

第10回モノづくり・創業部会 発言要旨

(平成20年2月15日(金) 市役所 議会棟3階 全員会議室)

欠席委員 5名

○

初めに、先日、送別会を兼ねた会議で食肉業界で食肉解体や枝肉加工等の職人の人材が不足している話があり、その後、高等技術専門学院へ行き、「当協議会の当部会では食品加工の技術を習得し創業するコースがあればいい」とのお話をした。しかし、学院では、「技術を身につけ就職する」ということで主旨が違うというものであった。食肉業界としては、「座学を学院で、実習は食肉解体企業で」というカリキュラムを相談する旨を伝えたら、それなら可能性がありそうな雰囲気であったので、それが一つの切り口になるかもしれないと思った。私自身、十勝の畜産を考えたときにハム・ソーセージなどの畜産加工が必要と考えているので、菓子やチーズ等も含めて食品加工の学科設置を要望したいと考えている。

それでは、産業クラスターの課題であった「チーズ」でみた場合の十勝の産業クラスター分析についてお話していただく。

○

詳しくないところもあるが、アドバイザーからもアドバイスを受けながら説明したい。まずは、わが国のチーズの状況について知ってもらった方が説明しやすいので別紙資料「チーズ生産・消費(A4横 最終ページ)」を見てもらいたい。ナチュラルチーズは国産の約5倍で圧倒的に輸入が多い。このナチュラルチーズからプロセスチーズができる。ナチュラルチーズの消費は業務用がピザなどの影響で伸びてきている。このことから国産よりも輸入のナチュラルチーズが大きなウエイトを占めている。また、値段も高騰してきている。

こうした中で、北海道内では、生乳20万トン規模の大工場ができてきていることは、輸入との代替を狙ったものと期待している。資料「チーズ・クラスターメモ(A4縦)」より、全体のチーズ消費は一時期のワインブームにより伸びたが、現在頭打ちの傾向にある。国内1世帯当たりの地域ごとの消費量をみると北海道の消費は平均までいっていないので伸びる要素がある。そして、突出しているのが関東で、関東への出荷が一つのポイントになる。

北海道のチーズの生産量は右型上がりで、平均の成長率は1.2%である。工房数では、十勝が23件で圧倒的に多い。うち大工場も3つあり、小規模工房も増えている状況。本題のクラスターの分析「資料 クラスタープロフィール(A4横)」に移る。

1 ページ～3 ページまでを順に 項目、評価、コメントを説明。

アドバイザー)

この産業クラスターの分析は、M. ポーターが有益とっている手法で、金山委員に分析していただいたチーズについて、色々なことが分かってきたのではないかと思います。

地域の特定産業があり、それを振興させなければならないのであるが、十勝の産業クラスター形成について、果たしてこの形でやっていたのか？ 私としては、先ずこれが始まりであると思う。チーズの分析から、ある程度の集積があつて他の地域から差別化された何らかのものがあることが明らかになる。

この地域でのチーズという特定の産業のレベルを高くするために何が必要か？ 製造技術が高く、試験研究機関もあり、競争的でしかも「ナチュラルチーズリーグ」のようにまとまりがある。このようにある程度のインフラが整備されているので、施策として支援が必要とか、インキュベーション施設が必要とかに陥りがちだが、そういうことではない。

ここでは、国内の消費量（パイ）を増やすこと。そして、多い輸入量をどのようにしたら国内生産にシフトできるか、そのためにはどのようにするのか？ということになる。一世帯当たりの地域別需要では、どうして関東が突出して他の地域はそれほどではないのか？それは何でなのか？ということが課題として見えてくる。

そのためには、その地域で消費を拡大して地域需要を多くすることで品質が上がるし、美味しいものは求められてくることで付加価値がついてくるのではないかと。

もう一つは、関連支援産業で関連会社が不足していることが分かる。そこがどのような流れになっているのかを知ることによって、やるべきことが見えてくる。

地域の産業を振興していくためには何をしなければならないかを見極めることが重要で、クラスター化されているか否かはあくまでも状況判断の一つである。

オブザーバー)

この地域の産業クラスターがこのような問題点を分析していたかといえば、やってはいないが、大手の会社では市場調査としてこのようなことをやっているのではないかと思います。この分析をやっていくと一つ一つ課題が見えてくるので有益なものである。

○

分析には出てこないが、先程もアドバイザーから話がでたが、現在、若手が中心となって「ナチュラルチーズリーグ」といって製造技術の向上や販売促進などをやっているのが産業としても将来が楽しみである。

アドバイザー)

創業という観点では、十勝管内にある23工場（房）は、どういった経緯でチーズ業界に新規参入していったのか（大手3社は別にして）ということを見ると、ある法則性みたいなものが見えてくるはずではないか。その中でチーズという業種の創業者を増やすた

