

知をつなぎ、地を活かす

# 東北活性化研



トピックス 明かりでつなぐ車いすプロジェクト  
知をつなぎ、地を活かす 公立大学法人 会津大学



Vol.20  
2015 夏季号

公益財団法人 東北活性化研究センター

# 目次

## Contents

### 新会長ご挨拶

- ◆会長就任にあたって ..... 1  
海輪 誠 公益財団法人 東北活性化研究センター 会長

### 特別寄稿

- ◆震災からの復興と東北農業の方向について ..... 2  
豊田 育郎 農林水産省 東北農政局長

### トピックス

- ◆明かりでつなぐ車いすプロジェクト ..... 4

### 活動紹介

- ◆東北の食品関連産業集積に関する現状について ..... 8
- ◆宮城県食品産業協議会 記念講演  
東北の食品産業の現状について ..... 16
- ◆平成26年度「観光関連産業活性化支援プロジェクト」 ..... 18
- ◆『特産品ガイド』2015日本語版と新英語版(ミラノ万博版)の発刊について ..... 22

### 取材ノート

- ◆地域運営組織「NPO 法人 きらりよしじまネットワーク」  
～山形県東置賜郡川西町 吉島地区の取り組み～ ..... 26

### 知をつなぎ、地を活かす

- ◆公立大学法人 会津大学 ..... 34

### 会員企業の紹介

- ◆東北地域の活性化に向けたお手伝い ..... 36  
榊原 幸彦 株式会社みずほ銀行 仙台営業部長

### 新規賛助会員の紹介

- ◆ダイキン HVAC ソリューション東北株式会社 ..... 38

### 事務局より

- ◆平成27年度 第1回理事会 開催 ..... 39
- ◆平成27年度 定時評議員会 開催 ..... 39
- ◆平成27年度 第2回理事会 開催 ..... 40

## 会長就任にあたって

公益財団法人 東北活性化研究センター

会長 海輪 誠



このたび会長に就任いたしました海輪誠です。よろしくお願い申し上げます。

当センターは、平成22年に財団法人東北開発研究センターと財団法人東北産業活性化センターが合併して誕生しました。前者は昭和36年に、後者は昭和63年に、それぞれ設立されました。以来、長きにわたって東北の発展に貢献してまいりました。

平成24年、当センターは、公益法人制度改革に伴い、公益財団法人として新たなスタートを切りました。従来からの使命である、東北の地域・産業活性化への貢献のため、「知をつなぎ、地を活かす」を理念として、調査研究・実践一体型のシンクタンクを目指して活動いたしております。

さて、東北は、平成23年の東日本大震災から5年目を迎えています。復興については、公共インフラの復旧が概ね終了するなど着実な進捗が見られますが、災害公営住宅や農地など復興が遅れ気味の分野も存在します。また、福島県を中心とする風評被害も根深いものがあります。

私個人といたしましては、これまでは東北電力の社長として甚大な被害を受けた電力供給システムの復興に全力で取り組んでまいりました。今後は当センターの会長として、より幅広く震災復興に取り組む決意です。

一方、政府は昨年末に「地方創生」政策を打ち出しました。これは、地方における人口減少と地域経済の縮小という負のスパイラルを回避するために、安定した雇用を創出し、地方への新たな人の流れをつくるというものです。この政策を実践に移すべく、各地方自治体は自地域の総合戦略策定の途上にあります。

震災5年目および地方創生開始にあたり、当センターの役割はますます重要になると認識いたします。これまでの蓄積を活かしつつも、新たな視点、ユニークな分析をもとに、現実的な提言や効果的な成果物を創出してまいります。世の中のご期待に沿えるよう、当センター一丸となって努力する所存ですので、皆様方には、今後ともご指導ご協力をお願い申し上げます。

# 震災からの復興と東北農業の方向について

農林水産省

東北農政局長 豊田 育郎 氏



## 1. はじめに

東北地方は、我が国の食料供給基地として重要な役割を担っており、そこで営まれる農林水産業は地域経済に大きく貢献しています。東北農政局では、東日本大震災からの復旧・復興を第一に進めるとともに、農業・農村における雇用と所得の増大に取り組み、「強い農業」と「美しく活力ある農村」の実現を目指しています。

## 2. 東日本大震災からの復興

東日本大震災から4年と4か月が経過しました。津波で被災した農地約2万㍊のうち、この春、約7割で営農再開が可能となっています。一方で、まだ水没した農地も残されています。なお3割もの農地が復旧を待っていることを肝に銘じ、被災された方々の心情に寄り添いながら、引き続き農地や農業用施設の復旧を進めてまいります。

また、原発事故により深刻な影響を受けた地域では、営農の再開は一部地域にとどまっています。現場の声を聞きながら、関係機関とも協力して、農地の除染、復旧を進め、一日も早い営農再開に向けて支援してまいります。

さらに、福島県産の農産物・食品につきましては、依然として風評被害に苦しんでおられま

す。生産が再開しても流通が元に戻らなければ復旧・復興したとは言えません。消費者の信頼回復に向け、科学的な知見に基づいて、丁寧で分かりやすい情報提供に努めてまいります。

## 3. 新たな食料・農業・農村基本計画

食料・農業・農村基本法に基づき、農政の中長期的ビジョンを示す新たな「食料・農業・農村基本計画」が去る3月31日に閣議決定されました。

この基本計画では、基本法に掲げる「食料の安定供給の確保」、「多面的機能の発揮」、「農業の持続的発展」及び「農村の振興」という4つの基本理念の実現を図るため、農業・食品産業の成長産業化を促進する「産業政策」と農業・農村の多面的機能の維持・発揮を促進する「地域政策」とを車の両輪として進めていくことを基本的な方針としています。

食料自給率については、計画期間内における実現可能性を重視し、10年後（平成37年度）にカロリーベースでは現状39%から45%に、金額ベースでは現状65%から73%に引き上げる目標を設定しています。さらに、食料安全保障に関する国民的な議論を深めるため、我が国の食料の潜在生産能力を評価する食料自給力指標を新たに提示しています。

具体的施策として、①農林水産物・食品の輸出や新たな国内ニーズへの対応による需要拡大、②6次産業化を通じた農業の成長産業化、③担い手への農地集積・集約化による生産現場の強化、④米政策改革の着実な推進、⑤集落機能の「集約とネットワーク化」など、地方創生にも資する取組を進めていくこととしています。

## 4. 東北農業の課題と今後の方向

東北は耕地面積の約7割を水田が占めており、農業産出額では、米が全体の約4割と、稲作への依存度が高い地域となっています。このため、米の消費の減少や米価下落の影響を大きく受けるとともに、全国と同様、農業従事者の高齢化、耕作放棄地の増大などが進んでいます。こうした問題に対応するために、担い手の育成、農業経営の法人化、コストの削減、農業生産基盤の整備等の施策を推進するとともに、次の項目について重点的に取り組んでまいります。

### (1) 農林水産物・食品の輸出促進

「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されたことから、海外では日本の「食」が注目されています。東北においても、米、りんご、日本酒などが台湾、香港等へ輸出されており、今後、輸出量の増大が期待されます。

東北農政局では、関係機関と連携して「輸出相談窓口」を設置するとともに、輸出に役立つ情報を提供し、国外への需要拡大に取り組む方々をサポートしてまいります。

### (2) 6次産業化の推進

生産だけでなく、加工・販売に取り組む6次産業化は、農産物・食品の付加価値を高め、農業所得を向上させることができます。東北農政局では、いわゆる「六次産業化・地産地消費」により、6次産業化の事業計画を認定しており、東北管内の認定件数はすでに300件を超えて

います。各種事業等の実施と併せ、各県の6次産業化プランナーと連携して、各地域での取組を支援してまいります。

### (3) 担い手への農地集積・集約化

農業就業者の高齢化や担い手不足により、耕作放棄地が増大しています。このため、農地の公的な中間的受皿として各県に設置された農地中間管理機構を最大限活用し、担い手への農地集積・集約化を加速化させ、農地の大区画化と併せて、生産性の高い農業生産の実現を目指します。

### (4) 需要に応じた米生産と飼料用米の生産拡大

米の消費の減少が今後とも見込まれる中で、需要に応じた生産を推進する必要があります。

このため、水田をフル活用し、主食用米から需要のある飼料用米等への転換を図ることが重要となっています。飼料用米については、多収性専用品種の導入・普及、地域に応じた栽培体系の確立、稲作農家と畜産農家とのマッチング活動等により推進してまいります。

### (5) 農業・農村の多面的機能の維持・発揮

農業・農村は、国土の保全、水源の涵養、良好な景観の形成等の多面的機能を有しています。これらの機能を維持・発揮させるため、「日本型直接支払制度」により、水路、農道等を保全する共同活動や地域の営農活動を支援してまいります。

## 5. おわりに

東北農政局としては、東北の農業が元気になり、地域の農業・農村の活性化に繋がるよう、生産現場の声を丁寧に聞きながら、各種施策を着実に実行していく所存です。皆さまのご協力をよろしくお願いいたします。

東北活性研 平成23、24年度企業間等連携支援事業の成果事例

# 明かりでつなぐ車いすプロジェクト

## 山形県立米沢工業高等学校専攻科

### はじめに

山形県立米沢工業高等学校専攻科は、地域産業を取り巻く環境の変化に対応するため、地元企業をはじめとする商工団体からの強い要望で、平成15年、山形県初の工業系専攻科(生産情報科)として本校に設置されました。

専攻科のねらいは、地元企業が切望している即戦力を兼ね備え、できれば将来は社長の右腕となり、産業分野に多くのシーズを持つ地元大学とのパイプ役を担いうる実践的人材の育成です。そのために、少数精鋭主義をとり、定員は生産情報科全体で12名としています。2つのコース制(情報技術コース、生産技術コース)をとり、さらに生産技術コースは精密加工分野と生産デザイン分野の2分野に分けて募集しています。また、専攻科専用の教室として、本校の



山形県立米沢工業高等学校

施設はもとより、校外にあるNPO法人「夢創工房」や学校に隣接するオフィス団地内にある「山形大学有機エレクトロニクスイノベーションセンター」の施設内にも専攻科生の研究デス

クが確保されており、実社会に直結した場所での学びを通し、非常に良い刺激を受けることができます。



NPO 法人「夢創工房」内教室

専攻科では柔軟なカリキュラムの特徴を活用して、企業の第一戦のエンジニア、大学の教授等、企業経営者等の外部講師による講義・指導の他、長期インターンシップを取り入れ、実践力の育成につとめています。また、各コースとも、ものづくり、ことづくりの方法を総合的・体験的に学ばせ、実際に具体的なプロジェクトを実体験させるプロジェクト演習も実践しています。

今回の「明かりでつなぐ車いすプロジェクト」は、そのような学習の一環として、平成22年度から現在まで継続している事業となります。

### 「明かりでつなぐ車いすプロジェクト」の始まり

本プロジェクトは、平成20～22年度に実施されました、文部科学省と経済産業省の共同事業である地域産業の担い手育成プロジェクト(ものづくり分野)「ものづくり産業担い手育成

モデル事業」(山形県)における取り組みが始まりとなります。この事業の概要は、県内の工業科を設置する県立高等学校4校において、地域の産業界と行政等が連携をしながら、生徒や教員に最新の技術・技能を学ぶ場を提供するとともに、地域や企業のニーズに対応した実践的な「ものづくり人材」の育成モデルを構築するものです。また、地域に密着した人材育成プログラムを開発するとともに、併せて「ものづくり人材」の育成を通して地域産業の振興・発展に寄与することを目指したものです。専攻科は、産学官共同研究部門を担当し、「地域課題解決の研究」において、生徒の要望から「福祉用具の開発」を研究テーマにしました。また、NPO法人「夢創工房」の理事や山形県発明協会の知財アドバイザーの方々からご協力を得て、平成17年度から行っていた「知的財産権教育(自ら考え抜いて生まれた新しい創作物の保護や活用するための法制度や活用方法、特許電子図書館(IPDL)利用方法について)」に関する内容も併用して実施することとなり、本プロジェクトがスタートしました。



知的財産権に関する講習会

## 試作から特許出願まで

研究初年度である平成22年度の取り組みは、開発のための事前調査から特許出願までを行いました。

### ① 具体的なテーマ内容設定のための事前調査

大学、企業から講師を招聘した講義や介護施設や福祉施設、病院、企業などで福祉用具に関する聞き取り調査を行い、現状ある課題を出していただきました。その中で、車椅子用の照明がなく、利用者の多くは自転車用ライトで代用している現状を知りました。そのことから、利便性の高い車椅子の照明があまりないことが分かり、研究テーマを「福祉用具の開発」から「車椅子の照明装置の開発」として、より具体的な研究テーマとしました。

### ② 情報収集、分析(福祉用具の製造現場など)

車椅子の市場分析として、車椅子の使用台数、利用状況や車椅子で利用している照明に関する現状調査を、市内の福祉用具製造、販売を行っている企業に対して行いました。また、特許電子図書館(IPDL)〈現 特許情報プラットフォーム〉を活用して、知的財産権の調査を行い開発のための基礎資料としました。

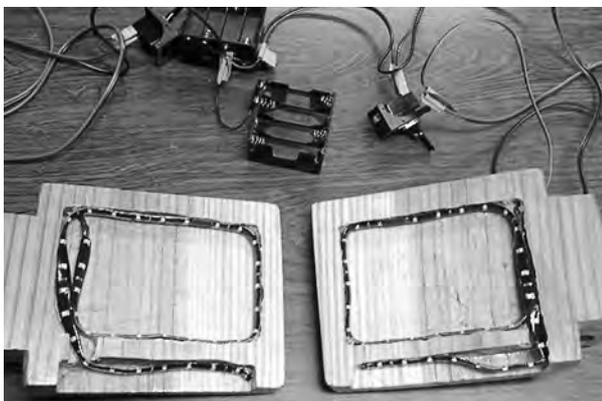
### ③ 課題解決のためのアイデア創出からコンセプトの立案、形状のデザインへ

ブレインストーミング法や関連列挙法などのアイデア発想法を使い、課題解決を図るためのワークショップを行いました。出されたアイデアを特許電子図書館(IPDL)で、類似検索をしながら、アイデアの絞り込みを行い、車椅子利用者が足をのせるフットプレートを活用した照明装置がまだ開発されていないことが分かりました。

