知をつなぎ、地を活かす

東北活性研

トピックス 「2015年ミラノ国際博覧会」

日本館イベント広場 参加自治体等(東北・新潟)のご紹介 知をつなぎ、地を活かす 公立大学法人 宮城大学



目次 Contents

新年ご挨拶	
◆2016年の新年を迎えて 海輪 誠 公益財団法人 東北活性化研究センター会長	1
特別寄稿	
—	2
トピックス	
◆「2015年ミラノ国際博覧会」日本館イベント広場 参加自治体等(東北・新潟)のご紹介	4
活動紹介	
◆「東北圏オンリーワン企業のニーズ調査」 調査結果要旨	26 32 34
▼ 「伝統産業から先端産業へ〜発酵食品の高機能化とグローバル戦略〜」 開催報告 「3 Dプリンター活用セミナー〜 3 Dプリンターの活用事例と最新動向〜」 開催報告 「老舗旅館の伝統継承とサービス革新」 開催報告	36 44 48
調査研究ノート	
◆東北産スギによる集成材生産拡大の可能性~福島県「協和木材株式会社」の事例から~	52
取材ノート	
◆北海道新幹線「奥津軽いまべつ駅」における2次交通の現状	60
知をつなぎ、地を活かす	
◆公立大学法人 宮城大学	66
会員企業の紹介	
◆震災復興、地域活性化に向けた日本政策投資銀行の取り組みについて 瀬川 隆盛 株式会社日本政策投資銀行 東北支店長	68
事務局より	
◆平成 27年度 参与会 開催	70 70
◆国立大学法人山形大学との相互協力の覚書の締結について	71

2016年の新年を迎えて

公益財団法人 東北活性化研究センター 会 長 海輪 誠



皆さま、明けましておめでとうございます。

日頃より、当センターの事業活動に格別のご理解とご協力を賜りまして、心より御礼申し上げます。

昨年は、政府の地方創生始動の年でありました。これを受け、日本の各地域では、人口減少、超高齢社会、地域経済縮小等の課題に対応するために、地方創生ばかりでなく、「一億総活躍社会」の創造に向け、総合的な戦略の策定が進められております。当センターも、東北圏において、それらと関わりの深い「若者の移住・定住促進」等の調査研究を進めております。若者の雇用促進や定住を図るためにも、若い人たちに東北の魅力や素晴らしさを伝えていくことが何より重要と考えているところであります。

また、本年は、3月11日に東日本大震災後5年を迎え、これまでの『集中復興期間』から『復興・創生期間』という新たな復興ステージへと移ります。国、県、市町村と民間とが一丸となって、被災地の方々への支援・協力を総合的に進めることが必要であり、当センターとしても被災地の復興に向け全力で取組む所存であります。

さらに、国は、成長戦略の柱として、魅力ある観光立国の実現を掲げております。3月26日には、北海道新幹線の新青森駅~新函館北斗駅間が開業し、4月に「G7新潟農業大臣会合」、5月には「G7仙台財務大臣・中央銀行総裁会議」が開催される予定です。これらは、東北地方の優れた観光資源を国内外の皆さまに広く知って頂く好機であり、東北地域の活性化につなげていければと考える次第です。

さて、今年の干支は「丙申」で、「丙(ひのえ)」は物事の本質が明らかになっていくこと、「申(さる)」は草木が伸びていく様を表しているそうです。当センターも東北の本質を見極め、この成長を探るべく、本年も積極的な情報発信を行いながら、関係機関の皆さまと十分連携して、取組を進めてまいりたいと存じます。

引き続き、皆さまからのご支援とご協力を宜しくお願い申し上げます。

ICT で活気ある東北のまちづくり

総務省

東北総合通信局長 岡野 直樹氏



新年おめでとうございます。本年もよろしく お願い申し上げます。

東北総合通信局では、「ICTで活気ある東北のまちづくり」をスローガンに掲げ、東日本大震災の被災自治体が抱える課題をICTを活用して解決し、復興を着実に推進するとともに、より安心・安全なくらしの確保、元気なまちづくりの推進、ひとにやさしいICT環境の整備など、東北地域の発展に向けた取り組みを行っています。

1 東日本大震災からの 復興の着実な推進

東日本大震災からの復興は着実に進展しつつも、未だに多くの被災者の方々が震災前の生活に戻ることができていないという現実があります。本格化する防災集団移転や土地区画整理、長期避難者のための生活拠点整備等の復興街づくりに合わせて、テレビやラジオの受信環境改善等の情報通信基盤の円滑な整備に取り組んでいます。

昨年4月からは「総務省福島原発避難区域テレビ受信者支援センター(通称 デジサポ福島)」を開所し、福島原発事故に伴う避難から自宅に戻られる被災者の方々に地域説明会や受信状況調査を行うなど、地上デジタル放送の難視解消を進めています。

臨時災害放送局は、現在も岩手県、宮城県及 び福島県の9自治体で放送を行っています。 こうした中、宮城県名取市では、昨年2月に 臨時災害放送局からコミュニティ放送局に移行 されました。

また、沿岸部被災地域の基幹産業である水産業の本格的な復興のため、沿岸漁業の安心・安全の確保と操業の効率化を可能とする漁業用海岸局の広域運用のための施設整備を支援し、昨年11月には宮城県で全国初の統合海岸局が開局しています。

2 安心・安全なくらしの確保

昨年9月に東北地域ではじめて大雨特別警報が発表され各地で被害が発生するなど災害の形も変わってきています。安心・安全なくらしの確保には不断の検討と対策の見直しが重要となっており、災害時の通信・放送網遮断等を回避するために、ネットワークの強靱化や災害放送実施体制の強化等を行う自治体・放送事業者等を支援し、一層の安全性・信頼性の向上を図っています。

「放送ネットワーク強靱化事業」では、青森県、岩手県、秋田県及び福島県の放送事業者と自治体の9者が放送設備の二重化など10事業を実施しています。同時に、「民放中波ラジオ放送難聴解消事業」では、岩手県一関市、秋田県横手市及び福島県金山町で、それぞれFM補完中継局等による難聴対策を実施しています。携帯電話不感地帯解消を図るため、無線システム普及支援事業費等補助金(電波遮へい対策事業)に

より新幹線の基地局整備等も順次進められています。

さらに、三陸沖合を航行する大型船と漁船の 衝突海難事故等が多発していることから、東北 運輸局、第二管区海上保安本部との連携により、 漁船への訪船指導や漁業協同組合・漁業者等へ の海難事故防止のための安全設備でもある簡易 型船舶自動識別装置等の推奨、安全対策の周知・ 啓発活動を行い、漁船海難事故防止に取り組ん でいます。また、防災行政無線等のデジタル化 の推進にも取り組んでいます。

3 元気なまちづくりの推進

ICT は、都市の規模や距離に依存せず、様々な情報を収集、生成、伝達する有効なツールで、地域の活性化を図っていく上で重要な役割を担うと考えています。

観光・防災 Wi - Fi ステーション整備事業による無料公衆無線 LAN 環境は、板柳町、一戸町、秋田市、会津若松市で現在整備が進められております。とりわけ秋田市では、民間が整備した無線 LAN 環境とアクセス方法を共通化(同一 SSID) することで、切れ目のない Wi - Fi 環境を提供し、観光客等の利便性向上が期待されています。

ICT 利活用による地方創生として、平成26年度の放送コンテンツ海外展開強化促進モデル事業に採択された山形テレビの「台湾観光客誘客増大による『もう一つの日本・山形』活性化事業」では、山形県と各種団体が連携して台湾からの観光客誘致、物産販売の増加に向けた番組を制作した結果、台湾から山形県観光サイト「やまがたへの旅」へのアクセス数が番組放送後1ヶ月間の比較で約2.5倍に増大し、山形県飯豊町への台湾観光客が前年比166%増などの効果がでてきています。

また、「地域振興用周波数の有効利用のための技術的条件に関する調査検討会」を開催し、地域無線システムの検討を行っています。青森

県陸奥湾の平内町漁業協同組合で行った実証試験では、音声通話だけでなく、センサーを利用した海水温度や潮流などのデータ伝送も活用できることから、安心・安全の向上とともに地域産業の発展を支援する高度な無線通信システムとしての利用が期待されています。

