工会連合会があり、広域的なテーマや専門的なテーマについて、みなさんを支援いたします。



食品分野における研究及び支援事業等

従前より、各商工会において「特産品開発事業」を展開しており、地域の有力な農林水産物を活用した特色のある特産品の開発を支援しております。

近年、山口県商工会連合会では、地域資源活用・農商工連携事業支援に重点的に取り組み、商品開発から販路開拓、食品衛生法への対応等、食品に関わる多くの事業を展開しております。



特徴ある商品開発や支援とその事例

(有)クレアツーワン

山口県初の農商工連携促進法に係る認定支援。

(株)蟹屋

地域資源活用促進法に係る認定支援。

その他

平成22年度より山口県の委託事業として「農商工連携促進事業」に取り組み、山口県内の農商工連携の発掘から商品化までを支援。現在までに100件を超える企業等の相談に対応し、60件を超える商品化を支援した実績があります。



食品産業に提供できるシーズ（設備、技術、人材、ノウハウ等）

専門経営指導員及び農商工マーケティングコーディネーターが常駐しており、食品の開発から、販路開拓、地域資源活用及び農商工連携促進法の認定まで個別の企業相談に対応しております。

山口県下の商工会

商 工 会 名	T E L	商 工 会 名	T E L
周防大島町商工会	0820-79-0300	鹿野町商工会	0834-68-2259
和木町商工会	0827-53-2066	都濃商工会	0834-88-0010
岩国西商工会	0827-84-0183	徳地商工会	0835-52-0026
やましろ商工会	0827-76-0100	山口県央商工会	0836-65-2129
大島商工会	0820-45-2414	くすのき商工会	0836-67-1352
上関町商工会	0820-62-0177	下関市商工会	083-772-0625
大和商工会	0820-48-2705	美祢市商工会	0837-52-0434
田布施町商工会	0820-52-2983	ながと大津商工会	0837-43-0033
平生町商工会	0820-56-2245	萩阿武商工会	08387-2-0213
熊毛町商工会	0833-91-0007	萩・阿西商工会	0838-54-5500

山口県商工会議所連合会

【住所・窓口】 下関市南部町21番19号 TEL 083-234-1104

【プロフィール】

商工会議所は(1)地域性—地域を基盤としている、(2)総合性—会員はあらゆる業種・業態の商工業者から構成される、(3)公共性—公益法人として組織や活動などの面で強い公共性を持っている、(4)国際性—世界各国に商工会議所が組織されている、という4つの大きな特徴を持っており、全国の商工会議所の会員数は129万(平成23年3月現在)を数えています。

激動する内外情勢の中、国際社会への貢献、内需主導型経営への転換、豊かな国民生活の実現など、多くの課題に直面していますが、これらの課題解決のため、全国の商工会議所と日本商工会議所の連携により、企業活力の増進、魅力ある地域経済社会の創造に向けた様々な事業活動を積極的に展開しています。

山口県内には14の商工会議所があります。お住まいの地域の商工会議所に御相談下さい。

	住 所	T E L	F A X
岩国商工会議所	岩国市今津町1-18-1	0827-21-4201	0827-21-4646
柳井商工会議所	柳井市中央二丁目15-1	0820-22-3731	0820-22-8811
光商工会議所	光市島田4-14-15	0833-71-0650	0833-71-1782
下松商工会議所	下松市新川2丁目1-38	0833-41-1070	0833-44-2022
徳山商工会議所	周南市栄町2-15	0834-31-3000	0834-32-3303
新南陽商工会議所	周南市宮の前2丁目6-13	0834-63-3315	0834-63-8397
防府商工会議所	防府市八王子2-8-9	0835-22-4352	0835-22-4763
山口商工会議所	山口市中市町1-10	083-925-2300	083-921-1555
宇部商工会議所	宇部市松山町1丁目16-18	0836-31-0251	0836-22-3355
小野田商工会議所	山陽小野田市中央2-3-1	0836-84-4111	0836-84-4180
山陽商工会議所	山陽小野田市大字鴨庄101-29	0836-73-2525	0836-73-2526
下関商工会議所	下関市南部町21-19	083-222-3333	083-222-4094
萩商工会議所	萩市東田町19-4	0838-25-3333	0838-25-3436
長門商工会議所	長門市東深川1321-1	0837-22-2266	0837-22-6490

山口県食品産業協議会

【住所・窓口】 山口市滝町1-1 山口県農林水産部流通企画室内(事務局) TEL 083-933-3395

【ホームページ】 <http://www.marugoto-y.net/syokusan/index.html>

【プロフィール】

山口県食品産業協議会は、会員相互の連絡調整を密にし、あわせて県内食品産業並びに本県農林水産業の振興に寄与することを目的に、平成5年2月に設立されました。

本協議会では、県産農水産物を利用した新商品開発、食品製造技術の向上、人材の育成確保、需要の開拓、情報の収集等に取り組んでいます。

山口県菓子工業組合	山口県味噌醤油協同組合
山口県パン工業協同組合	山口県豆腐商工組合
山口県水産加工業連合会	やまぐち県酪乳業株式会社
山口県酒造組合	山口県製粉協議会
全国農業協同組合連合会山口県本部	山口県特産畜産物生産加工団体連絡協議会
深川養鶏農業協同組合	山口県造酢業組合
山口県漬物協同組合	製麺ゲループ

策定ワーキンググループ

繁永 俊之	山口県農林水産部流通企画室	主幹
谷岡 良二	山口県農林水産部農業経営課	主査
福井 徹	山口県農林水産部農業振興課	主査
三宅 俊三	山口県農林水産部畜産振興課	主幹
三浦 忠	山口県農林水産部水産振興課	主幹
中村 勇一郎	山口県商工労働部新産業振興課	主任
小林 清敬	山口県農林総合技術センター	食品加工研究室 室長
吉武 悟志	山口県農業協同組合中央会	農業振興部 地域農業戦略室
永久 隆志	全国農業協同組合連合会山口県本部	営農推進部 営農販売企画課
田中 清史	山口県商工会連合会	経営支援課 課長
浦川 稔	山口県中小企業団体中央会	連携・創業支援課 課長補佐
濱畑 義明	公益財団法人やまぐち産業振興財団	経営支援課 課長
松富 直利	宇部フロンティア大学短期大学部	教授 (山口県食品開発推進協議会 会長)
福永 晴夫	山口6次産業化サポートセンター	統括企画推進員 (財団法人やまぐち農林振興公社 専務理事)
高崎 博司	NPO 法人やまぐち食農連携推進研究会	専務理事
江端 一成	社団法人食品需給研究センター	研究員
藤井 正明	山口県食品開発推進協議会	事務局
吾郷 英昭	山口県食品開発推進協議会	事務局
岡村 由香	山口県食品開発推進協議会	事務局

(順不同)

農林水産省補助事業 平成24年度農山漁村6次産業化対策事業 6次産業化促進技術対策事業
農林水産業を核とした地域連携の推進構想～商品開発・技術開発等の要件 山口県編～

本書は広く、地域の農林水産業、食品産業に関わるみなさまにご利用いただくことを目的としていることから、転載、複写・複製、電子媒体等への転用については、下記に記しました実施主体へのご連絡をいただき、利活用の方法等を明示された後にご利用いただけます。

なお、商品開発・技術開発等のご相談については、本書に記された研究機関や支援機関宛に直接ご連絡ください。

実施主体：山口県食品開発推進協議会

〒753-8501 山口県山口市滝町 1-1 山口県農林水産部流通企画室内 TEL083-933-3556 FAX083-933-3359
事業実施担当 吾郷英昭、岡村由香