そこから、「利便性が高く、障害者や高齢者など車椅子を利用している方々が、夜間でも安心して行動範囲を広げることができるような車椅子の照明装置」をコンセプトとし、アイデアデッサンを行い、フットプレートに装着する照明装置を設計しました。

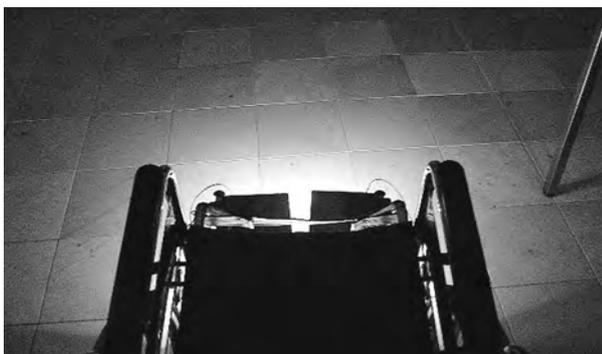
## ④ プロトタイプの製作及び実証実験

照明装置のプロトタイプは加工性を考え、フットプレート本体を木材で、照明部分はLED照明を使用して製作しました。



木製プロトタイプの照明装置

製作したプロトタイプの照明装置を使った実証実験も実施し、足元を照らす照明装置として十分な機能が得られることが分かりました。



照明装置の実証実験

## 特許出願から取得まで

特許電子図書館 (IPDL) での検索結果、考案した車椅子の照明装置がまだ特許申請されていなかったため、特許取得を目指すことになりました。特許申請書類作成には、特殊な文言、表現方法があるため、生徒が資料の素案を作成し、知財アドバイザーの方から添削のご指導をいただき、約3ヶ月間かけて書類を完成することができました。平成22年3月4日に特許庁へ「車

椅子の照明装置(特許の名称)」として、特許申請を行うことができました。(出願番号:特願2010-047361)その後、平成23年9月15日に申請した特許が公開(公開番号:特開2011-177460)され、平成26年度まで申請書類の審査がありました。その間、本プロジェクトを引き継いだ生徒が、知財アドバイザーの方のご指導を頂きながら書類の訂正を行い、5年間の歳月を要しましたが、平成27年2月20日に特許証が交付されました。(特許番号:特許第5696871号)

## 特許出願から商品化の可能性 (市場調査)へ

特許申請を行った翌年の平成23年度から現在まで、多くの団体より助成をいただきながら、実用化に向けその可能性を模索するために、産学官連携による検討会の開催や展示会への出展、各種コンテストへの参加を行ってきました。

### ① 産学官連携による検討会

車椅子照明の製品化を通じて、大学や地域の中小企業、米沢BNO、福祉施設や行政等と連携し、それぞれ有する知識やノウハウなどを組み合わせ、デザイン性、利便性や効果等の検証を行い、改良型照明装置の開発を目的とする検討会を平成23年度、24年度に実施しました。



検討会

検討会ではいろいろな観点から、意見を頂くことができ、有機 EL（有機エレクトロルミネセンス）照明を活用した改良型照明装置を、地元企業の協力で製作することができました。

## ② 展示会

有機 EL 照明を使った改良型車椅子の照明装置を使い、市場調査（アンケート調査）や最新の情報取得のため、県内外の展示会に参加しました。

県外では、たくみ21 展示・発表・即売会（主催：NPO 法人たくみ21〈かながわ県民センター〉：平成24年度から平成26年度）、ヨコハマ・ヒューマン&テクノランド2012（主催：社会福祉法人横浜市リハビリテーション事業団〈パシフィコ横浜〉平成24年度）に参加しました。



車椅子の照明装置のプレゼンテーション

## ③ コンテスト

キャンパスベンチャーグランプリ東北2010（大学、大学院、高等専門学校、短期大学、専門学校に在籍している学生を対象にしたビジネスプランコンテスト）において、明かりでつなぐ人の輪～新型車いす照明「Nighit-L」の販売事業～をテーマに、ビジネスプランを作成してエントリーしました。

結果は、福祉施設や介護施設での調査から、現状の問題点を明確にした上で、新しい照明装置の試作まで行えていること、また、この商品を販売するというビジネス上の問題点の整理もしっかりなされているという評価で、最優秀賞

に次ぐ特別賞を得ることができました。



大会表彰式

## おわりに

本プロジェクトを通じて実践してきた、知的財産権教育の具現化（知的財産権の出願・取得）、PBL（課題解決型学習）やアクティブラーニングの学習の推進、産学官連携による取り組みによって構築できた各界とのネットワークから得られたものは、今後の学習の大きな宝となるものと考えています。特に、先輩から後輩へ受け継ぎながら、特許を取得したことは、現在在籍している生徒にとって大きな指針となり、今後の学習への励みになるものと思います。



有機 EL 照明を使った照明装置

製品はまだ試作段階で実用化にはクリアすべき高いハードルがありますが、将来的には企業との連携などが実現して商品化され、地域産業の振興に役立てればと考えているところです。

# 東北の食品関連産業集積に関する現状について

## はじめに

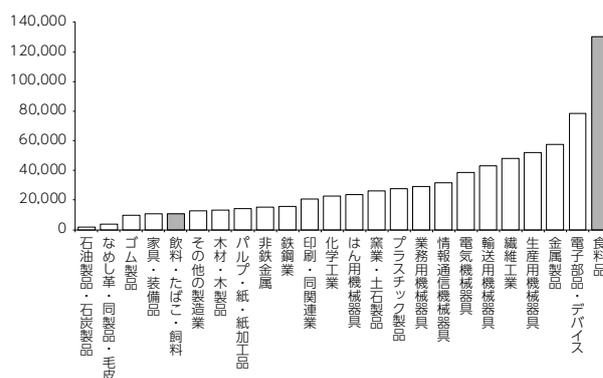
東北圏の主要産業は食料品製造業であり、圏内全製造業の従業員数の約2割を占める。東北圏を持続可能な地域とするためには、食料品製造業を中心に、農水業、卸小売、ホテル旅館、飲食業を加えた食品関連産業の成長、もしくは現状維持は不可欠である。しかし、食品関連産業の全てを網羅した資料や整理されたデータは見当たらず、食品関連産業の全体像は明らかにされていない。

このため東北地域の食品関連産業の現状把握に努める必要があり、平成26年度自主調査として、①工業統計表出荷額ベースで東北各県工業地区別上位5業種抽出、②付加価値が高い地域産業の全国比較（偏差値化）、③モデル事例ヒアリング、④技術シーズの整理、⑤補論として付加価値向上策考察を行った。

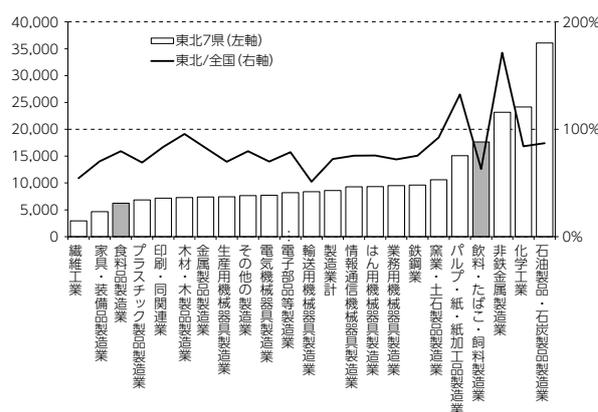
## 1. 東北の食品関連産業

東北7県における業種別従業者数（製造業）を見ると、食料品製造業が2割弱と最も多いように、食料品製造業を中心とする食品関連産業が東北の雇用を支えてきた（図表1）。

一方、東北7県製造業一人当たり付加価値平均は、全国の7割水準。さらに東北7県食料品製造業の一人当たり付加価値は、全国製造業平



図表1 東北7県の製造業・業種別従業者数 (人、2012、工業統計)



図表2 一人当たり付加価値 (千円、2012、工業統計)

均の1/2に過ぎない（図表2）。国際的にみても低水準といえる。

食品関連産業が抱える課題は多い。主なものとして、主要原材料である農産物が関税で保護されている影響から割高であること、物流では域内で原材料を調達しようとする大都市圏に比べ割高になるケースがあること、等があげられる。これらの課題の中には、農業・工業・観

光間の連携、地域内循環・ローカルサプライチェーンの確立等により解決が期待されるものがある。

最近の動きの代表的なものに2015年にスタートする新制度（機能性食品表示制度）があげられる。これにより、イノベーションを困難としていた現行制度の煩雑さが、大きく改善される可能性が出てきた（図表3）。地域資源を活用してきた食品関連産業には大きなビジネスチャンスとみられる。このチャンスを活かすには、研究機関との連携が不可欠である。大学や研究機関には、本調査（東北の技術シーズ）で整理した通り、機能性に関する研究シーズが蓄積されていることから、活用が期待される。

図表3 各種制度比較

	手続き・コスト	商品力
栄養機能食品	◎	×
特定保健用食品	×	◎
機能性表示食品	○	○

## 2. 県別食品関連産業集積の現状

東北7県各工業地区の食品関連産業（ただし産業分類上の食料品・飲食・飼料に限る）について、出荷額と一人当たり付加価値額偏差値から産業集積の状況を整理した（図表4）。

出荷額は、東北7県各工業地区別に上位5業種を表として整理（図表5）。出荷額は、サンプルが少なく金額が秘匿される場合でも、順位は開示されることから、量の指標とした。質の指標としては、一人当たり付加価値の他地域との

比較を試算。具体的には、同じ業種毎に全国233地区と比較し、同業における各地の偏差値を算出した。

図表4 県別工業地区別付加価値偏差値上位業種

	工業地区	細分類名	従業者数	付加価値偏差値
青森県	八戸地区	配合飼料	215	61.0
		水産缶詰・瓶詰	252	52.3
		めん類	269	49.2
	上十三地区	めん類	30	49.8
		野菜漬物	48	48.4
		その他の水産食料品	115	48.1
	青森地区	塩干・塩蔵品	206	76.8
		味噌	101	69.3
		その他の水産食料品	432	57.2
	津軽地区	生菓子	256	68.5
		めん類	255	48.3
		清酒	99	46.2
	西北五地区	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品	75	45.6
		清涼飲料	17	43.9
		めん類	49	43.8

青森県は、ホタテ（青森地区）と生菓子（津軽地区）に、他県を凌駕する産業集積がみられる。ホタテは高度衛生管理にも対応した養殖事業者が一貫生産を実施（株式会社山神等）、また津軽の生菓子もリンゴを上手く活用するなど（アップルパイ等）、地域資源活用型のビジネスモデルが展開されている。これらの原料には、機能性も期待されることから、今後は、研究機関との連携強化が望まれる。

岩手県は、調理パン・麺類（盛岡地区）と、その他畜産（大船渡・高田地区、両磐地区）、菓子（釜石地区）に、他県を凌駕する産業集積がみられる。盛岡地区の調理パンと麺類は、当該地区の食文化、飲食業との連携を背景としたもので、

畜産品は当該農業の集積を背景としている等、地域資源を活用したビジネスモデルが展開されている。

宮城県は、水産練製品（仙塩地区、石巻地区：株式会社高政等）、冷凍水産食品（石巻地区：株式会社スイシン等）、清酒（石巻地区：平孝酒造等）、生菓子（仙南地区：菓匠三全等）に、他県を凌駕する産業集積がみられる。仙塩・石巻地区の水産加工は東日本大震災で大きな被害を被ったが、最新設備で再建を図っている。将来的には、EU-HACCPを念頭に、漁船・漁業との連携が進めば、一層の付加価値向上が期待できる。

宮城県清酒製造業は、被災地支援購買を契機に、急速に業績を伸ばしている。これは近年、農業との連携が少なかったビジネスモデルから、当該連携を強化したビジネスモデルに転換し、高品質の製品を作れる体制となっていたところに、支援購買が入り、当該高品質が認識され、リピート需要につながったものである。

秋田県では、ほぼすべての工業地区において清酒が出荷及び一人当たり付加価値の上位に入っていることが特徴的である。他に雄平・北鹿地区では果実加工関連において、他県を凌駕する産業集積がみられる。

秋田県清酒製造業は、被害が少なかった秋田県においても、被災地支援購買を契機に、急速に業績を伸ばしている。宮城県同様、農業との連携を強化したビジネスモデルに転換し、高品質の製品を作れる体制となっていたところに、支援購買が入り、当該高品質が認識され、リピート需要につながったものである。全県を上げて清酒製造業に強い秋田県は、当該メリットを十分に活かすことが可能である。

山形県の各工業地区の飲食品製造業におけ

図表4 県別工業地区別付加価値偏差値上位業種（続き）

工業地区	細分類名	従業者数	付加価値偏差値	
岩手県	盛岡地区	すし・弁当・調理パン	316	66.9
		めん類	448	59.3
		パン	492	54.9
	大船渡・高田地区	その他の畜産食料品	578	60.5
		生菓子	173	54.3
		冷凍水産物	371	52.8
	宮古地区	冷凍水産物	206	49.9
		乳製	58	48.7
		生菓子	82	46.6
	釜石地区	その他のパン・菓子	114	60.4
		その他の水産食料品	107	53.5
		冷凍水産食品	90	50.1
	胆江地区	米菓	364	56.3
		生菓子	124	52.0
		他に分類されない食料品	257	50.3
両磐地区	その他の畜産食料品	595	66.7	
	めん類	42	52.8	
	生菓子	314	48.2	
岩手中部地区	豆腐・油揚	85	49.3	
	肉加工品	289	49.0	
宮城県	仙塩地区	水産練製品製造業	1,732	65.7
		冷凍水産食品製造業	597	65.2
		海藻加工業	260	60.3
	石巻地区	清酒製造業	46	79.6
		冷凍水産食品製造業	210	76.6
		水産練製品製造業	460	70.7
	古川地区	他に分類されない飲食品製造業	333	81.1
		有機質肥料製造業	24	59.3
		豆腐・油揚製造業	131	51.8
	仙南地区	生菓子製造業	346	65.8
		清酒製造業	52	60.1
		めん類製造業	225	52.1
	気仙沼地区	その他の水産飲食品製造業	684	57.4
		海藻加工業	458	56.0
		冷凍水産食品製造業	162	48.1
築館地区	生菓子製造業	33	42.8	
	他に分類されない飲食品製造業	47	38.3	
	その他の畜産飲食品製造業	33	35.8	
迫地区	他に分類されない飲食品製造業	135	54.2	
	部分肉・冷凍肉製造業	249	48.7	