さらに、東北地域における大学、研究機関、企業等による新たなイノベーションの創出を目指し、「戦略的情報通信研究開発推進事業」による研究開発支援を進めていきます。

4 ひとにやさしい ICT 環境の整備

ハードやソフトがそろっていても、利用する 人が安心して容易に使えなければ価値は大きく 下がります。そのため、誰もが安心・安全に ICTを利用できる環境の整備を目指し、青少年 のインターネット利用に関する情報リテラシー の向上促進など電気通信サービスに関する消費 者保護、情報セキュリティ対策についての周知 啓発、良好な電波利用環境の確保に取り組んで います。

現在、文部科学省、通信事業者等と連携して、 保護者や学校の教職員、児童生徒を対象とする インターネットの安心・安全な利用に向けた啓 発活動「eーネットキャラバン」を実施するとと もに、情報リテラシーについて様々な知見を有 する講師育成にも努めています。

また、青少年のネットをめぐる課題に対応する「春のあんしんネット・新学期一斉行動」の一環としてキャンペーンなども実施しています。

5 さいごに

ICT は、仕事や生活においてずいぶん浸透し、活用されております。それを更にどのように活かすことができるか、皆様のご意見を頂きながら、活気ある東北のまちづくりに貢献すべく各種施策を進めてまいります。今後ともご支援、ご協力をよろしくお願いいたします。

「2015年ミラノ国際博覧会」日本館イベント広場参加自治体等(東北・新潟)のご紹介

我が国及び東北の魅力を発信した 経済産業省のミラノ国際博覧会での取組

前 経済産業省商務流通保安 G 博覧会推進室長 (ミラノ博日本館副政府代表) 堺井 啓公 氏

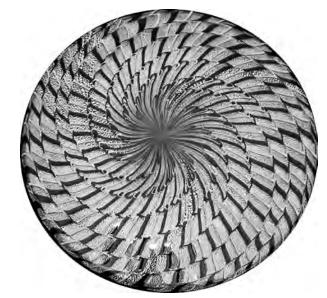


1. はじめに

ミラノ国際博覧会の日本館出展準備期間から開催期間中の平成27年7月のジャパンデーまで博覧会推進室長とミラノ博日本館副政府代表をさせていただいておりました堺井啓公でございます。宮城

県にお世話になったご縁もありこの度は貴団体の 誌面にてご紹介いただく機会をいただきありがた く存じます。

平成27年5月から10月まで半年間イタリア・ミラノで開催された「2015年ミラノ国際博覧会」(テーマ:地球に食料を、生命にエネルギーを)は、目標を上回る2,150万人の入場客をお迎えして大成功のもと幕を閉じることになりました。また皆様からの多大なるご支援のおかげをもちまして日本館(テーマ:共存する多様性)は228万人を超えるお客様にご来館いただきました。待つことが苦手と言われていたイタリア人を中心に多くの方が



(ヴェネチアングラス製の金賞楯)

日本館に押しかけて最長9時間待ちとなりました。そして、BIE (国際博覧会事務局)が主催するパビリオンプライズでは史上初の快挙となる「金賞」(大規模館展示部門)を受賞することができました。

2. ミラノ国際博覧会での成果

経済産業省では、開催3年前となる平成24年度より、日本食の輸出促進の観点から農林水産省と、訪日観光の促進の観点からは観光庁との協力の下、日本食と日本食文化、クールジャパンなどといった我が国の魅力について開催国イタリアをはじめ国際社会に発信することを目標にミラノ国際博覧会の準備に取り組んでまいりました。

当初、万博については日本では世間の関 心はあったものの、ミラノ博については外



(連日長蛇の列の日本館)

国での開催であり認知度が低かったため、日本のイタリア大使館やイタリア文化会館などの関係機関、百貨店などの流通業界、そして旅行業界等、多くの方々に御協力いただき広報活動を進めておりました。また、イタリア関係、食、芸術等各界における著名人の方に日本館サポーターに就任いただきミラノ博及び日本館の活動を PR していただきました。その甲斐あってイタリア、食、文化や芸術を切り口に、多くの皆様に関心を持っていただくことができました。

食や食文化の切り口はとても広く、和食器等の伝統的工芸品をはじめ、無形文化遺産に指定された 和紙の伝統の素晴らしさ、アニメ及び音楽といったコンテンツ産業についても、会期中に博覧会場外 に設けた伝統工芸ミラノスクエアやジャパンサローネの場を通じて世界に紹介し、クールジャパンの 推進にも取り組みました。

日本館展示においては、壁に設置されたハーフミラーの無限反射による幻想的な空間と、最新のプロジェクションマッピング技術により日本の四季折々の農村風景を演出した「HARMONY」が目玉となり、我が国の豊かな景観とそれに織りなす自然、そこで育まれた農業、また、豊かな海産物とそこから多くが生み出された出汁文化と箸・器に調理道具と様々な食文化を形成するものを示すことで来館者に日本を感じて



(日本館展示で人気となった 「HARMONY」)

いただきながら、日本食と食文化についても理解を深めていただくことができたと思います。

しっかりと日本食を食べていただくレストランも出させていただきました。本格日本食の美濃吉、和牛のすき焼き御膳、ステーキ御膳を出した柿安本店、人形町今半など、全てのレストランが多く、人気を集めました。



(伝統の和食器とアーティストとのコラボ作品 「クールジャパンデザインギャラリー」)



(食のコンテンツが流れてくる「情報の滝」)



(一体感をもたらした、「レストランシアター」)

3. 日本の元気を魅せた東北復興祭りパレード

地方自治体の皆様にも参加いただきまして、日本をアピールするのに多大なご協力をいただきました。

フードコートレストランに隣接したイベント広場においては、食関連産業に力を入れている、あるいは、食による町興しに取り組んでいる自治体の方々には、伝統芸能や実演等、様々な食に関するパフォーマンスで盛り上げていただきました。7月に東北出展委員会(岩手県・宮城県・石巻市・東北経済連合会)、9月に燕三条地場産業振興センター・三条市・燕市、10月に鶴岡市、新潟市、山形県、福島県、新潟県と、東北の自治体の皆様にもご参加いただき、広場は終日大盛況であったところでござい

ました。

そして、ミラノ博において東北の皆様にとって一番印象が深いのはやはり7月11日のジャパンデーの東北復興祭りパレードだと思います。東日本大震災からの復興を支援いただいた世界中の皆様への感謝の気持ちを込めて、東北六魂祭の6祭りと4つの福島の祭りの全部で10ものお祭りが人気キャラクターとともに、メインのデクマーノ通りを練り歩き、東北の元気な姿を披露しました。この日は40℃近い猛暑日でしたが、一糸乱れぬ本物の踊り手・演じ手による演技が、通りを埋め尽くすばかり

の多くのお客様の心を打ち感動の嵐を呼びました。見事にミラノの地でその雄姿をお見せすることができました。以前宮城県にお世話になったご縁もあり、復興への貢献に関し個人的にも何かできないかと考えていたのでミラノ博にてこの東北復興祭りパレードが実現できて本当によかったです。実はこれ以降の日本館への来館者が劇的に増えたと伺っておりまして、日本館の成功にも大いに貢献したところでございました。



(ジャパンデーの東北復興祭りパレード)

4. おわりに

ミラノ国際博覧会への日本館出展を通じて我が国の魅力を世界に発信することができたとともに、イベント広場での活動を通じて、地域の魅力の PR もできたと思います。万博会場やテレビなどで東北復興祭りパレードをご覧になって関心を持っていただいた方には是非とも東北に足を運んでいただき実際のお祭りを体験していただければ嬉しいと考えております。ミラノ博での様々な取組が東北の地域振興にどれだけか貢献できたのではないかと信じております。

経済産業省として、ミラノ博閉幕後もまたすぐに、次の国際博覧会(次回は2017年カザフスタン・アスタナ博です)に向けて出展準備を進めております。引き続き、多くの関係者の皆様のお力添えをいただきながら、我が国の魅力の発信に向けて博覧会業務に取り組んでいくところでございます。

最後になりましたが、今後の東北の震災復興と、地域活力増進、そして東北の皆様のご多幸を心より祈念致しまして小生からの言葉とさせていただきます。

8ページから25ページで、参加自治体等の出展内容を開催順にご紹介しております。 (東北出展委員会の出展内容は、前号[Vol.21]でご紹介しております。)