めには何が壁になっているのかがポイントとなるのでその部分の意見を出してもらいたい。

○

元々、ナチュラルチーズ振興会という団体があり、そこではチーズづくりの本場フランスからの技術者を呼んで勉強会を開くなどして製造の技術を磨いた。

○

仕事上の取材から、新得の工房では牧場経営で生乳生産をしていたが、施設の生徒約60人を雇っていることから、ただ販売をするだけでなく手をかけて付加価値を付けて商品を作った方が有益だということがきっかけになった。また、鹿追の工房では大手工場にいた人が、何か個性的なチーズを作りたいということから独立した。中札内の工房では乳業メーカーの従業員としてチーズ製造をする予定でいたがダメになったため退職を機にチーズづくりを始めた。大樹の工房は酪農だけではつまらないといったことから始めたもの。いずれにしても何らかの形で携わっていた人が創業している。全く関係ないところからのスタートはキツイかもしれないと思う。

更別の工房の人は、畑作農業からチーズづくりをしていて、冬季は閑散なのでその時に作り、1年後に出すというもので、1年間熟成させたチーズは非常に美味しい。このようにロットは少ないが、勉強すれば全くの素人でもできないことはない。

創業のパターンとしては、酪農からの参入と大手工場からスピンオフした場合の大きく二通りに分かれる。

そして、チーズを作るために十勝に来た人は、新得の工房の人が東京出身だがチーズ創業のためではない。

大手工場は別だが、殆どが手づくりでロットが小さいので儲からない。また、大きくすれば利益があるのかといえばそうでもないらしい。それはどういう理由かは分らないが。大きくしたいという人もいるのでその場合はどういう支援が必要なのか。その辺も含めてもう少しヒアリングする必要がある。

自分としては、中規模な工房になっていければいいと考える。

○

更別の工房の話が出たが、その加工施設は、大手工場の退職者が技術指導をしている。そういう人がいれば技術が向上し美味しくなるので、そういう繋がりが欲しい。

○

資料「チーズクラスター・メモ（3ページ）」では、北海道庁が大手メーカーと協働で研修を実施している。道内でチーズ工房が増えているため「いい加減なものが出ては困る」ということからなのだろう。衛生管理もしっかりされているかなどチェックをしてい

るらしい。そういう意味では「十勝ブランド認証機構」はしっかりチェックできている。

その大手メーカーはチーズの研究が進んでおり、退職者を再雇用してサポートさせることでチーズづくりの技術向上をさせる必要があるのではないかと考える。

○

チーズ単品なら産業クラスターとして成り立たないと思う。チーズとジャガイモ加工品とかチーズとワインとかいうセット（組み合わせ）で考えていかなければクラスター化していかないのではないかと。ジャガイモ加工品なら原料供給者、加工業者、そして、ジャガイモを作付する農業機械製造というように産業として業種が広がり集積してくると思う。

○

私自身、チーズはあまり食べないので種類やこだわった食べ方など知識がないので、チーズ元来の持っている歴史や文化などを私のような食べない人にも分かるような地域の広がりが必要ではないかと思う。また、ワインとの組合せでも同じように広がりが必要ではなか。チーズの組合せではお菓子という切り口で地元には有名な菓子メーカーもあるのに今までその話題も出てこなかった。

クラスターとして十勝の食材を原材料に考えれば原料が足りなくなるという話が以前にあったが、何故足りなくなるのか？を考える必要もあるのではないかと思う。

アドバイザー)

今、お菓子の話が出たので、視点を変えてみれば、今までチーズについて議論をしてこままでの深い話ができしたが、このような議論ができる産業が十勝にはいくつあるのか。

お菓子についてもこのように議論ができるのか？また、それ以外に議論のできるものはないかということを考えれば十勝の焦点産業を示すことができる。

○

十勝についていえば製菓産業は進んでいるので論議できる。また、飲食業の創業という視点では豚丼がある。他にモノづくりということでは生ハムになると思う。

オブザーバー)

十勝の製造加工業では、畜産業が一番大きいと考える。次に甜菜の加工でそれらは十勝の食料品製造業の約7割は占めるのではないかとと思われる。

参考に、2006年の十勝の農業粗生産額では全体で2,497億、うち畑作1,295億、酪農1,200億でこのうち肉用牛が261億、乳用牛が878億。子牛売買も含んでいるが、仮に乳用牛の約9割がチーズに加工された場合、約20倍になるというもの。肉用牛の261億が加工された場合、何倍の価格になるのか食料品製造業の内訳が明確で

ないので分らないが、とにかくこの畜産業の付加されるものが地域で加工できないとなれば何とかできるようにしなければならないと思う。

アドバイザー)