図表4 県別工業地区別  
付加価値偏差値上位業種(続き)

	工業地区	細分類名	従業者数	付加価値 偏差値	
秋田県	秋田周辺地区	清酒製造業	225	54.5	
		精米・精麦業	262	47.7	
		めん類製造業	169	47.1	
	本荘・由利地区	清酒製造業	87	51.3	
		豆腐・油揚製造業	28	43.3	
		めん類製造業	40	42.7	
	雄平地区	野菜缶詰・果実缶詰・ 農産保存飲食品製造業	50	57.7	
		清酒製造業	202	56.0	
		そう(惣)菜製造業	45	49.5	
	北鹿地区	野菜缶詰・果実缶詰・ 農産保存飲食品製造業	222	56.8	
		他に分類されない飲 食品製造業	122	51.7	
		部分肉・冷凍肉製造業	251	48.4	
	能代・山本 地区	他に分類されない飲 食品製造業	36	47.1	
		野菜漬物製造業	19	47.1	
		清酒製造業	31	46.2	
	大曲・仙北 地区	野菜漬物製造業	53	46.8	
		清酒製造業	160	45.1	
		豆腐・油揚製造業	26	44.9	
	山形県	酒田地区	野菜漬物製造業	163	60.3
			部分肉・冷凍肉製造業	212	50.2
しょう油・食用アミノ 酸製造業			44	50.0	
鶴岡地区		生菓子製造業	152	59.2	
		清酒製造業	120	48.1	
		他に分類されない飲 食品製造業	89	48.0	
新庄・最上 地区		野菜缶詰・果実缶詰・ 農産保存飲食品製造業	180	50.5	
		他に分類されない飲 食品製造業	24	40.3	
北村山地区		清酒製造業	52	57.7	
		めん類製造業	39	56.1	
		野菜缶詰・果実缶詰・ 農産保存飲食品製造業	421	49.4	
山形地区		冷凍調理食品製造業	1,152	63.0	
		野菜缶詰・果実缶詰・ 農産保存飲食品製造業	766	61.0	
		清酒製造業	185	60.1	
長井・西置賜 地区		清酒製造業	28	45.3	
		野菜漬物製造業	20	41.3	
		他に分類されない飲 食品製造業	151	41.1	

	工業地区	細分類名	従業者数	付加価値 偏差値	
山形県	米沢・東置賜 地区	そう(惣)菜製造業	107	62.8	
		野菜漬物製造業(缶詰、 瓶詰、つぼ詰を除く)	173	56.7	
		生菓子製造業	23	51.0	
福島県	いわき地区	冷凍水産物製造業	253	61.1	
		生菓子製造業	94	56.5	
		他に分類されない飲 食品製造業	392	54.3	
	県中地区	豆腐・油揚製造業	105	56.7	
		生菓子製造業	709	56.4	
		他に分類されない飲 食品製造業	610	54.2	
	県北地区	その他の水産飲食品 製造業	228	59.9	
		すし・弁当・調理パン 製造業	334	51.4	
		清酒製造業	140	49.3	
	会津地区	そう(惣)菜製造業	370	58.3	
		味そ製造業	157	53.7	
		野菜漬物製造業	73	51.3	
	県南地区	野菜缶詰・果実缶詰・ 農産保存飲食品製造業	151	62.9	
		豆腐・油揚製造業	14	57.2	
		めん類製造業	19	55.1	
	相馬地区	海藻加工業	124	57.2	
	新潟県	新潟・新発田・ 中条地区	米菓製造業	3,087	88.4
			その他の水産飲食品 製造業	337	78.2
			水産練製品製造業	2,073	63.7
		三条・五泉 地区	他に分類されない飲 食品製造業	725	64.7
清酒製造業			118	56.5	
豆腐・油揚製造業			95	51.3	
長岡・北魚沼 地区		米菓製造業	1,670	62.6	
		清酒製造業	616	59.1	
		すし・弁当・調理パン 製造業	973	50.9	
柏崎地区		ビスケット類・干菓子 製造業	777	58.1	
		清酒製造業	61	42.4	
上越・糸魚川・ 頸城地区		水産練製品製造業	46	62.8	
		他に分類されない飲 食品製造業	48	52.6	
		豆腐・油揚製造業	53	49.9	
十日町・魚沼 地区		清酒製造業	208	72.4	
		めん類製造業	85	56.8	
		そう(惣)菜製造業	47	55.8	
村上地区		生菓子製造業	64	43.9	
		味そ製造業	28	43.9	

図表5 各県工業地区別出荷額上位5業種

県	地区	1位	2位	3位	4位	5位
青森県	八戸地区	配合飼料製造業	その他の水産食料品製造業	その他の畜産食料品製造業	冷凍調理食品製造業	部分肉・冷凍肉製造業
	上十三地区	部分肉・冷凍肉製造業	その他の畜産食料品製造業	肉加工品製造業	しょう油・食用アミノ酸製造業	その他の調味料製造業
	青森地区	冷凍水産食品製造業	その他の水産食料品製造業	パン製造業	塩干・塩蔵品製造業	水産缶詰・瓶詰製造業
	津軽地区	清涼飲料製造業	生菓子製造業	精米・精麦業	めん類製造業	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業(野菜漬物を除く)
	西北五地区	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業(野菜漬物を除く)	その他の調味料製造業	めん類製造業	他に分類されない食料品製造業	清涼飲料製造業
岩手県	盛岡地区	部分肉・冷凍肉製造業	乳製品製造業(処理牛乳・乳飲料を除く)	その他の畜産食料品製造業	処理牛乳・乳飲料製造業	精米・精麦業
	大船渡・高田地区	その他の畜産食料品製造業	冷凍水産物製造業	塩干・塩蔵品製造業	生菓子製造業	冷凍水産食品製造業
	宮古地区	冷凍水産物製造業	冷凍水産食品製造業	水産缶詰・瓶詰製造業	塩干・塩蔵品製造業	その他の水産食料品製造業
	釜石地区	その他のパン・菓子製造業	その他の水産食料品製造業	冷凍調理食品製造業	冷凍水産物製造業	水産缶詰・瓶詰製造業
	胆江地区	米菓製造業	他に分類されない食料品製造業	生菓子製造業	動植物油脂製造業(食用油脂加工業を除く)	めん類製造業
	両磐地区	その他の畜産食料品製造業	他に分類されない食料品製造業	生菓子製造業	処理牛乳・乳飲料製造業	豆腐・油揚げ製造業
	岩手中部地区	レトルト食品製造業	肉加工品製造業	そう(惣)菜製造業	処理牛乳・乳飲料製造業	動植物油脂製造業(食用油脂加工業を除く)
宮城県	仙塩地区	ビール類製造業	すし・弁当・調理パン製造業	処理牛乳・乳飲料製造業	水産練製品製造業	冷凍水産食品製造業
	石巻地区	配合飼料製造業	その他の水産食料品製造業	冷凍水産食品製造業	水産練製品製造業	冷凍調理食品製造業
	古川地区	精米・精麦業	他に分類されない食料品製造業	処理牛乳・乳飲料製造業	清酒製造業	あん類製造業
	仙南地区	パン製造業	冷凍調理食品製造業	生菓子製造業	清涼飲料製造業	そう(惣)菜製造業
	気仙沼地区	その他の水産食料品製造業	海藻加工業	冷凍水産物製造業	冷凍水産食品製造業	そう(惣)菜製造業
	築館地区	肉加工品製造業	冷凍調理食品製造業	部分肉・冷凍肉製造業	配合飼料製造業	野菜漬物製造業(缶詰・瓶詰、つぼ詰を除く)
	迫地区	部分肉・冷凍肉製造業	他に分類されない食料品製造業	めん類製造業	その他の調味料製造業	肉加工品製造業
	秋田周辺地区	部分肉・冷凍肉製造業	精米・精麦業	パン製造業	清酒製造業	すし・弁当・調理パン製造業
	本荘・由利地区	部分肉・冷凍肉製造業	清酒製造業	冷凍水産食品製造業	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業(野菜漬物を除く)	他に分類されない食料品製造業
	雄平地区	蒸留酒・混成酒製造業	めん類製造業	清酒製造業	冷凍調理食品製造業	他に分類されない食料品製造業
秋田県	北鹿地区	部分肉・冷凍肉製造業	処理牛乳・乳飲料製造業	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業(野菜漬物を除く)	すし・弁当・調理パン製造業	清酒製造業
	能代・山本地区	他に分類されない食料品製造業	清酒製造業	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業(野菜漬物を除く)	その他の水産食料品製造業	めん類製造業
	大曲・仙北地区	清酒製造業	その他の調味料製造業	しょう油・食用アミノ酸製造業	他に分類されない食料品製造業	その他のパン・菓子製造業
	酒田地区	部分肉・冷凍肉製造業	肉加工品製造業	野菜漬物製造業(缶詰・瓶詰、つぼ詰を除く)	清酒製造業	他に分類されない食料品製造業
	鶴岡地区	その他のパン・菓子製造業	部分肉・冷凍肉製造業	その他の調味料製造業	生菓子製造業	野菜漬物製造業(缶詰・瓶詰、つぼ詰を除く)
	新庄・最上地区	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業(野菜漬物を除く)	冷凍調理食品製造業	有機質肥料製造業	めん類製造業	他に分類されない食料品製造業
山形県	北村山地区	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業(野菜漬物を除く)	部分肉・冷凍肉製造業	冷凍調理食品製造業	レトルト食品製造業	そう(惣)菜製造業
	山形地区	冷凍調理食品製造業	その他のパン・菓子製造業	部分肉・冷凍肉製造業	清涼飲料製造業	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業(野菜漬物を除く)
	長井・西置賜地区	他に分類されない食料品製造業	その他の精穀・製粉業	豆腐・油揚げ製造業	清酒製造業	清涼飲料製造業
	米沢・東置賜地区	部分肉・冷凍肉製造業	ソース製造業	清涼飲料製造業	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業(野菜漬物を除く)	野菜漬物製造業(缶詰・瓶詰、つぼ詰を除く)
	いわき地区	冷凍水産物製造業	他に分類されない食料品製造業	水産練製品製造業	その他の水産食料品製造業	塩干・塩蔵品製造業
	県中地区	たばこ製造業(葉たばこ処理業を除く)	葉たばこ処理業	そう(惣)菜製造業	他に分類されない食料品製造業	生菓子製造業
	県北地区	ビール類製造業	乳製品製造業(処理牛乳・乳飲料を除く)	レトルト食品製造業	精米・精麦業	他に分類されない食料品製造業
福島県	会津地区	清酒製造業	そう(惣)菜製造業	めん類製造業	味そ製造業	他に分類されない食料品製造業
	県南地区	精米・精麦業	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業(野菜漬物を除く)	その他のパン・菓子製造業	肉加工品製造業	冷凍調理食品製造業
	相馬地区	海藻加工業	その他の畜産食料品製造業	乳製品製造業(処理牛乳・乳飲料を除く)	他に分類されない食料品製造業	野菜漬物製造業(缶詰・瓶詰、つぼ詰を除く)
	新潟・新発田・中条地区	米菓製造業	水産練製品製造業	そう(惣)菜製造業	他に分類されない食料品製造業	部分肉・冷凍肉製造業
	三条・五泉地区	他に分類されない食料品製造業	精米・精麦業	冷凍調理食品製造業	そう(惣)菜製造業	—
	長岡・北魚沼地区	米菓製造業	他に分類されない食料品製造業	清酒製造業	冷凍調理食品製造業	すし・弁当・調理パン製造業
	柏崎地区	ビスケット類・干菓子製造業	清酒製造業	豆腐・油揚げ製造業	—	—
新潟県	上越・糸魚川・頸城地区	ビスケット類・干菓子製造業	肉加工品製造業	その他の調味料製造業	その他の水産食料品製造業	清酒製造業
	十日町・魚沼地区	他に分類されない食料品製造業	清酒製造業	精米・精麦業	部分肉・冷凍肉製造業	その他の水産食料品製造業
	村上地区	米菓製造業	ビスケット類・干菓子製造業	清酒製造業	すし・弁当・調理パン製造業	冷凍水産食品製造業

る、一人当たり付加価値偏差値をみると、多くの地区で漬物が上位にあることが特徴である。また、清酒についても北村山地区と山形地区において全国を凌駕する産業集積がみられる。清酒の状況については、宮城、秋田で詳細に論じたとおりである。

福島県は、果実関連（県南地区：日本果実加工株式会社等）、冷凍水産食品（いわき地区）、その他水産（県北地区）に、他県を凌駕する産業集積がみられる。果実と冷凍水産は、関連農漁業の集積を背景としたものである。これらは、今後機能性の展開等による発展が期待できる。ユニークなのは、海がない、県北地区に鮭加工品の集積がみられることである。これは昔、鮭が遡上していた時代の食文化を背景としたものと考えられる。

新潟県を特徴づける産業は、米菓、清酒、精米等のコメ関連である。各地区ともにこれらの地域資源を背景とした有力企業が存在しており、他の東北各県に比べると、一人当たり付加価値のレベルが一段高い。

特に、新潟・新発田・中条地区における米菓産業の一人当たり付加価値は、製菓全国平均の2.5倍に達する。製菓産業の生産性日米格差は3倍と試算されているので、新潟・新発田・中条地区は、ほぼ米国水準にあると言えよう。

まずは、震災後好調な清酒から、飲食品製造業との連携が進んでいることは、宮城や秋田の項で詳述した通りである。

新潟には被災地支援購買はなかったものの、東北各県の清酒が品不足になるに至り、その購買の勢いは新潟のみならず全国に及んでいる。米菓では、新機能性表示への期待が大きい。当該ジャンルは数年前から米菓でも成長分野と

なっている。研究機関との連携による飛躍が期待できよう。

### 3. モデル事例ヒアリング

東北7県における先進事例として、各県からモデル事例として11件紹介した。本稿ではその中の2事例を紹介する。

#### 武輪水産

武輪水産は、1948年の創業以来八戸港産の新鮮な原料を主とした加工品の製造を行ってきた水産加工事業者である。八戸港は、イカの水揚げが日本一、サバの主要漁場の中で本州最北に位置している点に特徴があり、同社では両魚種を中心としている。