海を渡った東北人の魂

~「東北復興祭りパレード in ミラノ万博」実施~

東北六県商工会議所連合会 (事務局:仙台商工会議所)

2015年7月11日、イタリア・ミラノの地で東北人の魂が華麗に舞いました。ミラノ万博ジャパンデーにおいて、仙台七夕まつりや青森ねぶた祭、秋田竿燈まつりをはじめとする東北の夏祭りと日本を代表するアニメキャラクターたちによる「東北復興祭りパレード」を実施したのです(東北6市長や東北6県商工会議所会頭などで構成する実行委員会と国際交流基金が主催)。

今回のミッションは、世界中の人々が注目するミラノ万博において、先の東日本大震災における世界各国からの支援に対する感謝の気持ちを伝えるとともに、復興に向かう東北の元気な姿を発信することでした。くしくも、仙台藩祖・伊達政宗公の命を受けた支倉常長率いる慶長遣欧使節団の一行がローマに到着したのが1615年10月のこと。それからちょうど400年の時を経て、東北の血脈を受け継いだ祭り関係者がこの地を踏んだのには不思議な縁を感じずにはいられません。

ミラノ万博日本館に隣接する通称デクマーノと呼ばれる大通りを会場に計2回行われたパレードは、祭り関係者など約460人が参加する規模で、出発式には、安倍昭恵内閣総理大臣夫人も来賓として出席しました。沿道に集まった約6万人の観客からは「日本の祭りに初めて触れたが、どの祭りも魅力的で、東北に行ってみたくなった」という賞賛の声が上がるなど、好評のうちに幕を閉じました。当日の様子は国内外の多くのメディアによって世界中に発信され、ミラノ万博で行われたナショナルデーのなかで最も評判が良かったと聞いています。

日本政府観光局 (JNTO) が発表した 2015年1~11月の訪日外国人旅行者数は過去最高の1,796万人を記録し、前年同期比で 47.5%増加。通年で、2020年までに2,000万人という政府目標を前倒して達成するのは確実と言われています。これに対して、東北を訪れた外国人の伸びは他地域と比べてそれほど大きくなく、震災以降、インバウンドの面で東北が遅れをとっている状況はかわっていません。こうした一人負けの状況を東北の関係者がただ静観していたのかと言えば、決してそうではありません。震災後の7月には、全国的に広がった過剰な自粛ムードや風評被害を払拭するべく、東北6市と夏祭り団体が手を携え、「東北六魂祭」を仙台市で初開催し、復興へ向けた気概を国内外に向けて発信しました。さらに、東北域内にある 45 商工会議所は「東北祭りネットワーク」を組織化し、共同プロモーション事業を展開しています。ミラノ万博でパレードが実施できたのも、こうした土壌があってこそのものなのです。

こうしたプロモーション活動を通じて、2015年に東北の県庁所在地で開催された6つの夏祭りには、計888.7万人が訪れました。夏祭りが開催されたわずか1週間ほどの間に、実に東北全体の人口

に匹敵するほどの観光客が訪れた計算で、全国広しといえども短期間の間にこれほどのお客様が集中 する地域は珍しいといえるでしょう。

しかし、これまで東北の観光・宿泊関係者は、夏祭りなどがある繁忙期には積極的に外国人の受け入れをしてこなかった感が否めません。外国人の受け入れは閑散期に…という風潮が抜けきらずにおり、一番いい商品を外国人向けにはあまり販売してこなかったわけですが、ここ最近、関係者がタッグを組んで、東北の夏祭りを巡る外国人向け周遊ツアーを企画したところ、非常に好評を博しているようです。

2014年東北6市が北米で行った観光プロモーション事業の際に、ロサンゼルス南西部のトーランス市の住民に対するアンケート調査を実施し、日本で興味のあるテーマを尋ねたところ、「祭り」(54.5%)、「温泉」(48.0%)、「史跡(歴史)」(45.5%)、「自然」(44.1%)、「食事」(40.9%)、「買い物」(24.4%)の順となりました(現地在住者279人が複数回答)。上位の項目はいずれも東北にふんだんにあるコンテンツでありながらも、その魅力が海外には十分に伝わっておらず、訪問客数の増加につながっていないという実態が明らかになりました。今後は東北ブランドの確立、さらなる浸透を通じた東北一体となった海外戦略を強化していくことが必要だと言えます。

東北観光推進機構では、すべての県庁所在地に新幹線が停まるのは東北だけと、アクセスの良さを売り込みながら、高速鉄道でつながる東京から函館までのエリアを一体的にとらえて、広域的な観光振興を行っていく必要性を説いています。ゲートウェイとしての仙台空港からのイン、アウトにとどまらずに、羽田や成田、函館空港などを自らのインフラと捉え、訪日外国人を拡大していこうという考え方です。東北に残る悠久の歴史資源と北海道に広がる雄大な自然が手を携え、広域で周遊することができれば、楽しみ方の幅が格段に広がるのは間違いなく、大勢の方々を魅了できるはずです。

こうした一連の取り組みを通じて、今後継続的に多くの外国人が東北人の魂に触れに来てくれ、東 北全体のインバウンドが拡大していくことを切に願っています。



ミラノ万博で行われたパレードの沿道を埋め尽くす観客からは「ブラボー」という賞賛の声があがった。(2015年7月11日)

— 9 —

食を豊かに彩る本物の道具たち

~ものづくりのまち燕三条から~

一般財団法人燕三条地場産業振興センター

(一財) 燕三条地場産業振興センターは、新潟県のほぼ中央に位置している燕三条地域にあります。 この地域は、日本有数のものづくりのまちであり、食に欠かせない道具である庖丁や洋食器の一大産 地でもあります。当センターは9月24日から26日までの3日間、「2015年ミラノ国際博覧会」日本

館イベント広場に燕市・三条市と連携し、「食を 豊かに彩る本物の道具たち~ものづくりのまち燕 三条から~」をテーマに、無形文化財「鎚起銅器」、 伝統工芸品指定「越後三条打刃物」、「ユニバーサ ルな食道具」、「手作り箸」の各職人によるステー ジとワークショップを行いました。また、地元酒 蔵の日本酒の試飲、特産の車麩の試食を提供しま した。日本館への入館待ち時間が8時間の日もあ り、大変好評を得ました。



「鎚起銅器」とは、一枚の銅板を叩きながら打ち延ばし作る器などです。ステージ上で職人が一枚の 銅板をリズミカルに叩きながら、器を作っていく匠の技を披露すると、客席からは驚きと感動の声が 上がっていました。小皿作りのワークショップでは、思うようにいかず苦労しながらも、楽しんで体 験していらっしゃいました。

「越後三条打刃物」は、当地域で昔から受け継がれる、鎚で叩きながら作る刃物です。お客様にはまず、 研がれていない庖丁でトマトを切っていただき、次に庖丁研ぎを体験し、研いだ庖丁でトマトを切っ ていただきました。あまりの切れ味の良さに同じ庖丁かと驚きの声が上がりました。





「ユニバーサルな食道具」では、柄を自分の持ちやすいように変形できるスプーンの体験をしていた

だきました。このスプーンは柄の部分に形状記憶ポリマーを使用し、お湯に入れるとやわらかくなり、水に入れると硬くなります。まるで、手品のように変形するスプーンにみなさん驚いていらっしゃいました。また、誰でも使いやすいピンセット式になっているお箸でキャンディを掴む体験もしていただき、簡単にお箸が使えることに大変喜んでいらっしゃいました。

「手作り箸」では、小さな鉋を使い、お箸を作っていただきました。なかなか力のいる作業でしたが、 鉋で木材を削る姿は真剣そのもの。出来上がりの美しさに素敵な笑顔が溢れていました。





どのワークショップも希望者が多く、「どうしても参加したい」と数回イベントを訪れていただいた 方もいました。ものづくり体験をした方はもちろん、ご家族や友人も楽しそうで、職人と記念撮影を する方も多く、出来上がった小皿やお箸を喜んでお持ち帰りいただきました。

また食品は、地元酒蔵の日本酒と特産の車麩の試飲・試食を行いました。

日本酒は、甘口、大辛口、吟醸酒の3種類をご用意、香りの違いを確認しながら飲み比べをする方も 多く、味の違いについてスタッフと熱心に話し込む方も多くいらっしゃいました。