畜産業ということになってしまえば枠組みが大きくなりすぎる。チーズや製菓業、食肉加工というあるカテゴリの中で論議し、同じ業種がどのくらいあって、創業や参入の仕方はどうだったか、チーズとは何が違うのかなどの論議を深めて、地域で創業するモデルづくりを考えていくべきではないかと考える。

○

チーズ創業の話からいえば、建設業がソフトランディングするようなものと変わらないと考えるのでクラスターとは思えない。

私の友人が小田原で蒲鉾屋を営んでいて、山梨のドレッシング屋さんと連携して「この蒲鉾に合うドレッシング」というものを何種類も出してそれが売れているというもの。チーズ同様に「このチーズに合うのはこのワイン」とかいうように組合せを増やして作ればいいと思う。このままチーズだけで勝負するのなら消費者に飽きられるのではないか。

アドバイザー)

今までの話から、帯広らしいモノづくりとなれば、「チーズ」「ハム・ソーセージ」「製菓」の3つになるのか。また、農業が一番大きが、その関連から農業機械はどうか？

オブザーバー)

農業機械（作業機、トラクター）の出荷はピーク時で年間120億円といわれていたが、現在は60億円まで落ちている。作業機では管内に4割、管外に6割を出荷しているが本州、海外の割合が大きく、国内3割、海外7割となっている。農業機械はその年の作物の出来・不出来により波があるため弱い。現在は、電気・電子機械器具製造が好調で、管内の農業機械を含めた一般機械製造や金属製造業は弱い。

アドバイザー)

機械器具製造の中で、食品加工機械器具製造の会社はどのくらいあるのか？釧路や函館では海産物の加工機械製造業者があるが。

オブザーバー)

取付けや修理業の会社はある。肉製品の加工機械に関して言えば殆どが海外製品である。十勝の場合、食品加工機械を製造しているところは少ない。

○

産業クラスターということから言えば、チーズの業種（工房）が伸びているということだが、チーズとの加工製造（珍味など）ということでは、マッチするチーズは工房ではできないのでメーカーに製造してもらっているのが現状。地元でも業務用の合うチーズを作ることができればすべてが「十勝」ということで製造することができ使用も考える。（価格と原料、味の問題が出てくるが。）地元の工房では「小ロットしか対応できない」とか「安く製造できない」とかいうことであれば業務用では市場がないことになる。

今年は、干ばつの影響で豪州産が約60%の値上げで一過性のものか、異常気象のものかは分からないが、そういった意味ではチャンスかもしれない。

オブザーバー)

やはり畜産加工は十勝の大きな課題の一つである。乳製品加工は機械装置の問題で大手工場が中心となるので、一般の中小企業では難しい。

○

畜産加工では、帯広畜産大学は「と畜から生ハムやソーセージ製造まで」一貫してできるので、企業からみれば突出したところである。そういった意味では一般の企業とは違う。

○

畜産大学で製造することはイメージとして安心できるというもの。だから、畜産大学が技術的・衛生的な意味で信用を失わないようにしなければならない。逆に、畜産大学が関わったことによる付加価値を持たせるようにすべきで、昨今の地域ブランドがあるなかに埋もれてしまっただけではいけない部分であると思う。

～ 中間まとめとして ～

アドバイザー)

2月中に中間報告があるとのことで、「モノづくり創業」「産業クラスター」「地域ブランド」の3つの論点テーマについて共通認識を持った形で論議してもらったが、中間まとめとして、事業目的をしっかりと、この「モノづくり創業部会」が目指すものは何なのかとうことをはっきりさせるために、事務局で「資料1-1、2、3」のように意見集約をして右上の欄「論点のまとめ」としている。

その中でも、この部会で重要なポイントとなるものが、中小企業振興基本条例にもあるように「創業」ではないかと考える。

今までの論議から、創業という視点では、今後は、帯広での進んでいる産業（モノづくり）として、チーズ、製菓、ハム・ソーセージの3つがあげられるが、この3つの業種に

対して「どういう支援をすることによりそこに参入し創業していくのか」、「創業しやすくするためのものとは一体何なのか」、そして、「どういうマチにしたいのか」などといった帯広モデルを具体的に作っていくようにしなければまとまっていけないのではないかと考える。

「それは、誰が、どこで、どのようにしたら創業できるのか」といったものである。実際の成果としては、創業者（創業したい人）の増加とか、開業率のアップとかが現れてくるのであろう。

事務局)

今、アドバイザーからもありましたが、モノづくり創業部会の中間報告として論点テーマに沿って「資料1-1、2、3」のように意見集約をしている。そして、右上の欄に「論点のまとめ」として項目を記載していますので確認をしていただきたい。

この様式を原型として、各部会の正副部会長会議にて共通事項等の調整を行い、中小企業振興協議会に報告する。

※ 加筆・修正等があると思われるのでメールにて報告をお願いするもの。

以上