2000年には冷凍しめさばでの対米 HACCP を取得、昨年には EU-HACCP を念頭においた、全自動の仕分け工場を設けるなど、高度衛生管理に優れる。漁船等の EU-HACCP 対応が進めば、より鮮度が高く、付加価値のとれる製品が提供できる状況となっている。

同社では2014年にかけて（独）水産総合研究センターと共同で、シメサバ調味液のヒスタミン制御について研究を行い、調味液温度と酢酸濃度を制御し pH を4.0以下とすることで、製品の風味を損なうことなく、ヒスタミン中毒（サバに当る）を防止できることを解明するなど、伝統製法に科学のメスを入れることに成功している。

これからは、EU-HACCP に対応した漁船との連携を進めることによって、高鮮度商品の展開に期待が持てる。これは、一朝一夕には進まないが、重要な方向性である。

同社では、そのような転換をにらみ、付加価値の高い商品をマーケティングし開発する部署を設けるなど、先手を打っている。

さらに魚は新機能性表示制度への期待がもてる分野でもある。当該分野における研究機関との連携にも期待がもてよう。

## 食料科学研究プラットフォーム構想

東北大学の食品バイオ加工技術に関する研究開発力は、国際的に最高水準にあり、東北経済連合会を中心とした食品産業は、現状を打開すべく東北大学との連携を進めている。

強い国際商材を創出する場として、新技術群を集積・統合した拠点(プラットフォーム)の整備が望まれている。その準備段階として地元食

品産業界と東北大学、大学技術移転機関の東北テクノアーチの連携で、新商材の企画段階における強みの把握のための知財的視点の活用、明確化した強みのマーケティングへの展開などのソフトパワー開発(中小企業で実施可能な作業シート等)を行っている。

今後は、それを補完するハードパワー(技術開発、試作品生産)の体制の整備を急ぎ進める必要がある。これまでの東北大学の産学共同の経験をさらに発展させて、高品質な原料産地である東北において原料中の糖質・蛋白質・脂質等の高度変換技術を、東北大学の技術シーズを活用して開発し、単一技術しか持たない地域食品企業が、産学共同で国際的新商材を開発するための統合開発プラットフォームを早急に構築すべきである。

図表 6 東北の技術シーズ(一部抜粋)

コード	県	シーズ	概要・説明	所在
91	青森	ビフィズス菌の増殖を促進する食品由来のペプチド素材	ビフィズス菌に対して増殖促進効果を示す食品や医薬品等に利用するためのペプチド素材を開発した。食品タンパク質(食肉等に由来するもの)をパパイン等のプロテアーゼで分解して調製したペプチド溶液に、ビフィズス菌(Bifidobacterium bifidumなど)の増殖を促進する効果を見出した。この作用を示すペプチドの一つとして、Glu-Leu-Metという配列のトリペプチドを同定した。このペプチドあるいはこのペプチドを含む素材を食品等に添加するなどして、ビフィズス菌増殖促進効果が得られる。	青森県開放特許シーズ 食品・バイオ分野
91	青森	青森シャモロック種鶏の育成期飼料制限給与と種卵の早期供用により、ひなの生産性を30%以上向上させることができる	青森シャモロック種鶏の母方である速羽性横斑プリマスロックは、育成期の不断給与により余分な腹腔内脂肪を蓄積するため産卵率が低下し、ひなの生産性が低くなっている。そこで、育成期の飼料制限給与と種卵の早期供用について検討したところ、ひなの生産性を向上させることを明らかにしたので普及に移す。	青森県
91	青森	卵黄重が極めて重い「大黃卵鶏」の開発	青森県産の卵黄重選抜系統を交配した、市販銘柄並の大卵で産卵量が多く、かつ市販卵に比べ、卵黄重が極めて重く、卵黄卵重比が高い緑色卵鶏を開発したので普及に移す。	青森県
91	青森	卵用鶏に対するカルシウム給源としてのホタテ貝殻の利用	卵用鶏のカルシウム給源としてホタテ貝殻について検討したところ、生産性及び卵殻質は石灰石及びカキ殻を給与した場合と差がなく、カルシウム給源として利用可能であることが明らかになったので普及に移す。	青森県
91	岩手	凍結耐性ソフトクリームミックス	凍結耐性(凍結・解凍後の油相/水相の相分離抑制)が付与されたソフトクリームミックス。	岩手大学 農学部応用生物化学課程

## 4. 東北の技術シーズ

東北の大学や研究機関が蓄積してきた各種技術シーズを産業分類(小分類)ごとに整理した。本稿ではサンプル的にその一部を抜粋して掲載する(図表6)。

研究シーズは、原料改良と機能性に大別しうる。事業者によるイノベーションの参考になれば幸いである。

## 5. (補論) 付加価値向上策考察

産業には部品間の独立性が強く、調整が不要で、スケールメリットが競争力に直結する「組み合わせ型」産業(モジュラーアーキテクチャ)と、逆に部品間の相互調整が重要な「すり合わせ型」産業(インテグラルアーキテクチャ)がある。

一人当たり付加価値を高める方法として、一つは、組み合わせ型を堅持しつつ、機械化や機能性食品表示を進める方向性、新潟の米菓のイメージである。もう一つは、農業や流通の改革と同時並行的に、原料特性を活かした、すり合わせ型の良さを活かす方向性である。例えばホタテ養殖にて、生産から加工まで一貫した高度衛生管理が求められるEU-HACCPに対応し、ホタテ御殿が続出している北海道の猿払村漁協は先行的な成功例とみられる。

大学や研究機関の技術シーズも大きく2つに分類することが出来る。機能性と原料の商品性である。単体で付加価値向上が期待される機能性技術は「組み合わせ型」と、それだけでは付加価値向上には至らず、最終製品の作りこみも大きく影響する原料の商品性改良技術は「すり合

わせ型」とそれぞれ対応するとみられる。

東北各地には地域特性に応じた独特の食品関連産業の技術・ノウハウの集積がある。これらの歴史的な集積・蓄積と、最新の研究機関の研究成果とを、上記のような分析に基づいた効果的なマッチングによって産業の高度化を図るべきであろう。但し、マッチングには目利き人材が鍵を握る。同人材の確保と育成に留意が必要とみられる。

### (謝辞)

下記有識者検討会を組織して、報告書を取りまとめました。参加いただいた皆様、快くヒアリングに応じていただいた皆様には感謝を申し上げます。

<座長>

柳井 雅也氏

(東北学院大学教養学部教授)

島田 昌幸氏

(株式会社ファミリア代表)

甲斐 茂利氏

(株式会社日本政策投資銀行

東北支店企画調査課長)

田中 祐正氏

(東北経済産業局産業部新事業促進室室長)

松嶋 喜昭氏

(東北農政局経営・事業支援部事業戦略課長)

※役職名は27年3月現在

<事務局>

公益財団法人東北活性化研究センター

一般財団法人北海道東北地域経済総合研究所

株式会社日本経済研究所

# 宮城県食品産業協議会 記念講演 東北の食品産業の現状について

平成27年5月26日(火)、宮城県食品産業協議会主催記念講演「東北の食品産業の現状について」において、部長(特命担当)の小杉が講演を行いました。



宮城県食品産業協議会(会長 浅見紀夫株式会社一ノ蔵名誉会長)は、宮城県内の食品産業相互の連携と意思疎通の円滑化による食品関連企業の健全な発展を目的に設立されています。株式会社一ノ蔵、株式会社阿部蒲鉾店、株式会社木の屋石巻水産、株式会社菓匠三全、有限会社ふじや千舟、仙台味噌醤油株式会社等の会員を有し、事務局は株式会社プロジェクト地域活性が務めています。

講演では、平成26年度東北活性研自主調査の内容をもとに、東北の食品産業、宮城県の食品産業の現状等を説明しました。

## (目 次)

- I. 東北の食品産業
- II. 宮城の食品産業
- III. 東北の技術シーズ
- IV. 付加価値向上策考察
- V. 事例紹介
- VI. 皆様への期待

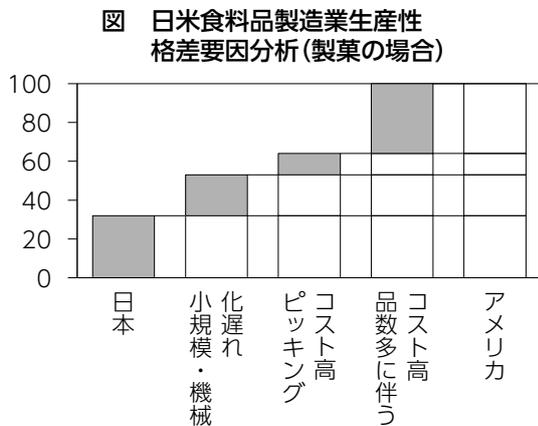
## (要 旨)

東北の食品産業は、域内製造業従業員の約2割を占めるように、雇用を支える重要な産業です。しかし、東北食料品製造業の一人当たり付加価値は、全国製造業平均の1/2に過ぎず、国際的にみても低水準にあります。

さらに、食品関連産業が抱える課題は多く、主要原材料である農産物が関税で保護されている影響から割高であること、域内で原材料を調達しようとする物流コストが大都市圏に比べ割高になるケースがあること、等があげられます。

付加価値が低いことについてですが、日本とアメリカを比較しますと、食料品製造業の一人当たり付加価値日米格差は約3倍(製菓の場合)になります。小規模で機械化が遅れていること、本質的なイノベーションが少なく、小手先の新

商品に頼りがちであること等が、内閣府資料により、指摘されています。



(出所) 内閣府 2008  
「業種別生産性向上に向けた検討課題」  
労働1時間当たり付加価値額比較

反面、明るい話題としては、今年スタートする機能性食品表示制度があげられます。現行食品表示制度の煩雑さが、大きく改善され、地域資源を活用する食品関連産業には大きなビジネスチャンスです。

このチャンスを活かすにも、宮城県食品産業協議会の皆様と、研究機関との連携が不可欠です。東北活性研調査(東北の技術シーズ)で整理した通り、大学や研究機関には、機能性に関する研究シーズが蓄積されています。ぜひ、本調査報告書をご活用頂ければ幸いです。

宮城県の食品産業については、新潟県と比較して、付加価値が低位にとどまっているのが現状です。詳細については、本調査報告書を後日参照下さい。宮城県の工業地区別に付加価値偏差値上位業種を並べると、宮城県食品産業協議会に参加されている企業が多く名を連ねています。



これは、商品の価値を付加価値に転化できていることが数値で示されています。出荷額ベースでは、多種多様な食品産業が雇用を支える役割を果たしていることも、あわせて再認識ください。

宮城県の具体的な動きとしては、食品産業界、東北大学、大学技術移転機関東北テクノアーチとの連携例「食料科学研究プラットフォーム構想」があげられます。

食料科学研究プラットフォーム構想については、会場にご来場されていた、東北大学農学研究科藤井教授にご登壇頂き、詳細な説明をお願いしました。

あわせて、東北大学以外の東北の技術シーズについても報告書では取りまとめていることを紹介しました。

最後に、27年度事業として、「6次産業加速化に向けた人財育成のあり方に関する調査」実施、食品産業の方々と一緒に、本調査報告書を活用した勉強会等への協力をお願いして、終了しました。

東北活性研の成果報告の場と言う貴重な機会をいただきました、宮城県食品産業協議会様には感謝申し上げます。

# 平成26年度 「観光関連産業活性化支援プロジェクト」

平成26年度「観光関連産業活性化支援プロジェクト」として、地域観光の担い手となる人材育成に向けた「地域観光人材育成プログラム」を宮城県（宮城プログラム）、秋田県（秋田プログラム）で、具体の現場をフィールドに観光戦略立案力の向上に向けた「地域観光戦略プログラム」を山形県（山形プログラム）で実施しました。本稿では、宮城プログラムを中心に26年度プログラムの概要について紹介いたします。なお、プログラムの詳細は「記録報告書」としてホームページに掲載されています（<http://www.kasseiken.jp/pdf/library/guide/26fy-pj03.pdf>）。

## 1. 地域観光人材育成プログラムの概要

### (1) 宮城プログラム

「地域観光人材育成プログラム」の宮城プログラムでは、全体テーマを「**地域観光をリデザインする**」と掲げ、メイン講師として、観光まちづくりの推進者である大社充氏（おおこそ みつる NPO 法人グローバルキャンパス理事長）を招請して、全4回の内容で実施した。受講者は、宮城県内の自治体観光部署、観光協会、観光関連事業者、復興や地域づくり組織、企業の地域振興部門に所属する24名である。

本プログラムは、もっぱら「経験知」で展開し

宮城プログラムの実施内容

回	テーマ/講師	内容
第1回 10/7	観光まちづくりの考え方とポイント メイン講師 大社充氏 (NPO 法人グローバルキャンパス理事長)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■グループワーク 「地域で抱える課題を共有する」</li> <li>■講義/質疑応答 「観光まちづくりによる地域活性化の進め方」</li> <li>■グループワーク 「自地域の課題の明確化」</li> </ul>
第2回 12/17	マーケティングの可能性、必要性 ゲスト講師 恩蔵直人氏 (早稲田大学商学学術院教授)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■講演 「マーケティングにおける発想と視点」</li> </ul>
	観光マーケティングの手法と応用 ゲスト講師 高澤由美氏 (首都大学東京 特任准教授)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■講義 「観光マーケティングの考え方・発想の応用」</li> <li>■グループワーク 「マーケティングの発想を地域で活かす」</li> <li>■講義 「観光まちづくりのマーケティング」</li> </ul>
第3回 1/21	観光戦略立案のケーススタディ メイン講師 大社充氏	<ul style="list-style-type: none"> <li>■課題共有とテーマ設定</li> <li>■ケーススタディ 「角田市をモデルに観光戦略を考える」</li> <li>■発表</li> </ul>
第4回 2/18	事業と推進体制 メイン講師 大社充氏	<ul style="list-style-type: none"> <li>■グループワーク 「角田市をモデルに事業を考える」</li> <li>■発表/総括</li> </ul>

てきた地域観光を、科学的視点（客観的データ）で「見える化」し、戦略的に推進していくノウハウを学ぶ内容である。

具体的には、地域の多様な主体（行政、観光事業者、農林水産業者、商工担当者、NPO、市民団体、住民など）が一体となって観光と地域づくりに取組む「観光まちづくり」の概念や、データに基づくマーケティングの手法、観光戦略と事業立案の方法、事業を推進する組織体制のあり方について理解を深めるカリキュラムにしている。