車麩は、イタリア在住の日本人フードコーディネータが考案したレシピで提供、「何で作られているのか、何という食べ物なのか」と質問が飛び交い、食べたことのない味や食感にとても興味を持っている様子でした。日本酒も車麩も、飛ぶようになくなり調理スタッフは嬉しい悲鳴を上げていました。



来場者には、燕三条地域の美しい風景、特産品、

お祭りなどの写真をカードサイズにし、お配りしました。さらにアンケートに答えていただいた方には、燕三条地域のお祭りの風物詩である「天狗様」と「おいらん」が飛び出すポップアップカードをご用意し、このカード欲しさに回答してくださった方もたくさんおり、用意していたものが全て無くなりました。

今回のイベントを通し、職人とお客様が一体となり、笑顔が溢れ、「燕三条の技と食」を世界に向けて発信できたのではないかと思います。

ユネスコ食文化創造都市 鶴岡

鶴岡市企画部政策企画課食文化推進室

1. 鶴岡市出展のテーマ

本市の出展テーマは「ユネスコ食文化創造都市 鶴岡」。本市は、一昨年12月に日本で初めて、ユネスコ創造都市ネットワークの食文化分野で加盟が認定されており、地域の食文化の継承や国内外の都

市との連携、交流事業を積極的に展開 し、加盟都市相互の食文化や関連産業 の発展に貢献するため取り組んでいま す。

本市は、東北地方の市では唯一、単独で出展を行っており、特産の在来作物であるだだちゃ豆を世界一の枝豆にすること、出羽三山等の精神文化を中心とした観光振興を重点にアピールを実施しています。



2. 主なプログラム内容

(1) 在来作物の料理ステージ

世界で活躍する本市の料理人、奥田 政行氏がだだちゃ豆と特産の米、はえ ぬきを用いたリゾットの調理を実演 し、会場からは「Dadacha Mame! Bouno!」と歓声が上がりました。ま た、家庭やレストランなどで、だだちゃ 豆を使いたいという声が多く寄せられ ました。

本市の食文化は、「生きた文化財」とも言われる在来作物が50種類も生産されていることが大きな特徴の一つに



なっています。古から小規模農家が種を絶やさず、品種改良に工夫しながら引き継いできた作物で、 だだちゃ豆、温海かぶ、民田なすなどがあります。

(2) 出羽三山の精進料理ステージ

出羽三山に伝わる精進料理は、1400年に及ぶ修験道の歴史に深く関係し、山伏の自給自足の生活

の中で伝承されてきたもので、お膳の中に出羽三山の風景を表現する独自の世界観を持つ食文化です。

ステージでは、出羽三山神社斎館の 伊藤新吉料理長が、松尾芭蕉が残した 言葉「不易流行」をテーマに、伝統的な ごま豆腐と、抹茶を生かした新たなご ま豆腐の2種類の調理を実演し、日本 の食の原点とも言える奥深さに来場者 の注目を集めました。



(3) 出羽三山の文化紹介・記念写真撮影コーナー

イベント広場の入口では、出羽三山の山伏と巫女が来場者を迎え、ミシュラン・グリーンガイド・ジャポンで3つ星に評価された「羽黒山の杉並木」を設えた記念写真コーナーを配置しました。二日間とも、来場者の行列が絶えない大人気のコーナーとなりました。



(4) 伝統的工芸に関する文化紹介・体験(鶴岡シルク、しな織り)

食文化の紹介に合わせて、鶴岡シルクやしな織りといった伝統的産業の文化を紹介し、来場者の人気を集めました。

鶴岡シルクは、デザインや配色、質感などが高く評価され、購入したいという声が寄せられました。本市は、国内最北限の絹産地であり、蚕種にはじまり絹織物の製品化まで一貫した工程が集約されている日本で唯一の都市です。常に伝統的に、最先端に日本のモノづくりへのこだわりで鶴岡シルクが生産されています。

しな織は、山形と新潟の県境に位置する鶴岡市関川集落に受け継がれる工芸品で、科(しな)の木の皮から取り出した繊維で糸を作り織る古代織物です。機織り体験、しな織を知るワークショップの2つの体験により、実際に素材に触れていただき、来場者は楽しみながらも工程の多さに大変驚いていました。



このほか、温海かぶや民田なす等の漬物、庄内柿・山ぶどうジュース、地酒などの試食・試飲コーナーは、終日来場者で賑わいました。

また、日本館への出展に合わせて、ミラノ市内のレストランでのレセプション開催や、国際スローフード協会が中心になって設立した食科学大学 (The University of Gastronomic Sciences) を訪問し、食文化特別講義として交流活動を行いました。

さらに、ミラノからパリに移動し、ユネスコ本部や国際ガストロノミーアカデミーの関係者などと の意見交換も実施しています。

【主なプロモーション活動】

期日	内 容	場所
10月1日(木)	鶴岡ガストロノミーレセプション 開催	リストランテ「トラサルディ」
2日(金)	ミラノ国際博覧会出展	日本館イベント広場
3日(土)	ミラノ国際博覧会出展	日本館イベント広場
4日(日)	イタリア食科学大学関係者への鶴岡 食文化特別講義実施	カステッロ・ディ・ヴェルドゥーノ
5日(月)~ 6日(火)	フランスにおける食文化プロモー ション実施	国際ガストロノミーアカデミー、ユネスコ本部、日本 大使館、クレアパリ、辻調理師専門学校フランス校等

3. 出展を終えて

「鶴岡市出展」2日間の延べ来場者は約8,000人を数え、出展自治体の中でもトップクラスの結果となりました。

本市の食材や技術、伝統については、世界を相手に人を感動させる、喜ばせることができる素材であることを改めて確信し、この食文化という強みを活かしたまちづくりを進めていくことを再認識することができました。

また、今回の出展を契機として、本年2月にはイタリア食科学大学の関係者が本市を訪れることになり、外国人の目線で体験メニューを磨き直し、魅力を発信する交流事業につながっています。

本市では、今後、食文化を中心に、食を味わうことに加えて、景観を楽しみ、精神文化などを体験できる滞在型の観光を国内外にアピールしていくことにしています。

特に、2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて取組みを一層進め、ヨーロッパを中心とした観光誘客や関連産業の海外展開の推進を図ってまいります。

湊まち・にいがたからの食文化創造

新潟市国際課

新潟市は、10月4日、5日の2日間、「湊まち・にいがたからの食文化創造」をテーマにミラノ国際 博覧会日本館イベント広場で新潟の食の魅力をアピールするイベントを開催しました。

日本一の大河・信濃川と雄大な日本海が出会う新潟市。豊かな"水と土"から生み出される農産物と、さまざまな文化や人が集う"湊まち"を背景として成り立つ食文化は、長年に渡り新潟市のアイデンティティを支えてきました。ミラノ国際博覧会では、イタリアを中心とする世界各地の人々にこうした新潟市の魅力を伝え関心を持っていただくことを目的に、2日間でさまざまなステージイベントと試飲・試食、展示や上映などを行い、約6,000人の来場者に楽しんでいただくことができました。

オープニングセレモニーは、新潟市の篠田昭市長と、観光や食文化の面で連携し前日まで同会場でイベントを開催していた山形県鶴岡市の榎本政規市長などにご登壇いただき、新潟県酒造組合提供の酒樽を使った鏡開きで盛大に幕を開けました。

新潟の和食の素晴らしさを伝えるイベントとして、新潟料理勉強会「雪ひ

らの会」の鍵冨茂さんによる料理パフォーマンスと試食のふるまいを行いました。鍵冨さんが新潟市産特別栽培米コシヒカリを使った飾りずしを手際よく巻き、2つに割って美しい模様が入った断面を披露した瞬間、会場からは「わあ~っ」という歓声が上がりました。同会の佐野秀之さんによる、塩むすびとくろさき茶豆を米粉で揚げたかき揚げ約800食の試食も合わせて行いました。

白根大凧の展示・記念撮影と絵付け体験も大好評でした。白根大凧合戦は、新潟市南区で江戸時代から伝わる伝統行事。本番では24畳の大凧も揚がりますが、ミラノの会場のステージ脇には6畳の凧を展示し、来場者に大きなインパクトを与えました。白根凧合戦協会の絵師・荏原正雄さんがステージで実際に絵付けを行い、来場者





も参加して絵付け体験を行いました。時間を分けて2日間で少しずつ製作した大凧は、イタリアの色 彩感覚も混ざったにぎやかな作品となりました。大凧展示は現地の美術関係者の目にも留まり、ミラ ノ市内のギャラリーに展示したいとの申し出をいただいたことから大小6枚の凧を寄贈しました。

日本酒の利き酒とトークショーでは、新潟県醸造試験場長が新潟地酒の特徴を来場者にプレゼンテーションし、希望者には登壇して味の違いを楽しんでいただきました。テイスティングでは、登壇した来場者が「バナナのような香りにマイルドな酸味」「洋ナシのようなエレガントな香り」など、イタリアの人々らしい豊かな表現で日本酒の印象を話してくれました。新潟県酒造組合から5蔵15種計90本(720ml瓶)の提供を受け、各蔵の担当者も来場して約3,000杯の試飲をふるまいました。試飲コーナーにお酒が運ばれるたび、押し寄せるような来場者の波が起き、日本酒に対する現地の人々の並々ならぬ関心の高さを実感することができました。

また、試食コーナーの目玉として新潟市の食と花の銘産品のひとつ、くろさき茶豆の提供も行いました。くろさき茶豆は新潟市西区黒埼地区の特産で、「枝豆の王様」とも言われています。7月下旬に収穫された茶豆100kgを冷凍により現地に運搬し、約4,000人の方々に採れたての風味そのままの茶

豆を味わっていただきました。

このほか、新潟市のメーカーが国内 トップシェアを誇る米菓のサンプリン グや商品展示も行い、1,800個以上を 配布して喜んでいただきました。

会場の大型ビジョンでは、新潟の食 文化や観光地の魅力を紹介する映像を 上映し、興味深く見守る人々の姿が絶 えませんでした。

今回のミラノ国際博覧会は終盤に来



場者が集中し、新潟市がイベントを開催した日も9時間待ちの大行列となりました。来場者の多くは 長時間待ってからの入場となりましたが、日本館の最後で試食・試飲などさまざまな体験を通じて印 象深い時間を持つことができ、新潟への関心や興味を呼び起こすことができました。

新潟市はこれまで、農業と食産業が連携しともに発展する「ニューフードバレー構想」を推進し、農業・食品関係の施設整備や関連施策を進めてきました。2014年には「大規模農業の改革拠点」として国家戦略特区に指定され、今年4月にはG7新潟農業大臣会合が開かれることとなりました。新潟市の農業が持つ潜在力や食文化の魅力が国内外で高く評価された結果と受け止めています。

ミラノ国際博覧会への参加をきっかけに、さらに「食文化創造」の力量を高めて「農業と食のまち」 としてのブランドを確立していきたいと考えています。

「農業県やまがた」からヘルシー&豊穣、

幸せな田舎生活の提案

山形県ミラノ国際博覧会出展等実行委員会

山形県は平成27年10月9日、10日の2日間、「『農業県やまがた』からヘルシー&豊穣、幸せな田舎生活の提案」をテーマに、ミラノ国際博覧会に出展しました。日本館は両日とも最大約8時間待たなければ入館できないほどの盛況ぶりで、日本館への来館者は2日間で約2万人、本県のイベント広場にも8千人以上の方が来場しました。

9日は、本県からも総勢100名を超える方々がオープニングイベントに参加するなど大変賑やか



ペロリンが来場者をお迎え

な雰囲気の中、吉村山形県知事らによる鏡開きで幕を開け、来場者と県産酒で乾杯しました。その後、本県イタリアンシェフの奥田氏と吉村知事が山形県民のソウルフードである「山形いも煮」の料理パフォーマンスと振る舞いを行いました。多くの来場者が県産米「つや姫」のおにぎり、日本酒、だだちゃ豆、果物やジュースなど本県の農産物や加工食品を試食し、会場に「ボーノ(おいしい)」の声が響きました。



鏡開きで山形の日幕開け!

ステージでは伝統芸能である笹野一刀彫の技、やまがた舞子の舞を披露するとともに、こけしの 絵付けや将棋の書き駒の体験、山形県が生産量全 国トップの競技用けん玉を使用したパフォーマン スと体験などを行い、いずれも多数の来場者が参 加し、大変な盛況ぶりでした。



山形県民のソウルフード「山形いも煮」を堪能!



やまがた舞子の舞にうっとり



匠の技に来場者の目は釘付け!



体験ブースは常に大盛況!上手に描けるかな?

展示ブースでは、ものづくりの地、山形が誇る山形鋳物、陶磁器、漆器、米沢織物などの工芸品や、 傘福、雛菓子、御殿まり、和傘など受け継がれる民芸品の数々、新たに山形で生まれた技術、有機 EL 照明などを紹介し、来場者の方は写真を撮るなどして興味深げに見入っていました。



有機 EL の柔らかい明りに見入ってしまいます



様々な工芸品等に興味津津

さらに、1,400年の歴史を誇る出羽三山の精神文化や、県内各地に数多く残る伝統芸能、お祭り、秀麗な山々と豊かな海等の自然、温泉、伝統野菜等を映像やパネルで紹介し、大変強い興味や関心を示してもらうことができました。

また、博覧会への出展にあわせ、地元行政機関や食品卸売業者、レストラン関係者など多様な方々との人的ネットワークを築き、現地で6名の方を「やまがた特命観光・つや姫大使」に委嘱したほか、ロムアルド・デル・ビアンコ財団との間で本県の情報を財団のネットワークを通して発信するなどの覚書を締結しました。さらに県オリジナル HP を開設し、EU に向けて情報発信しているほか、出展等を契機に、ミラノ市内のレストランでの山形フェアの開催や現地企業による博覧会の展示品等のトライアル販売などが行われています。

県では今後も多様な取り組みを積極的に展開し、イタリアを足掛かりに EU への県産品の輸出開拓・拡大、交流拡大につながるよう対応してまいりたいと考えております。

ふくしまから感謝を込めて

~ふくしまの「心」と「豊かな食文化」~

福島県農林水産部

1 テーマ

「ふくしまから感謝を込めて~ふくしまの「心」と「豊かな食文化」」をメインテーマに復興に向けて 歩み続ける本県の姿、本県の四季と歴史が育む食文化、県産食品の安全確保の取組を出展内容に盛り 込みました。

2 出展内容

平成27年10月11日から14日までの4日間、福島県を視察したミラノ大学生(*)等によるトークショーなどのステージイベントや、タブレットによる情報発信や食の安全確保の取組パネル展示等を実施しました。

(*) 継続性のある情報発信を行うため、平成 27年7月 19日 (日) ~ 29日 (水) の期間、ミラノ大学生等を福島県へ招へいし、福島県農業総合センター (県産農産物モニタリング検査視察)等を訪問するスタディーツアーや県民との交流を通じて本県への理解を深めていただきました。

ミラノ大学生等には、これら福島での経験に基づき、会場で福島の情報発信役を務めていただくとともに、 SNS にて情報発信していただきました。

期間中、毎日3,000人を超える来場者で賑わい、特に2日目に実施したステージイベントでは、知事等によるトークショーや鏡開きを実施し、会場は来場者であふれかえりました。



トークショー参加者

中央から右の順に、福島県知事 内堀 雅雄、あったかふくしま観光交流大使 辰巳 琢郎様 ミラノ大学国際言語・異文化コミュニケーション研究科 フェデリコ ガッリ様、エリサ ヴィタリ様



塩 原できから A 福島中央会長 大橋 信夫様、あったかふくしま観光交流大使 辰巳 琢郎様福島県知事 内堀 雅雄、福島県町村会長 加藤 憲郎様

また、豊作等を祈願する年中行事である「だんごさし」の体験イベントを実施し、好評をいただきました。

ステージイベントの合間には本県を代表する桃の加工品や全国新酒鑑評会金賞受賞数3年連続日本 一である日本酒などの試飲・試食も実施し、皆さんに「美味しい」と、福島の魅力を味覚でも楽しんで いただきました。

3 関連イベント

ミラノ万博会場外では以下のとおり、セミナー、レセプション、ミラノ大学関係者との懇談会、ミラノ大学の学生に向けた講演会を実施し、市内レストランでは県産農産物を活用したメニュー提供を10月8日から15日まで実施しました。