大社講師からは、観光客を十把一絡げにみるのではなく、特性にもとづいてカテゴリーに細分化し、カテゴリー毎に「リピート率をあげる」「新たな人を呼び込む」「消費単価をあげる」「滞在時間を延ばす」方策を考えていくという講義をいただいた。以下は、その抜粋である。



客観的データを収集するためには、最初に「**来訪者実態調査**」を実施し、どのような人（性別、年齢、職業、居住地、所得等）が、なぜ（来訪目的）、誰と（同行者）、どのようにして来ているのか（交通手段）、何度目の来訪か（来訪回数）、いくらお金を使っているか（観光消費）などを具体的に把握することが必要になる。これらデータをもとに「STP」のフレームを使って、

市場を細分化 (Segmentation) し、ターゲットを絞込んで (Targeting)、ポジショニング (Positioning) を考える。すなわち、観光客を性別、世代等の層などで区分して、そのいずれかを標的として選び、さらにその標的に対して他地域と比較した自地域の優位性を明確にしていく。

このように、対象となるカテゴリーを意識することで、「誰でも良いから来てほしい」という漠然とした誘客から、「こんな人に来てほしい」という明確なイメージを持って事業立案することができるようになる。現行1万人の観光客を1万5,000人に増やすことは容易ではないが、まずは絞りこんだターゲット100人に来てもらうことから始めることで、成果が出やすくなる。

さらに地域観光の成果をあげるためには、新規顧客よりも「リピーターを獲得」する方が、マーケティングコストが安く得策である。加えて「消費単価」をあげて、「滞在時間」を延ばし、「地域内調達率」を高くし、地元にお金が入り、地域内経済循環する仕組みをつくるのがポイントとなる。

このようなマーケティングを地域で行うためには、地域の主要メンバーを集めて「**マーケティング委員会**」を設置し、マーケティングの必要性を認識しながら、調査結果を共有することから始めるのが確実である。そのメンバーから調査・分析やマーケティングの専門的人材として「**マーケティングディレクター**」を選び育成することも考えられる。さらに、この組織が「**日本型 DMO**」<sup>1</sup>に発展する可能性もある。

このように地域の人が自ら調査に汗をかいて、その結果を分析し考えるプロセスを共有することが大切である。その積み重ねによって、データに基づいて考える意識が地域にきちんと根付くようになる。それが、ひいては地域主導で地域観光を推進するための原動力となる。



なお、本プログラムでは、講師による一方向の講義だけではなく、グループワークを随時取り入れて、自身で「考える」場面を多様につくった。たとえば、宮城県角田市をモデルケースにして、客観的データから観光の実態や課題を読み取り、「**SWOT分析**」(地域の内部環境をS(強み)・W(弱み)に、外部環境をO(機会)・T(脅威)に整理して分析)や、その結果をもとに角田観光の方向・方針について考えあい、どんな来訪者にどのように過ごしてもらおうか等の「**戦略**」を立案し、戦略に基づいた具体的「**事業**」を組み立て、さらに、その事業実現に向けた「**推進体制**」のあり方について検討した。



宮城プログラムの様子

## (2) 秋田プログラム

秋田プログラムでは、一般社団法人秋田県観光連盟との共催によって、同観光連盟会員を対象に「観光秋田未来塾」として、全4回開催した。

プログラムの全体テーマを「**観光業をイノベーションする**」として、地域観光の危機をチャンスにして、あるいは時代の変化を取り入れて、様々なイノベーションに取組み、新たな価値創

造に挑んだ実践者の事例から学んだ。

全体のコーディネーターを、旅館業に精通した専門家である井門隆夫氏(いかど たかお 株式会社井門観光研究所)が担い、バリアフリーやインバウンドなどによる顧客創造に先進的に取り組む5名の講師を招請した。

## 秋田プログラムの実施内容

回	講演タイトル/講師	内容
第1回 12/11	「バリアフリー観光で集客力アップ」 講師 中村元氏 (NPO 法人日本バリアフリー観光推進機構代表)	■地域ぐるみでバリアフリー観光の情報収集提供に取り組み、需要を開拓
第2回 1/19	「思い込みでお客様を逃がしていませんか？ ～真の顧客ニーズで売り上げアップ」 講師 高萩徳宗氏 (有限会社ベルテンポ・トラベル・アンドコンサルティング 代表取締役)	■障害者・高齢者が楽しめる旅を企画し、高質なサービスを提供
第3回 2/23	「視点・発想を変えて新しい旅館を創る」 講師 中村ゆかり氏 (ホテル五龍館 女将)	■顧客目線でリピーター率、自社集客率アップを実現した発想の源泉や仕組みづくり
第4回 3/17	「Web 戦略でインバウンドの市場を創る」 講師 小池邦夫氏 (鳳明館 代表取締役社長) 講師 向井通浩氏 (ジャパン・バックパッカーズ・リンク代表) コーディネーター 井門隆夫 (株式会社 井門隆夫観光研究所代表)	■インバウンドのFIT (個人旅行)をターゲットにした情報戦略

伊勢志摩をはじめ先駆的にバリアフリー観光に取り組んできた中村元氏(なかむら はじめ 特定非営利活動法人 日本バリアフリー観光推進機構 理事長)、障害者に寄り添う旅を実践している高萩徳宗氏(たかはぎ のりとし 有限会社ベルテンポ・トラベル・アンドコンサルティング代表)の両講師は、障害者、高齢者のニーズを捉え問題を解決し、共感される旅を企画している。両者に共通しているのは、障害者、高齢者がなぜ旅に行きたいか、何をしたいのかの目的を「根掘り葉掘り」聞いて、その思いを実現する旅を提案していることである。

また、中村ゆかり氏(株式会社五龍館 代表取締役社長)は、お客さまと「横並び」になって旅の楽しい思い出を作りあう関係性を創出し、お客さまと価値を共有する企画・サービスを提供し、多くのリピーターを獲得している。

小池邦夫氏(株式会社鳳明館 代表取締役社長)は、外国人客をターゲットに情報戦略にいち早く取り組み、伝統的日本旅館の魅力で外国人客を惹きつけている。また、向井通浩氏(むか

い みちひろ ジャパン・バックパッカーズ・リンク代表)は海外のバックパッカーと国内のゲストハウスのための情報発信を行っている。両講師ともに世界を見据えて、誰にどのような方法で情報を発信すれば効果的かを戦略的に考え実践している。

5人の講師には、それぞれの経験から、「少ないパイを争うのではなく新しい市場を創ること」、すなわち今までの思い込みを払拭して新たな顧客価値創造にチャレンジすることの必要性をお話いただいた。いずれにおいても発想を転換する柔軟性と、勇気を持って一歩踏み出す行動力が成功の鍵となっている。



秋田プログラムの様子

## 2. 地域観光戦略プログラムの概要

山形大学大学院理工学研究科 MOT 専攻との共催によって、山形県飯豊町をフィールドに、「中山間地域の観光戦略づくり」をテーマにしたプログラムを実施した。飯豊町ほか近隣地域の観光関連事業者11名の社会人と山形大学大学院留学生7名の計18名が受講した。

本プログラムは、飯豊町をモデルに、地域資

源を発掘し、それを活かした観光戦略を考え、観光事業とプロモーション方法を組み立てる一連のプロセスを試行する内容である。

全体のコーディネートと講師を高澤由美氏（首都大学東京特任准教授、山形大学大学院理工学研究科非常勤講師）が担当した。

飯豊町を対象地域にすることで、具体的なマーケティングと観光戦略の立案ができた。特に全員でフィールドワークをして同じ目線を持

てたことで、グループワークの検討も深まっている。今後、立案した戦略プランを、実践へと結び付けていく予定である。

### 3. 平成27年度事業の展開

平成26年度の成果を受けて、今年度も継続して「地域観光戦略プログラム」と「観光人材育成プログラム」を実施する。

平成27年度の「地域観光戦略プログラム」では、昨年度と同様に大社充氏を招請し、地域観光の主体となる人材・組織づくりに取り組む。具体的には①観光まちづくりの基本的な考え方を理解すること、②訪問客実態調査、市場環境調査（当該地訪問のニーズ等）を実施し、データ分析をして、戦略・事業を立案すること、③地域観光を推進する恒常的な体制づくり（DMO）について検討することを、カリキュラムに掲げた。

当該地域の観光関連事業者、自治体観光部署、観光協会、商工農林漁業者、地域づくり団体等をメンバーにして「マーケティング委員会」を組織し、委員会内に「ワーキングチーム」を設ける。同チームと調査等の具体的作業を行って、ノウハウの蓄積を図る予定だ。さらに、現行の観光推進体制をチェックして、DMO的機能をどのように整備していくかを議論する。

国の「まち・ひと・しごと創生基本方針検討チーム報告書」（平成27年6月12日）では、「日本版DMOを核とする観光地域づくり・ブランドづくりの推進」が提示されており、今後の地域観光推進の核に位置づけられている。今年度のプログラムは、東北におけるDMOの可能性を考える一歩として取り組みたい。

1 DMO (Destination Marketing /Management Organization) は、地域の戦略的、総合的な観光マーケティング、マネジメントを担う組織。現在、「日本版DMO」の取組みが、各地で進んでいる。

山形プログラムの実施内容

回	テーマ	内容
第1回 10/28	地域の実態と課題の把握 講師 高澤由美氏 (山形大学大学院理工学研究科非常勤講師)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■オリエンテーション</li> <li>■飯豊町の観光戦略の概要</li> <li>■フィールドワーク</li> <li>■感想の共有</li> </ul>
第2回 11/25	観光地域づくり	<ul style="list-style-type: none"> <li>■振り返り</li> <li>■観光地域づくりの基礎</li> <li>■観光マーケティングの考え方</li> <li>■地域資源の磨き上げ</li> <li>■グループワーク</li> </ul>
第3回 12/9	観光資源と情報発信	<ul style="list-style-type: none"> <li>■振り返り</li> <li>■フィールドワーク</li> <li>■感想の共有</li> </ul>
第4回 1/27	観光戦略のデザイン	<ul style="list-style-type: none"> <li>■振り返り</li> <li>■中山間地域の観光戦略のデザイン</li> <li>■事業プランの作成</li> <li>■プロモーションの検討</li> <li>■発表</li> </ul>
第5回 2/24	戦略の展開に向けて	<ul style="list-style-type: none"> <li>■振り返り</li> <li>■最終事業プラン作成</li> <li>■発表</li> <li>■全体の振り返り</li> </ul>



山形プログラムの様子

## 『特産品ガイド』2015日本語版と 新英語版(ミラノ万博版)の発刊について

当センターでは平成23年11月から、「東北・新潟のこだわり特産品ガイド2011冬・2012春」「同2012夏・秋」、Tohoku & Niigata SPECIAL FOOD SELECTIONS、「東北・新潟特産精選日本天與海珍饈八十八」(繁体版、簡体版)を刊行し、国内外から好評をいただいております。

上記日本語版は、日本百貨店協会加盟百貨店250社、日本チェーンストア協会加盟スーパー60社、日本通信販売協会加盟企業約130社、JR・旅行会社約70社、日本新聞協会会員等マスコミ約300社、全国銀行協会加盟銀行約120行、全国信用金庫協会会員企業約40社、復興庁、農林水産省、経済産業省をはじめとする関係行政機関等に配布されました。特に平成25年3月には、社団法人日本クレジット協会全国キャンペーン「クレジットで東日本に元気を」で、当ガイド掲載の被災三県(岩手、宮城、福島)の産品が賞品として選定され、当選者2万名に対して6万個、9千万円以上のご購入をいただきました。物品購入に加え、日本クレジット協会は被災三県の各教育基金に対し、1千万円ずつの寄付を行い、震災遺児への教育支援にも尽力していただきました。

英語版、繁体版・簡体版については、復興庁、外務省、農林水産省のご協力により、34カ国の在外日本大使館、50カ所のJETRO海外事務所、公益財団法人フォーリンプレスセンターな

らびに特例社団法人日本外国特派員協会所属の特派員・ジャーナリスト等に配布いたしました。その中で、世界各国の食品見本市で設置されるJETROのジャパンパビリオンでの配布では、「一度に沢山の情報を得ることが出来て良い」、「今まで食べたことのない日本食も載っており、非常に興味を持った」等の評価をいただきました。(シカゴ、広州、バンコク、サンティアゴ、香港、クアラルンプール、ケルン、ニューデリー、サンフランシスコ、モスクワ、ドバイ、マドリード、シンガポール、バルセロナ、ボストン等で配布)。

こうした実績を踏まえ、平成27年3月に新しく「東北・新潟のこだわり特産品ガイド2015」と2015 Tohoku & Niigata SPECIAL FOOD SELECTIONSを刊行いたしました。

前者は農業と食品加工に頑張る福島県二本松市と新潟県南魚沼市の女性たちを取材した巻頭特集に加え、東北・新潟の伝統野菜・地域野菜マップを掲載しております。伝統野菜・地域野菜マップについては流通関係者の関心も高く、イオンリテール株式会社東北カンパニーエリア推進チームからの照会等が来ております。

また後者の英語版は、本年5月1日より開催のミラノ万国博覧会での配布を予定しております(7月24日～27日)。世界遺産に認定され今人気が高い和食の中でも、東北が誇る魚食、米食、酒・発酵食品の紹介に力を入れ、今後の

輸出への足がかりとなる情報発信を目指しております。

日本語版・英語版ともに、掲載商品は東北6県と新潟県から選りすぐりの特産品をご推薦いただき、当センターが設置した選考委員会(委員長:東北大学大学院農学研究科 伊藤房雄教

授)において選定された逸品ばかりです。本ガイドにより、復興が着実に進む東北・新潟の食の豊かさと多様性を国内外に発信し、地域活性化の推進に貢献できるようこれからも努めていきたいと考えております。