(1) セミナー「ふくしまの今を感じる~福島を訪ねて~」

現地のプレス等を対象に知事より福島県の現状や食の安全性確保の取組等についてプレゼンテーションを行ったほか、知事と福島を訪れたミラノ大生等とのトークセッションを行いました。

- ① 日時 10月12日 17時00分~17時45分
- ② 出席者 イタリア等のプレス等 約50名
- ③ トークセッション
- ア 福島を訪問した経緯

ミラノ大学ティツィアーナ カルピ講師が、東日本大震災以降、EU で福島の現状を伝える活動を行ってきたことがきっかけとなり、福島県との交流が始まったと紹介がありました。

イ 農家や農産物直売所での安全性確保の取組についてミラノ大学ヴィタリさんは、県農業総合センターや生産者団体の検査の様子を見て、生産、流通、販売の各段階で検査を行っていることが分かったと紹介しました。

ミラノ大学ガッリさんはモモ生産農家での樹体洗浄や、農家の桃生産にかける想いを紹介しました。

(2) レセプション 「ふくしまより感謝を込めて」

イタリアにおける行政関係者や食品・流通事業者等に対して、県産食材の安全性及び県産食品の魅力や本県支援への感謝を伝えるため、ミラノ市内でレセプションを開催しました。

- ① 日 時 10月12日 18時00分~19時30分
- ② 出席者 内閣官房参与兼福島復興再生総局事務局長 中島 正弘様 在ミラノ日本国総領事 古賀 京子様 ミラノ大学関係者、食品・流通業者、食情報誌、プレスなど約100名

③ 提供メニュー

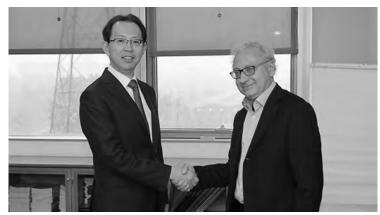
和梨(福島県産)/桃のババロア風(桃、桃ジュース、桃コンポート、若桃の甘露煮、白桃缶詰)/寿司(猪苗代産天のつぶ使用)/かぼちゃのテリーヌ(奥会津赤かぼちゃ)/そば粉のパニッサ(会津産そば粉)/鯛の昆布メサラダ(えごま粒、えごま油)/温かいフォンデュ(桃のコンポート)/チョコレートと桃のテリーヌ(ドライピーチ)/シードル、会津ミード美禄の森、桃の涙、なつはぜふるーていリキュール、ブレンデッドウィスキー山桜黒ラベル、桃ジュース、日本酒など



(3) ミラノ大学関係者との懇談会

福島を訪れた学生等と懇談し、今後の福島情報の継続的な発信に向けた合意形成を行いました。

- ① 場所 ミラノ大学
- ② 日時 10月13日 10時00分~10時45分
- ③ 出席者 知事、福島県町村会長、ミラノ大学関係者、ミラノ大学生等(来県者10名)



福島県知事 内堀 雅雄 ミラノ大学国際言語・異文化コミュニケーション研究科長 ジョ ヴァンニ トゥルケッタ様

(4) 知事講演会

知事が福島の復興状況や食の安全に関する取組の紹介、ミラノ大学生等による福島訪問を例示し、福島の復興には「共感」が必要である旨のプレゼンテーションを行いました。

- ① 場所 ミラノ大学
- ② 日時 10月13日 11時00分~12時20分
- ③ 参加 知事、福島県町村会長、ミラノ大学関係者、ミラノ大学生 約200名



(5) レストランウィーク

ミラノ市内にて福島県産食材を使用したメニューを10月8日から15日まで提供しました。

4 「ふくしまウィーク」を終えて

ミラノ博やレセプション等の関連イベントを通じて、福島県の復興の状況や食の安全・安心の取組、 食の魅力を世界に向けて発信することが出来ました。また、ミラノ大学と継続した情報発信の取組に ついて協力し合うとの合意を得ることが出来ました。

引き続き、本県の現状や復興への取組などの正確な情報を発信し続けることにより、本県への理解を深め、共感の輪を広げていきます。

新潟米 PR イベント ~ OKOME, Buono! NIIGATA ~

新潟県農林水産部

新潟県は、10月22日(木)、23日(金)の2日間、日本館のイベント広場で、新潟米のおいしさを世界に向けて発信するためのイベント、「OKOME, Buono! NIIGATA」を開催しました。

万博出展に先立ち10月21日(水)夜、ミラノ市内のステッリーネ宮殿で、地元政財界、食・経済系メディアを招きレセプションパーティーを行いました。

レセプションでは、日本一の米どころ新潟と新潟米、そして新品種「新之助」を紹介するとともに、おもてなしとして、イタリアで著名な日本人シェフによる、新之助を用いた独創的な料理を来場者に振る舞いました。

来場者からは、新潟の米づくりの秘訣や米輸出の現状、ヨーロッパ市場への輸出の可能性など、多くの質問をいただき、新潟県への期待感も含め新潟のお米に高い関心をもってもらうことができたと受け止めております。

イタリアにはもともとリゾットなど米食文化があり、また、ユネスコ無形文化遺産への登録を契機として海外で「和食」がブームになっていますので、お米の輸出について大きな可能性を感じてきました。





22日からのイベント本番は、新潟県知事による新潟と新潟米の紹介後、出演者との鏡開きでスタートし、期間中には、新しいお米「新之助」のごはんはもちろんのこと、新潟の地酒、米菓、餅、グルテンフリーの米粉製品などを振る舞うとともに、新潟コシヒカリや米加工品、新潟の米づくりを紹介するパネルの展示なども行いました。

準備した試食・試飲の品々は世界各国の皆様から大変好評で、提供するたびに大きな人だかりができ、会場内に「Buono! (おいしい)」の声が広がりました。特に、「新之助」を試食したイタリア人の

男性からは、「イタリア人は、ふだん白米でお米は食べないが、新之助は甘くておいしい。地元で食べる寿司店のお米とはぜんぜん違う。」との感想が聞かれるなど、イタリアでの炊きたてご飯の提供にも可能性を感じました。

さらに、イベントを盛り上げるパフォーマンスとして、新潟の伝統芸能である篠笛と和太鼓のライブや古町芸妓による柳都の舞、寿司職人による細工寿司パフォーマンスなども行われ、来場のみなさんから、新潟の伝統文化や技術にも高い関心を持っていただきました。

イベント会場内で実施したアンケート調査では、回答者の75%が新潟県を知らない来場者でしたが、イベントを通じて新潟県に98%が行ってみたいと回答がありました。また、お米を食べたことのある人が76%いた中で、新之助をおいしいと回答した人が96%を占め、さらに96%の人が今後お米を自分で炊いてみたいとの回答もあり、新之助をはじめ新潟の米や文化の魅力が世界の皆様に十分に伝わったものと受け止めております。

この度のミラノ万博への出展で新之助のおいしさや、新潟県の米に対する取組姿勢に海外から共感と賛同が得られ、「米といえば新潟」を世界に向けて発信することができました。今後はこのことを国内においても情報発信していきたいと考えております。









「東北圏オンリーワン企業のニーズ調査」 調査結果要旨

当センターが平成26年度から取り組んでいる"東北圏オンリーワン企業発掘・情報発信プロジェクト"事業では、「企業間連携等の促進を図り、地域全体の産業活性化につなげること」をめざしている。そこで、平成27年2月に開設した『東北圏オンリーワン企業紹介』サイトで紹介している企業にご協力いただき、「新規取引、企業間連携」「新規事業及び資金調達等の動向」等のニーズ把握、並びに上記事業の定量的な成果を検証・評価することを目的に、アンケート調査を実施した。

本稿では、調査結果の要旨を以下にご紹介する。

1. 調査概要

(1) 対象

『東北圏オンリーワン企業紹介』サイト (http://www.kasseiken.jp/onlyone/) に紹介している東北6県及び新潟県の企業 102社

(2) 実施時期

平成27年9月~10月

(3) 回収結果

75社(回収率73.5%)

(4) 調査方法

郵送によるアンケート調査

(5) 調査内容

- ①企業の経営上の課題について
- ②新規事業分野の取組状況について
- ③外部機関との連携について
- ④海外展開について
- ⑤公的機関の中小企業支援策・制度について
- ⑥ 『東北圏オンリーワン企業紹介』 サイトについて

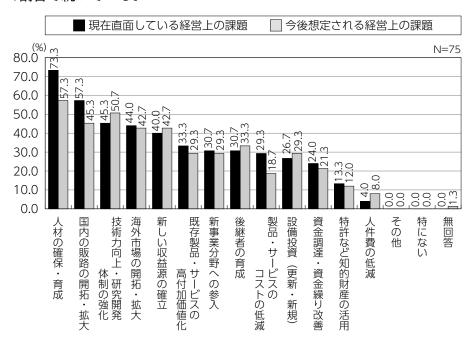
2. 調査結果要旨

(1) 経営上の課題(現在直面していることと今後想定されること)

現在直面している課題の1位は「人材の確保・育成」で7割超、2位は「国内の販路の開拓・拡大」で6

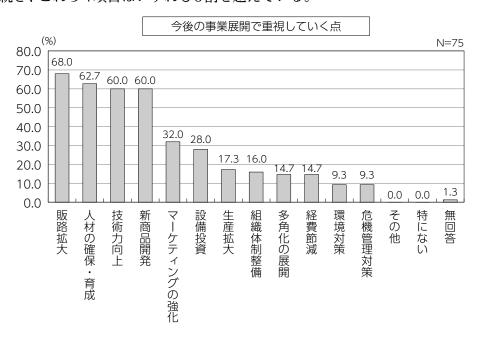
割弱あり、以下「技術力向上・研究開発体制の強化」「海外市場の開拓・拡大」「新しい収益源の確立」が 4割台で続いている。

一方、今後想定される課題でも1位は「人材の確保・育成」でおよそ6割、2位は「技術力向上・研究開発体制の強化」でおよそ5割。以下「国内の販路の開拓・拡大」「新しい収益源の確立」「海外市場の開拓・拡大」が4割台で続いている。



(2) 今後の事業展開で重視していく点

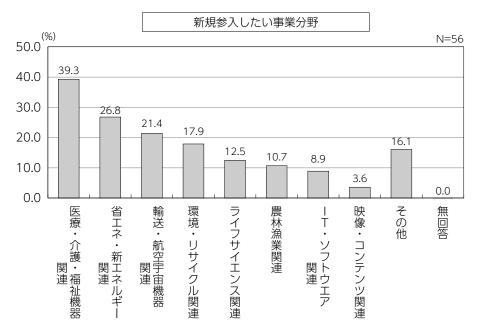
今後の事業展開で重視していく点は1位が「販路拡大」で、以下「人材の確保・育成」「技術力向上」「新商品開発」と続き、これら4項目はいずれも6割を超えている。



(3) 新規事業分野への取り組み意向と参入したい事業分野

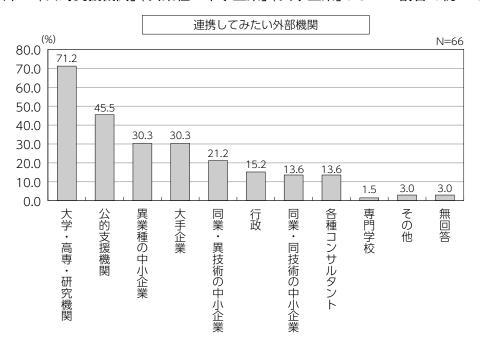
新規事業分野への「取り組み意向がある」と回答した企業は7割超となっている。

また、新規に参入したい事業分野は、1位が「医療・介護・福祉機器関連」で4割弱あり、以下「省エネ・新エネルギー関連」「輸送・航空宇宙機器関連」「環境・リサイクル関連」が1~2割台で続いている。



(4) 外部機関との連携についての取り組み意向と連携してみたい外部機関

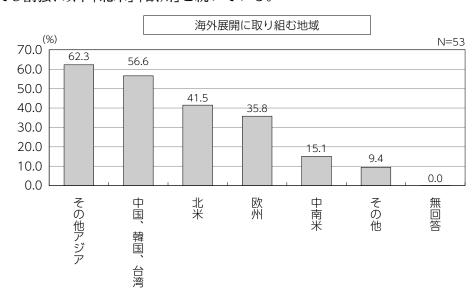
外部機関との連携について「取り組み意向がある」と回答した企業は9割弱となっている。 また、連携してみたい外部機関は、1位が「大学・高専・研究機関」で7割強とほかの項目に比べ突出 している。以下は「公的支援機関」「異業種の中小企業」「大手企業」が3~4割台で続いている。



(5) 海外展開の取り組み意向と展開したい地域

海外展開について「取り組み意向がある」と回答した企業はおよそ7割である。

また、展開したい地域は、1位が「その他アジア」(東南アジアと推測)で6割強あり、2位は「中国、韓国、台湾」で5割強、以下「北米」「欧州」と続いている。

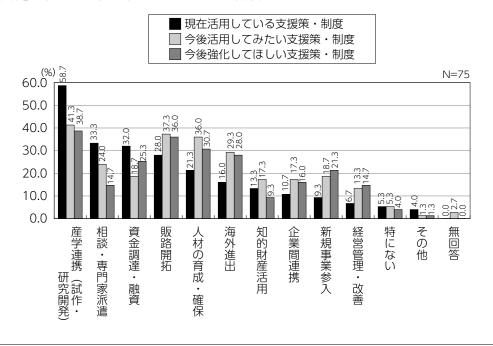


(6) 現在活用している支援策・制度、今後活用してみたい支援策・制度及び今後強化してほしい支援策・ 制度

現在活用している支援策・制度の1位は「産学連携(試作・研究開発)」で6割弱とほかの項目に比べ 突出している。以下は「相談・専門家派遣」「資金調達・融資」が3割台で続いている。

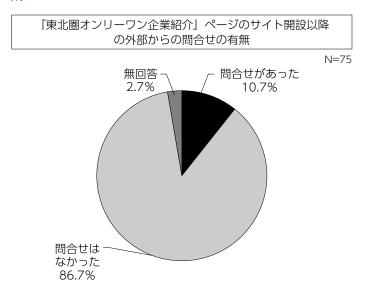
また、今後活用してみたい支援策・制度についても1位は「産学連携(試作・研究開発)」となっているが4割強にとどまっている。以下は「販路開拓」「人材の育成・確保」が3割台で続いている。

一方、今後強化してほしい支援策・制度の1位は「産学連携(試作・研究開発)」で、以下「販路開拓」「人材の育成・確保」と続き、上位3項目はいずれも3割台となっている。



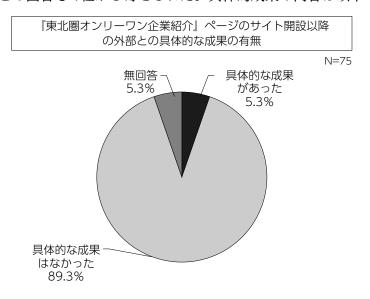
(7) 「東北圏オンリーワン企業紹介」サイト開設以降の外部からの問合せの有無

外部からの問合せについて、9割弱の企業は「問合せがなかった」と回答しているが、「問合せがあった」との回答もおよそ1割あった。



(8) サイト開設以降の外部との具体的成果の有無

外部との具体的成果について、9割弱の企業は「具体的な成果がなかった」と回答しているが、「具体的な成果があった」との回答も4社から寄せられた。具体的成果の内容は以下のとおりである。

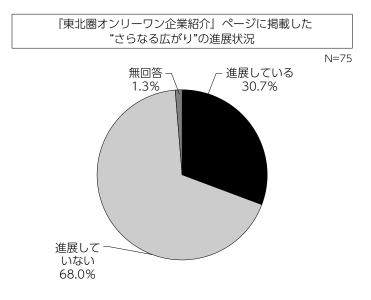


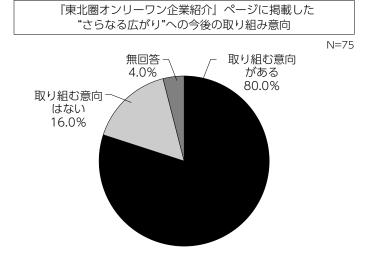
- ○Google 検索で上位に出るので、自社の取り組み・概要について読んでもらえるため、国や県、銀行様に話が通りやすくなりました。
- ○企業紹介により、これからのアプローチになるが、取り引きしたい企業が見つかった。
- ○既取引先からの信頼度増。
- ○販路拡大。広報により企業評価価値アップ。