「東北・新潟のこだわり特産品ガイド」は当センターのホームページにおいて閲覧できます。

TOPページ (<http://www.kasseiken.jp/>) 右側にある「特産品ガイド」のアイコンをクリックしてください。

ホームページ

センターご案内

センター事業

機関誌

入会のご案内

オンラインワン企業紹介

# 東北・新潟のこだわり特産品ガイド

印刷用ページ

TOP > 東北・新潟のこだわり特産品ガイド

掲載品目に関する個別具体のお問い合わせへの対応や商談の仲介はいたしかねますので、あらかじめご了承ください。

## 東北・新潟のこだわり特産品ガイド2015(日本語版) **NEW**

発行:平成27年3月  
※画像クリックで閲覧できます(PDF)

東北活性研  
公益財団法人東北活性化研究センター  
〒980-0021  
仙台市青葉区中央2丁目9番10号  
【セトシ東北3F】

東北復興リンク

心づなひで力あわせて、東北復興。

東北・新潟のこだわり特産品ガイド

日本語 / English  
簡体版 / 繁体版

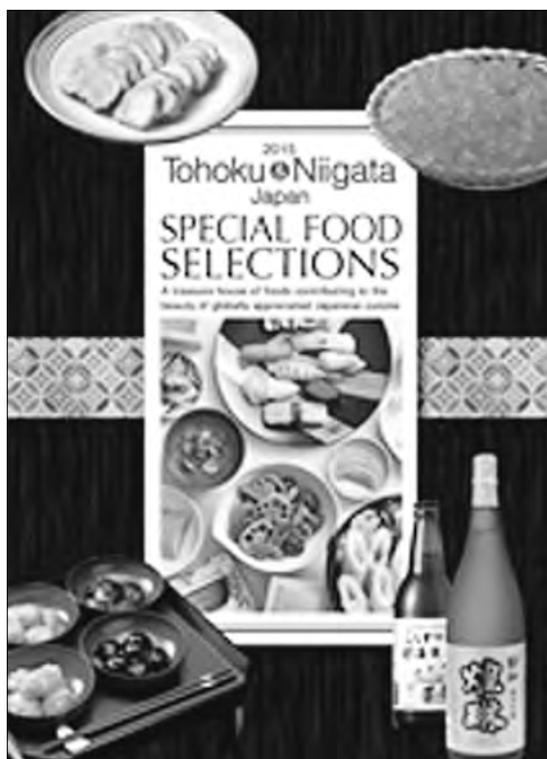
東北・新潟のこだわり特産品ガイド2015 (日本語版)



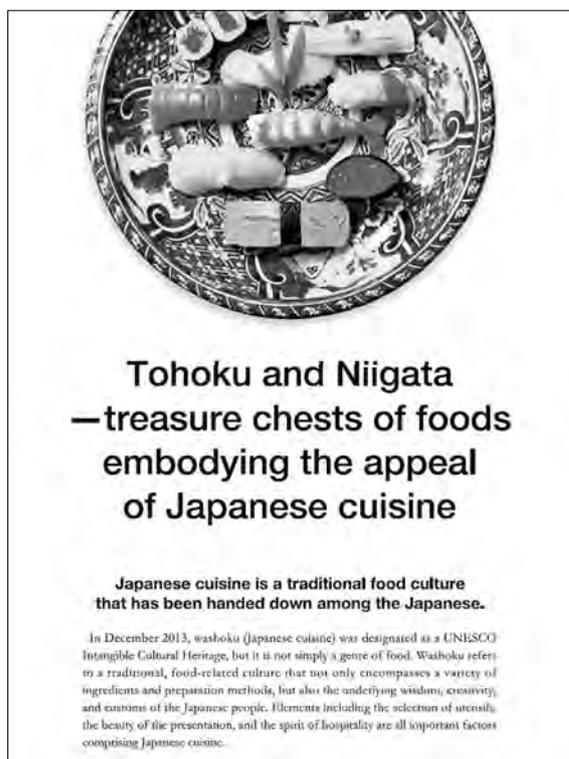
発刊：平成27年3月



東北・新潟のこだわり特産品ガイド2015 (英語版)



発刊：平成27年3月



過去に発刊された東北・新潟のこだわり特産品ガイド

中国語版・簡体版



発刊：平成26年3月

中国語版・繁体版



発刊：平成26年3月

英語版



発刊：平成25年3月

日本語版2012夏－2012秋号



発刊：平成24年6月

日本語版2011冬－2012春号



発刊：平成23年11月

# 地域運営組織「NPO 法人 きらりよしじまネットワーク」 ～山形県東置賜郡川西町 吉島地区の取り組み～

調査研究部長 宮曾根 隆 / 研究員 伊藤 孝子

## はじめに

昨年の「消滅自治体」論議（増田2014）や政府の「地方創生」政策の閣議決定（12月）を背景として、東北活性研では「人口減少時代の地域コミュニティ」を今年度の調査研究テーマとしている。

本稿では、地域コミュニティ経営の先進事例とされる（総務省（2015）に掲載）、山形県川西町吉島地区の取組みを紹介する。

なお、「地域コミュニティ」と「地域運営組織」の定義について簡単に触れておく。「地域コミュニティ」の定義は、総務省（2007）、広井（2009）など、さまざまあるが、本稿では、単純に「自然集落から小学校区程度までの特定地域に居住する、何らかの帰属意識を持つ住民の集まり」と定義する。「地域運営組織」は総務省（2015）の表現であり、地域住民中心に形成され、合意された指針に基づき地域課題の解決に向けた取組みを継続的に行なう組織である。「住民自治組織」「地域経営組織」という類似用語もあるが、本稿では「地域運営組織」を用いる。（注：「地域自治組織」は地方自治法上の組織であり、本稿で論じる組織とは異なる。）

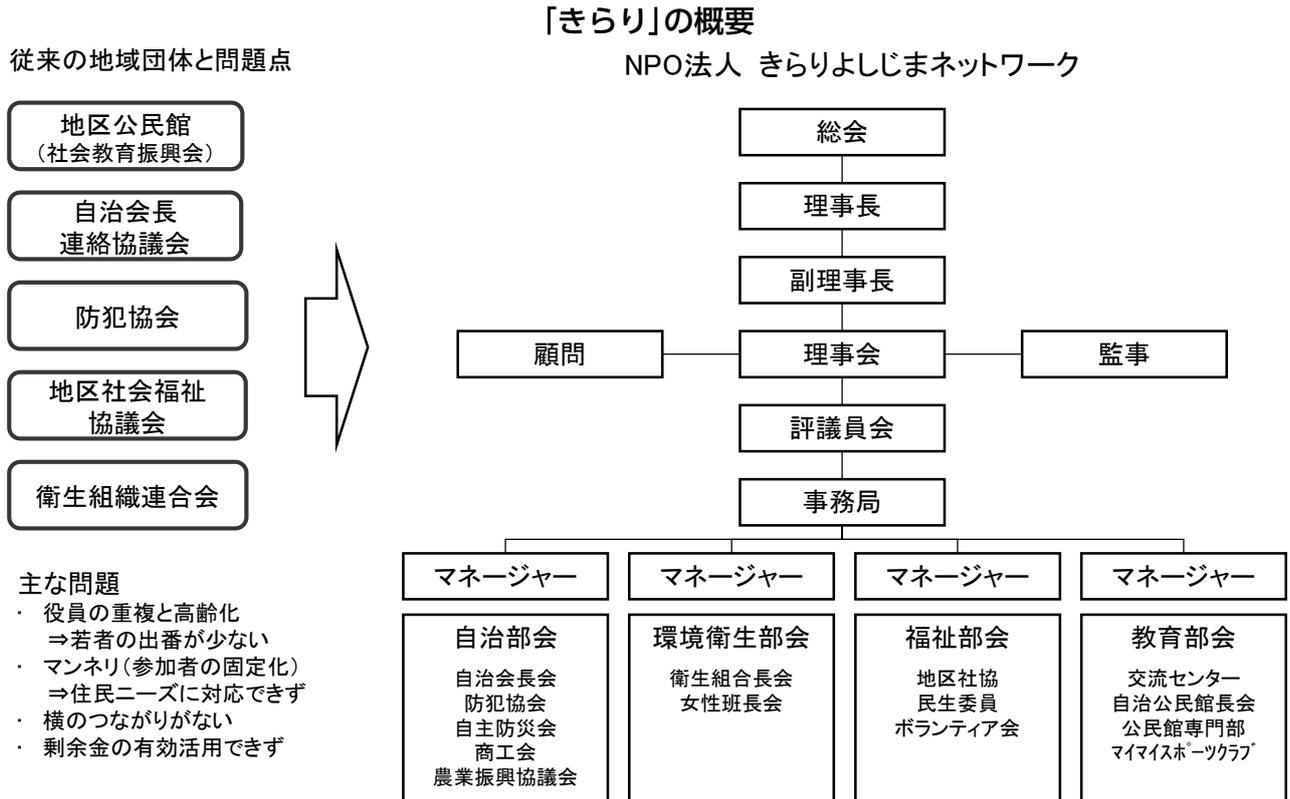
## 1. 川西町および吉島地区の概要

川西町は山形県の南部に位置する、人口16,262人（2015年5月）の町である。1955年に1町5村が合併して誕生した。町のホームページでは、「米どころ」と「米沢牛の産地」を産業としてアピールしている。川西町には、合併前の旧町村をベースに7つの地区が設定されている。吉島地区は旧吉島村の後継地区であり、面積約16km<sup>2</sup>、人口約2,660人である。



## 2. きらりよしまネットワークの概要

以前の吉島地区には、下図左側に示すように5つの団体が存在していた。この体制は、下図左下に記載したように、マンネリ化などの問題が指摘されていた。これらの問題を解消し、地区の活性化を図るために、2007年、5団体を統合した「特定非営利活動法人(NPO法人)きらりよしまネットワーク」(以下「きらり」)が設立された(全世帯加入)。旧団体の機能は、「きらり」の4つの部会として再編された(下図右)。事業規模は約6000万円である(2013年度)。



出所: きらりよしまネットワークHP (2015年6月7日参照)、高橋事務局長説明資料(2015年4月3日入手)などから筆者作成

「きらり」の組織理念にあたる「将来像」「基本目標」「地域づくりのテーマ」は下図のとおりである。これらは時間をかけて合意されたものであり、全住民に共有されている。

### 「きらり」の将来像など

#### ■ 将来像

「人が輝き、喜びを見出し、つくる楽しさを わちあえる里」  
きらりよしまの創造

#### ■ 基本目標

「歴史と文化でつなぐ、新しい暮らしの創造」

#### ■ 地域づくりのテーマ

「forからwithへ」 みんなが主役の地域づくり

筆者注: 「forからwithへ」とは、やっであげる(やっであらう)という  
一方的な関係でなく、ともにやりましょう、という意味

出所: きらりよしまネットワークHP  
(2015年6月7日参照)

### 3. 「きらり」の沿革とNPO法人化の理由

「きらり」の沿革は下図の通り、2002年に川西町が地域コミュニティの活動拠点である公民館の運営を外部化したことから始まっている。当時、町財政の逼迫による行政サービスの低下懸念や吉島地区の人口減少・高齢化による将来不安が生じており、住民の間で地区を運営する何らかの新しい組織の必要性が認識され始めていた。

2004年、地区の各団体（前述の諸団体）は会計の一元化と法人格取得の検討を決議した。最終的に「きらり」がNPO法上の法人として全世帯が参加する形で発足したのは2007年であるので、住民の合意形成に3年程度をかけていることになる。合意形成の有力手段は住民ワークショップである。当初、NPO化に反対の住民も多かったが、何度もワークショップを開催した結果、合意に至った。

NPO法人の選択理由は、「きらり」の高橋事務局長によれば、①経営の視点と知識 ②明確なビジョンと住民参加 ③財源の確保 ④（行政と）対等の協働 の4点を実現するのに適するからとのことである。

#### 「きらり」の沿革

- 2002年 川西町が地区公民館を「公設民営化」し、地域の社会教育振興会に運営を委託。（このころ、町財政が悪化）
- 2004年 3月、吉島地区各種団体の年度末臨時総会にて将来的に会計一元化と法人格取得に向けての検討を承認。  
5月、地域子育てサロン「水曜らんど」スタート。6月、総合型地域スポーツクラブ「マイミススポーツクラブ」設立。（今日の自主的活動の本格的な端緒）
- 2005年 4月、吉島地区各種団体の年度初め総会にて地域全体での法人格取得を承認。
- 2006年 4月、吉島地区公民館の「指定管理者」を受託。（受託者は「きらり」の現事務局長の高橋氏が当時所属していた吉島地区社会教育振興会。これを機に高橋氏が公民館運営に参画）  
5月、地区計画策定委員会設置（委員30名）。  
8月、住民ワークショップ「よじま探検隊」開催。（住民自治の最重要ツールであるワークショップの端緒）
- 2007年 4月、「きらりよじまネットワーク」設立総会。（従来の5つの地域団体を統合。全世帯参加）5カ年の地区計画を承認。  
9月、法人格取得。
- 2009年 4月、川西町が地区公民館を交流センター化し、教育委員会の所管からまちづくり課へ。吉島地区公民館が吉島地区交流センター「きらり」に変更。
- 2010年 5月、中間支援組織おきたまネットワークサポートセンター「通称：おきさぼ」設立。
- 2013年 国、県、町の各種事業を受託（総合生活支援サービスに関する調査研究事業、地域の絆づくり担い手育成事業など）

出所： きらりよじまネットワークHP（2015年6月7日参照）、平成25年度活動報告書、高橋事務局長説明資料（2015年4月3日入手）などから筆者作成

## 4. 活動内容

「きらり」の主な活動(部会ごと)は下図のとおりである。小中学生から高齢者まで各層へのサービスをニーズと供給力に応じて積極的に拡大している。また、資金確保のための経済活動(主に6次産業化)に熱心である。さらに、最近、国、県からの受託事業も積極的に実施している。

### 「きらり」の主な活動

#### ■自治部会

- ・よじまっ子見守り隊  
地域全体で子どもたちの安全を確保するために住民ボランティアによる見守り隊を組織
- ・きらり産直市場・きらり産直朝市  
地域の所得向上などを目的にコンビニの休憩スペースや駐車場に出店
- ・広報活動  
月1回の「地区報きらり」、年1回の「きらり活動報告書」を全戸配布

#### ■環境衛生部会

- ・環境保全事業としてEM石鹸づくり講習会  
EM(有用微生物)石鹸づくりをとおして家庭用の廃油活用(リサイクル)や環境保全の啓発を推進
- ・健康祭り  
アイデア料理による健康食、新しい商品開発に向けた料理教室を開催
- ・マイロードサポート  
ボランティア会員、小中学生ボランティアを中心に県道沿いの清掃活動

#### ■福祉部会

- ・児童クラブ  
かぎっこ対策、共働き世帯の支援対策として60名程度受入れ(児童の健全育成の拠点)
- ・さんさん  
・燦燦塾  
高齢者向け生涯学習、介護予防を目的に、移動学習会など、年間12回のプログラムを実施/年に一度の「シルバー健康レクリエーション大会」に200名参加
- ・いきいきサロン  
高齢者の生きがいづくり、仲間づくり、介護予防を目的に、ボランティア会中心に開催

#### ■受託事業(自治部会)

- ・「公民館等を中心とした社会教育活性化支援プログラム」(文部科学省)  
青年活動の次代を担う人材育成、創作太鼓の指導者育成
- ・「持続可能な循環型地域ビジネス事業」(川西町)  
農家レストランの展開に向け、生産者・消費者の相互支援の仕組みづくりのため「いっぷく屋きらり」を開設
- ・「6次産業化調査研究事業」(総務省、過疎集落等自立再生緊急対策事業)  
産直にPOSシステムを導入し管理の高度化/「吉島地区加工研究所」を設置し、同時に「吉島地区6次産業化推進委員会」を設立/おもてなし料理の試作など
- ・「地域の放課後づくりモデル事業」(山形県)  
将来のニート発生防止のため、地域の事業主と協働で職場体験や社会体験のプログラム
- ・「総合生活支援サービスに関する調査研究事業」(総務省)  
タブレット端末を利用した買い物難民支援と高齢者見守り
- ・「地域の絆づくり担い手育成事業」(山形県)  
高齢者や障がい者などの生活支援や見守り活動を通して地域の支え合いやつながりを強化

#### ■教育部会

- ・わんぱくキッズスクール  
小学生の世代間交流やコミュニケーション力向上を目的に農業や野外活動の体験型プログラム
- ・再チャレンジ塾  
団塊世代対象に「フラワーアレンジメント教室」や「そば打ち講習会」
- ・住民ワークショップ「新よじま物語」  
地域づくりについて自由に意見を出し合い、地域づくり活動に反映させることが目的。そこで出た内容を元に理事・事務局合同の課題集約ワークショップを開催(本稿「活動のプロセス」の欄参照)

出所：きらりよじまネットワークHP(2015年6月7日参照)、平成25年度活動報告書、高橋事務局長説明資料(2015年4月3日入手)などから筆者作成



きらり産直市場



わんぱくキッズ・スクール

## 5. 活動のプロセス (合意形成から評価まで)

活動のプロセスの全体像は下図のとおりである。

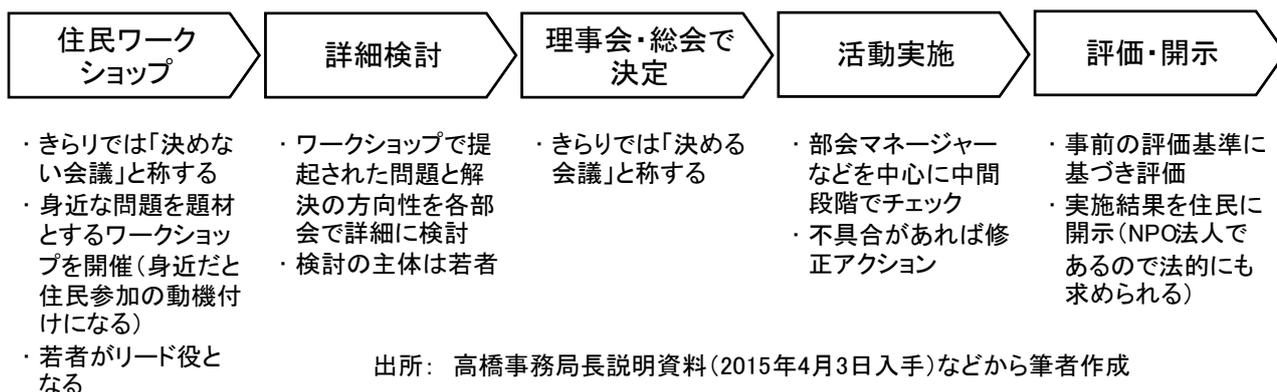
「きらり」では合意形成を非常に重視している。そのための仕組みは「決めない会議」と「決める会議」と表現されている。「決めない会議」は、活動の始まりとしての住民ワークショップである。ここで住民自らが参加して、地域のニーズ、要望を話し合う。話し合いは若者がリードして進められ、特性要因図(フィッシュボーン・チャート)にまとめられる。「決めない会議」なので、自由に意見を出し合い、要望が洗い出される。

ワークショップでまとめられた要望は各部会で詳細に検討され、実施の可否を判断できる程度に詰められる。その案を理事会、総会で決定する。これが「決める会議」である。

決まったことは各部会のマネージャー(非常勤)のもとに実施に移され、一年が過ぎると、事前の評価基準によって活動が評価される。評価結果は全住民に開示される。

以上の一連のプロセスは、企業経営におけるPDCAサイクルと類似している。ただし、住民組織であるので、合意形成と情報開示について企業経営におけるよりも徹底している。

### 「きらり」の活動プロセス



ワークショップ風景…さまざまな年齢・性別でチーム編成、若者がリード

## 6. 人材育成システム

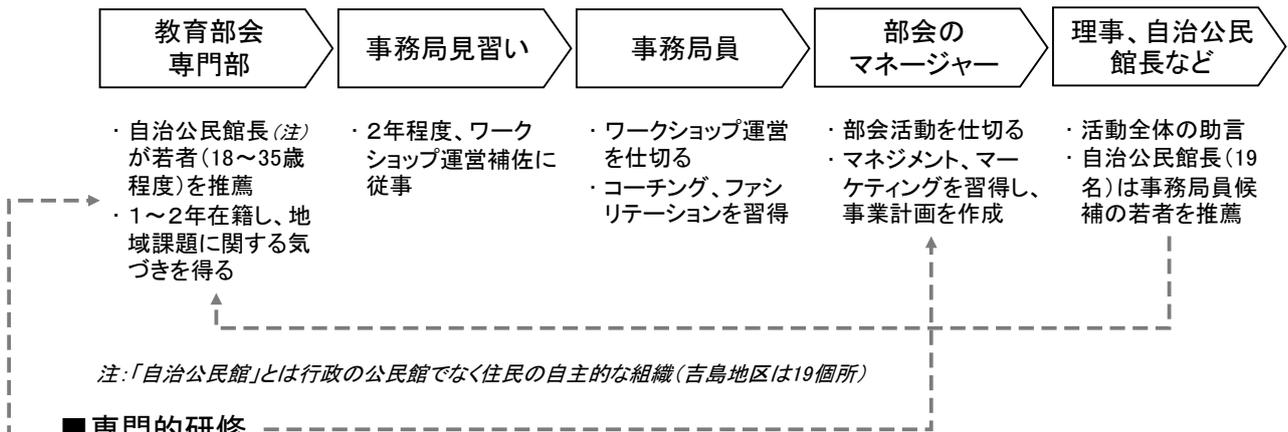
人材育成システムが「きらり」の最大の強みかもしれない。下図「人材育成のプロセス」のように、若手から指導者層まで、よく練られたものになっている。

「きらり」に特徴的なこととして次の2点が挙げられる。

- ① 専門的研修(マネジメントとマーケティング)は大学教員による本格的なものである
- ② 子ども時代の活動を意識的に人材育成に組み込んでいる

### 「きらり」の人材育成システム

#### ■人材育成のプロセス



#### ■専門的研修

- ・マネジメント研修(会計を含む基本的な経営知識)
  - ・マーケティング研修
- どちらも講師は大学教員、  
相応のコストをかける

#### ■子ども時代の活動

- ・小学生も地域貢献・・・「よしまっ子おはよう隊」朝の高齢者宅挨拶(声がけ)活動
- ・年少時より住民から感謝される喜びを味わい、その後の地域活動の誘引に。

出所：高橋事務局長説明資料(2015年4月3日入手)などから筆者作成

高橋事務局長によれば、「きらり」の活動全体が人材育成である。すなわち、子どもから高齢者まで、活動を通じて、「学び(知識)⇒実践(能力発揮)⇒変化(自信)⇒発展(成長)」というサイクルを経験することにより、住民が「鍛え」られるのである。



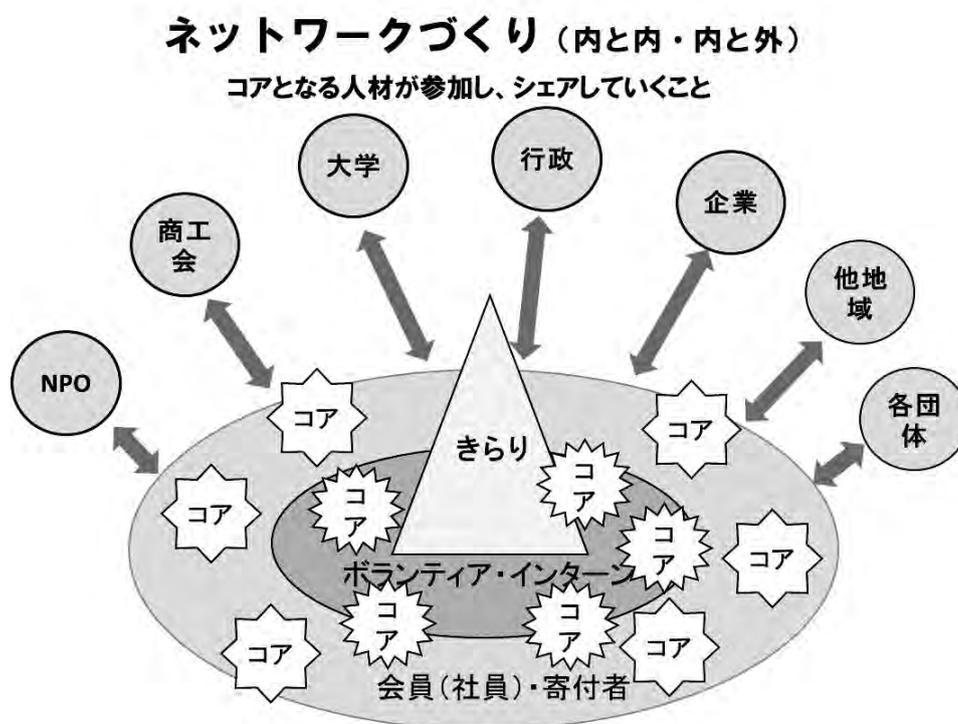
中学生ボランティア育成

## 7. 外部との連携

「きらり」は外部組織との連携を意識的に強化している。これを高橋事務局長は「つながるシステム」と呼んでいる（下図）。

この中では、行政（町当局）との関わりが最も大きい。「きらり」は町と対等の協働関係を築いていると言える。町が事前に地区の活動予算枠を自由度の高い形で用意しておき、それに対して「きらり」が具体的な提案をする、という具合である。町は各地区の専任担当者を配置し、定期的に情報共有の場を設けており、相互の意思疎通は密である。

ネットワーク作りの概念図



出所「きらり」高橋事務局長説明資料（2015年4月3日入手）より

また、「きらり」の事務局には、「おきたまネットワークサポートセンター」（通称：おきさぼ）の事務局が併設されている。「おきさぼ」は、吉島地区を越えた置賜地方全域（山形県南部）を想定エリアとする中間支援組織（行政と地域の諸団体の仲介役・相互連携役）である。2010年に設立され、置賜地方の諸団体のネットワークを強化し、同地方全体における住民による地域運営の底上げを図るために活動している。

## おわりに

「きらり」の特徴を筆者なりにまとめると次のとおりである。

- 住民のニーズと合意形成を最重視していること
- 企業経営のノウハウを意識的に取り入れていること
- 人材育成システムがしっかりしており、特定のリーダーに過度に依存しないこと
- 若者の役割を特に重視しつつも、他の住民層それぞれに役割・生きがいを設定していること

吉島地区は決して条件の良いところではないが、関係者のご努力により、中山間地の地域運営として全国的に見ても「成功例」と言えるのではないかと考える。高橋事務局長の説明資料には、「(どこの地区も)悩みや課題は抱えているが、策を講じなければ前へは進めない。人材不足は育成しないからであり、活動資金不足は営業(補助金申請も含む)しないからであり、参加者の減少は活動に魅力がないからである。」とある。「きらり」はそのような課題に対して適切な策を継続的に講じている。少なくともこの心構えはすべての地域運営において模範とすべきであろう。

なお、筆者は「きらり」には他の地区が参考にすべきことが多いと考えているが、「模倣」すればよいとは考えていない。たとえば、組織形態について、NPO法人でなくとも機能している、同じ川西町の東沢地区(機関誌次号にて紹介予定)のような例もある。地域運営が成功するためには、それぞれの地区の特性に応じて、やるべきことと、そのプロセスについて、丁寧な合意形成を図ることが重要である。

## 引用文献・インタビュー

総務省(2007)「コミュニティ研究会中間とりまとめ」報告書

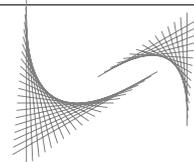
総務省地域力創造グループ振興室(2015)「暮らしを支える 地域運営組織に関する調査研究事業 報告書」

広井良典(2009)「コミュニティを問いなおすーつながり・都市・日本社会の未来」ちくま新書

増田寛也(2014)「地方消滅ー東京一極集中が招く人口急減」中公新書

「きらり」事務局長 高橋由和氏インタビュー 2015年4月3日

# 知をつなぎ、地を活かす



## 公立大学法人 会津大学

### 1. 歴史と使命

公立大学法人会津大学は、歴史と伝統のある会津若松市に、日本初のコンピュータ理工学専門の大学として平成5年4月に開学しました。建学の精神として「to Advance Knowledge for Humanity」(人類の平和と繁栄に貢献する発明・発見を行うこと)を掲げ、豊かな創造性と高い倫理観を備え、地域社会及び国際社会の産業、文化の発展に寄与する研究者や技術者、起業家精神を持つ人材を、教員の4割が外国人という国際的環境の下で育成することを目指しています。

#### 〔会津から世界へ〕

1) コンピュータサイエンスやソフトウェア工学、ICT 応用分野に関する幅広い科目から学生個々の興味・関心に応じた科目を体系的に履修することで、コンピュータ理工学分野において必要とされる専門性の高い能力を身につけることができます。

2) 外国人教員や留学生と交流することで、授業時のみならず大学生活全般で英語を活用することができ、日本にいながら留学と同様に多様な経験が可能です。

3) 「ICT と英語力」を求める職場が増えるなど、社会ニーズが変化する中で、専任の就職相談員を配置し、学生にきめ細かい指導を行い、より高い就職率を目指しています。

#### 〔地域に開かれた大学を目指して〕

建学精神としての基本理念の1つに「福島県の産業・文化への貢献」を掲げ、開学以来、地域貢献活動の推進に努めています。地域産業との交流は活発で、地元企業とともに会津大学の研究・技術を核とした新産業の創出を目指す取り組みを行っています。また、中高生を対象としたキャンプや生涯学習の講座を開催するなど、地域の活性化のための活動を推進しています。

### 2. 産学イノベーションセンター (UBIC)

本学では、大学の枠を超えた産学連携の繋ぎ“ゲートウェイ”となる「会津大学産学イノベーションセンター (UBIC)」を設置しています。

UBIC では、本学の研究や教育の成果を産業界や地域に繋ぐ窓口として、イノベーションの創出、地域社会との協業などに取り組んでいます。

#### 〔会津オープンイノベーション会議〕

学内のシーズを中心とするのではなく、世の中のニーズを中心にして議論し、オープンイノベーションを実現する取り組みを実施。

地域の企業と大手企業がニーズに対して協業し、製品開発に取り組める場を提供するなど、大学がハブとして機能することを目指しています。

### 〔Open App Lab〕

学生をはじめとした受講生が自主的にものづくりに取り組む場。製品が世の中に出ることに連動して起業へと結びつけます。

「新規事業立ち上げ」等を学生と共同して行いたい企業との橋渡しなど、幅広い活動を実施中。

### 〔会津 IT 秋フォーラム〕

ICTに関わる企業関係者、研究者、学生などが一堂に集い、会津から国内外に向けて最先端のICT情報を発信するイベントを毎年秋に開催しています。

## 3. 復興支援センター (ARC)

平成25年3月、会津大学はICT専門の大学である強みを活かし、東日本大震災・原子力災害からのふくしまの復興・再生を支援するため、「会津大学復興支援センター (The University of Aizu Revitalization Center [ARC])」を設立しました。

平成26年5月には、活動の拠点となる「会津大学先端ICTラボ」の整備工事が始まり、平成27年10月の完成・供用開始を予定しています。「会津大学先端ICTラボ」の整備と併せて、ICT関連企業や会津大学発ベンチャーなどと連携しながら、ふくしまの復興・再生の柱となる産業振興・雇用の創出に取り組んでいきます。そして、この復興支援センターを中核とした「地方発ICTグローバル拠点」の構築を目指し



ます。

### 〔主な取り組み〕

- 1) 県民健康調査に関するデータ管理、再生可能エネルギーに関するスマートグリッドなどの先端ICT研究事業を推進します。
- 2) テストセンターやサイバーセキュリティウォールームなど、産業創出の場を提供し、イノベーションの促進とベンチャー企業の育成を図ります。
- 3) 先端ICT研究や産業振興を担うICT人材の育成事業を推進します。

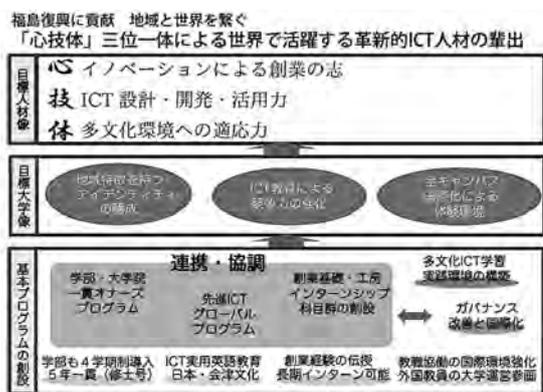
## 4. スーパーグローバル大学 (SGU)

文部科学省平成26年度「スーパーグローバル大学創成支援 (タイプB: グローバル化牽引型)」にて、本学提案の『「心・技・体」三位一体による世界で活躍する革新的ICT人材の輩出』が採択されました。建学以来20年以上のグローバル教育の実践を踏まえ、我が国のICT分野での先駆的大学として、「心技体」の3つのコンセプトを基本とし、グローバル教育を持続的に牽引する環境の確立を目指しております。

「心」：ICTイノベーションによる世界へはばたく創業の志を確立する

「技」：競争力の強いICT設計・開発・活用力を養成する

「体」：多文化環境における適応・調整・統合力を育成する



## 東北地域の活性化に向けたお手伝い

株式会社みずほ銀行

仙台営業部長 榊原 幸彦 氏



皆さま、こんにちは。みずほ銀行仙台営業部の榊原でございます。みずほフィナンシャルグループは東北全県に銀行、信託銀行、証券会社の拠点を有し、地域の皆さまには長いお付き合いを頂いてきました。これまでの皆さまのご厚情に深く御礼申し上げます。

この度、東北活性化研究センター様の紙面をお借りする機会を頂きましたので、グループの東北地区の各拠点を代表し、〈みずほ〉による地域での活動の一端をご紹介します。

### 復興支援への取り組み

震災から4年が経過しました。この間、〈みずほ〉は被災地でさまざまな活動に取り組んで参りましたが、復興は未だ道半ばです。最近では「地方創生」が日本全体のキーワードとなっており、被災地においても地域の皆さまを中心に復旧から復興への歩みが進められていくものと思いますが、〈みずほ〉も地域の皆さまと連携しながら、東北地域の活性化に向けたお手伝いをさせていただきたいと考えております。

### 地域金融機関との連携

東北地域の活性化に向けては、地域において重要な産業である農林漁業の成長産業化が不可欠です。〈みずほ〉は、地域金融機関や自治体の皆さまとともに、東北で2つの6次化ファンド

(「とうほくのみらい応援ファンド」、「ふくしま地域産業6次化復興ファンド」)の立ち上げに参画し、競争力のある農業の実現に向けて積極的に取り組む事業者の方々を支援して参りました。



〔「とうほくのみらい応援ファンド」設立〕

東北での2つの6次化ファンドを皮切りに、〈みずほ〉は今日までに日本全国で合計13のファンドの立ち上げに関わって参りました。東北での取り組みを通じて得た知見を、日本全国に広げることが出来たという意味で、非常に重要な取り組みであったと感じております。〈みずほ〉は、引き続き地域金融機関の皆さまと連携し、農林漁業の成長産業化、輸出産業化による地域の雇用創出や経済の活性化に貢献して参ります。

東北においては、農林漁業とともに自動車業の育成が地域活性化に向けた大きな課題となっております。2014年8月、みずほ銀行は、東北経済産業局、一般社団法人日本立地センターとともに、「とうほく企業間連携プラットフォーム」を設立し、東北地域の企業と中部地区の自

自動車関連企業との連携に向けた取り組みを開始しました。今後、東北の地域金融機関の皆さまとも連携し、東北・中部の地域横断の企業連携を推進して参ります。

## 官民連携の取り組みのお手伝い

被災地においては、さまざまな主体による復興への取り組みが進められておりますが、〈みずほ〉は、復興庁が中心となって進めている「新しい東北」の創造に向けた取り組みを全面的にバックアップしております。復興に携わる自治体、企業、大学、NPO等、さまざまな主体の連携を推進する場である「『新しい東北』官民連携推進協議会」の立ち上げに、みずほ銀行が発起人の一員として関わるとともに、みずほ総合研究所が協議会の事務局運営に携わっております。協議会を通じて多様な主体による交流が始まっておりますが、そうした官民連携の‘場’をつくるお手伝いを通じて、復興への取り組みを息の長いものにしていきたいと考えております。



【『新しい東北』官民連携推進協議会】

## 地域に根ざした活動

〈みずほ〉は、震災による津波で被害を受けた海岸防災林の再生に向け、地域の皆さまとともに植樹活動に取り組んでおります。2013年4月、福島県、いわき市、地元の防災林所有組合と協定を締結し、2019年3月までの6年間に

わたる取り組みを開始しました。「〈みずほ〉の森プロジェクト」と名付け、社内での告知を行い、社員ボランティアを募って定期的に植樹活動を実施しております。去る2015年5月にも約140名の社員が現地を訪れ、地元自治体の皆さま、地域住民の皆さまとともに、4,500本のクロマツの苗木を植樹しました。多くの社員が被災地にじかに接する機会を継続的に設けることは、震災の記憶の風化抑制にもつながると考えております。



【〈みずほ〉の森プロジェクト 植樹活動】

## 最後に

みずほフィナンシャルグループは、公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会と、銀行カテゴリーにおいて「東京2020ゴールドパートナー」の契約を締結しました。東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会は、スポーツ振興・文化の発展だけでなく、日本の成長・再興の国家プロジェクトであり、〈みずほ〉は銀行分野でのイノベーションを促すことで、経済活性化にもつなげていきたいと考えております。大会の成功に向け、各パートナー企業さまとの連携を進めるとともに、〈みずほ〉の全国の各拠点が地域貢献を進めることで、オールジャパンで大会を応援していきます。東北地域の皆さまともさまざまな面で連携させていただきたいと考えておりますので、何とぞご理解とご協力を賜りますよう、よろしくごお願い申し上げます。

# 新規賛助会員の紹介

【平成27年4月入会】

## ダイキン<sup>ヒーバック</sup>HVACソリューション東北株式会社

設立 1985年1月22日  
代表者 取締役社長 猪狩 英昭  
資本金 9,000万円  
本社所在地 宮城県仙台市若林区卸町東3丁目1番33号

### 〈事業・サービスの紹介〉

空調冷凍機器・装置の販売及び設計・施工

- 一般住宅用空調機器の販売及び設備工事
- 産業用空調機器の販売及び設備工事
- 大型・小型冷凍・冷蔵庫機器の販売及び設備工事

当社は、空調機器のトップメーカー“ダイキン工業”の全額出資の販売会社として、東北6県（青森県、岩手県、秋田県、宮城県、山形県、福島県）の皆様の”快適な空間づくり”のお手伝いをしている会社です。

店舗・オフィス・工場からご家庭まで、お客様の多彩なニーズにお応えする先進の空調機器の販売とその設計・施工まで、空調システム全般にわたる迅速かつ密接なサービスを提供しております。

また、省エネ問題や環境問題等のさまざまな社会問題にも取組み、省エネ・快適環境システム全般のご提案やご支援も積極的に実行しております。

“お客様のお役に立つこと”お客様に最高の満足をご提供すること”が大きな使命と考え、今後も地域の産業や社会の発展に貢献できるよう努力してまいります。

皆様のより一層のご指導、ご愛顧をよろしくお願い申し上げます。

## 平成27年度 第1回理事会 開催

平成27年5月20日(水)、理事9名(定員13名)、監事1名が出席し、平成27年度第1回理事会を仙台市内で開催しました。

当日は、「平成26年度事業報告」、「平成26年度決算」、「評議員候補者推薦」および「理事候補者推薦」などが審議され、全ての議案が承認されました。



## 平成27年度 定時評議員会 開催

平成27年6月15日(月)、評議員6名(定員9名)、理事2名、監事1名が出席し、平成27年度定時評議員会を仙台市内で開催しました。

当日は、「平成26年度決算」、「理事2名選任」および「評議員3名選任」が審議され、全ての議案が承認されました。



※平成26年度事業報告および財務諸表等は、評議員会終了後にホームページに掲載しております。

平成26年度の調査研究や事業活動については、その成果等が東北地域の活性化に資することを目的として、一部を除きホームページにてご覧いただけます。

# 平成27年度 第2回理事会 開催

平成27年6月15日(月)、評議員会で選任された新たな理事の中から会長以下の役職を選定する提案事項に対し、理事の全員から文書により同意する旨の意思表示を得たことから、定款第37条に定める書面決議に基づき会長以下の役職が決まりました。

## センター役員等

(平成27年7月1日現在職位)

### [理事] 13名

会 長	海輪 誠	東北電力株式会社 取締役会長
副 会 長	鎌田 宏	東北六県商工会議所連合会 会長
専務理事	渡辺 泰宏	公益財団法人東北活性化研究センター
常務理事	佐藤 寛	公益財団法人東北活性化研究センター
理 事	赤沼 聖吾	鹿島建設株式会社 東北支店常任顧問
理 事	一力 雅彦	株式会社河北新報社 代表取締役社長
理 事	大江 修	一般社団法人東北経済連合会 専務理事
理 事	小沢 喜仁	福島大学 副学長(地域連携担当) 地域創造支援センター長、国際交流センター長
理 事	熊谷 満	株式会社ユアテック 相談役
理 事	茂野 誠	株式会社東芝 東北支社長
理 事	橋本 哲実	株式会社日本政策投資銀行 取締役常務執行役員
理 事	星野 達朗	株式会社日立製作所 東北支社長
理 事	三浦 秀一	宮城県 副知事

### [監 事] 1名

福田 稔	福田稔公認会計士事務所 所長
------	----------------

### [評議員] 9名

天谷 武	新日鐵住金株式会社 東北支店長
遠藤 悦郎	三菱マテリアル株式会社 東北支店長
大槻 文博	仙台市 まちづくり政策局長
塩尻 泰規	株式会社クレハ 執行役員 生産本部 いわき事業所長
庄子 公侑	東洋刃物株式会社 取締役相談役
長谷川 史彦	東北大学 未来科学技術共同研究センター 副センター長・教授
福田 勝之	株式会社福田組 代表取締役会長
松澤 伸介	東日本興業株式会社 取締役会長
宮本 保彦	東北電力株式会社 広報・地域交流部長

## **東北活性研**

発行月：平成27年7月

発行人：渡辺 泰宏

発行所：公益財団法人 東北活性化研究センター

住 所：〒980-0021

仙台市青葉区中央2-9-10(セントレ東北ビル9階)

電 話：022-225-1426

F A X：022-225-0082

U R L：<http://www.kasseiken.jp>



# 公益財団法人 東北活性化研究センター

〒980-0021 仙台市青葉区中央2丁目9番10号(セントレ東北9F)

Tel.022-225-1426(代) Fax.022-225-0082

ホームページ <http://www.kasseiken.jp>