(9) サイトに掲載した"新事業・新商品開発可能性"の"さらなる広がり"の進展状況

"さらなる広がり"の掲載項目について「進展している」と回答した企業はおよそ3割で、7割弱は「進展していない」と回答している。

一方、進展していない企業も含め、"さらなる広がり"の今後の取り組み意向については、「取り組む意向がある」と回答した企業が8割となっている。





「新幹線ほくとう連携研究会 函館フォーラム」 開催報告

平成27年11月5日(木)函館市において新幹線ほくとう連携研究会・函館商工会議所主催の「新幹線ほくとう連携研究会 函館フォーラム」が開催されました。

本研究会は東北活性研に加え、ほくとう総研、はまなす財団、青森地域社会研究所の4地域シンクタンクの共同研究事業として一昨年11月から実施しております。これまで4回の研究会を通じ、3月の北海道新幹線の開業に伴って期待される北海道・東北地域の更なる広域的交流・連携促進の可能性について、経済、生活、文化など様々な視点から研究を行ってまいりました。

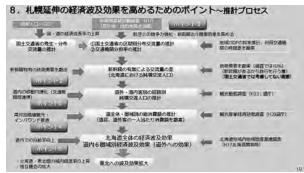
今回の函館フォーラムでは、これまでの研究 の成果として、参加メンバーの中から高橋功・ 北海道二十一世紀総合研究所主席研究員、河村 和徳・東北大学大学院准教授、當瀬規嗣・札幌 医科大学教授、片石温美・室蘭工業大学准教授



【会場風景】

と座長を務める石井吉春北海道大学大学院教授 の計5名による研究発表を行いました。

まず高橋主席研究員から、「北海道新幹線開業による効果と課題」と題し、北海道新幹線の投資効果に関する報告がなされました。こうした投資効果の算定は前提条件の変化によって大きくも小さくもなるため、さらに新幹線の効果を高めるために一層の取組みが必要であると訴えました。



【高橋主席研究員の発表内容】

次に河村准教授から「北陸新幹線の開業効果と北海道新幹線への示唆」というテーマで、昨年3月に開業した北陸新幹線が地域に与えた影響や効果などを踏まえ、北海道新幹線の開業沿線地域はどのような考えで行動していけばよいのかについて報告がなされました。

當瀬教授は「医療分野における広域連携の可能性」と題し報告を行いました。生活習慣病の増加や医師の専門化などの医療をめぐる構造変化により、通院の遠距離化や医師不足が深刻に



【研究発表を行う當瀬教授】

なっていることを踏まえ、新幹線を単に旅客を 移動する手段としてみるのではなく、医療資材 の運搬や救急輸送にも活用する提案がなされま した。

片石准教授は「新幹線を利用した新たな荷物輸送」と題して、道南地域の水産物の新幹線を利用した首都圏への直接輸送を提案しました。これにより、鮮度向上による単価の向上が図られるとともに、新たな水産物の需要を喚起することも可能であると述べました。

函館魚市場を出発点とした新幹線輸送システム例

- 車両内部を改造して移動式ボックスを積込む
- 荷物積載のための大がかりな施設不要
- 1両に10トン積載可能



【片石准教授の発表内容】

最後に座長の石井教授が「北海道新幹線による新たな広域交流の可能性と課題」と題し、2次 交通の整備の充実を訴えると共に、青函トンネ ルを新幹線と在来線(貨物列車)が共同で利用することによる新幹線の減速問題(いわゆる「青函共用走行問題」)に触れ、条件を整備することで人の動きが変わり、通勤・通学利用等にも使われるようになって、さらなる交流が拡大することが期待できると述べました。

研究発表後のパネルディスカッションでは、 北海道新幹線で旅客以外を輸送するという當瀬 教授と片石准教授の提案を踏まえ、世界的規模 で色々な変化が起きている現代においては、「新 幹線は旅客を運ぶもの」という着工当時から続 く固定観念を捨てて、貴重なインフラをフル活 用することが出来るよう取り組むべきであると いう意見が出されておりました。

開業まで140日余りに迫る中、会場には多くの聴衆が足を運び、各研究内容の報告に熱心に耳を傾けていたほか、現地のテレビニュースや新聞で大きく報道されるなど関心の高さが感じられました。

東北活性研では「高速交通網の発達による中枢都市仙台の変化と新たな役割」というテーマで、高速交通網の整備に伴う仙台の中枢都市としての成長と人々の交流拠点としての成長について、都市イベントに注目して報告を行っております。

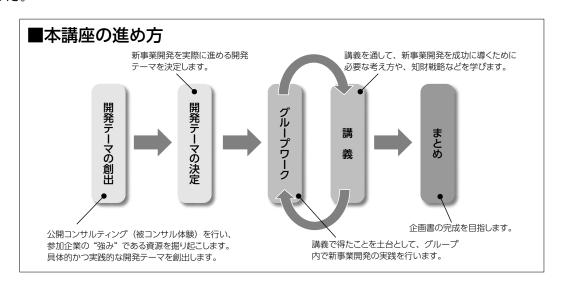
研究会参加メンバー 13名による研究成果を まとめた報告書は、近く発行の予定となってお ります。

「ビジネスアライアンス講座 in 青森」 開催報告

東日本大震災からの東北地域産業の復興には、新しいビジネスの創造など企業活動の活発化が不可欠であるとの考えから、青森県において、ビジネスをプロデュースする能力を開発する講座を開催しました。

本講座は、フィールドアライアンス(企業や個人の持っているフィールドを共有・拡充し、ビジネスを活性化させる)という理念の下、ビジネスを生み出すスキル・ノウハウの習得を目指すもので、講義とグループワークを交互に行う実践型の講座であり、生み出した特許等の知財の保護・活用についても学びました。受講者が共同でビジネスモデルを創りあげていくグループワークを通じて、受講者同士のネットワークが構築されます。

今回は青森県及び岩手県の企業から16名が受講し、最終日に4つのビジネスモデルの発表が行われました。



	開催日	時間	カリキュラム
第1回	9月8日(火)	13:00-19:00	講義「これからのビジネス概念 "FieldAlliance"」 グループワーク演習と発表
第2回	9月24日(木)	10:00-17:00	講義「ビジネスプロデューサーの必要性と役割」 「ビジネスモデル概論」 公開コンサルティング体験 (資源発掘)、開発テーマの決定
第3回	10月8日(木)	10:00-17:00	講義「ビジネスモデルを堅守する知的財産戦略」、グループワーク
	グループ活動		
第4回	10月22日(木)	10:00-17:00	講義 「ビジネスモデルの勘所」 「ビジネスをプロデュースする視点」 中間発表、グループワーク
	グループ活動		
第5回	11月5日(木)	13:00-19:00	講義「開発型人材ビジネスプロデューサーと FieldAlliance の時代」 グループワークの成果発表、閉講式

◇成果発表内容◇

三年豆腐

栄養価の高い豆腐の賞味期限を3年延ばすことにより、災害用備蓄食品・発展途上国援助食品として使用できるほか、介護食やダイエットサプリなどの開発により様々な市場へ参入していく。

ブルーモリスセルフコーチングスキー

低迷しているスキー市場再創出のため、センサー搭載型スキーの開発で、走行データを 見ることができる新たな楽しみ方の提案や、 スキー場との連携によるイメージアップ戦 略、また、ゲーム市場への参入も行う。

ほのぼの恩暖(温暖)

輻射熱を利用した融雪対策や住宅の暖房効率を上げると共に、ほのぼの恩暖を取り入れた都市計画を進め、将来的には企業誘致事業も展開する。

内装プロジェクション

介護施設の内装(壁紙)を利用して映像を 映し出すアプリの開発。行きたい場所の映像 はもちろん、自宅にカメラを設置することに より、自宅にいる家族との会話も可能。要介 護者の心の安定と家族の安心を届ける。



グループワークの様子



講義の様子



成果発表の様子



全講座修了後の集合写真

平成27年度東北活性研フォーラム

「伝統産業から先端産業へ

~発酵食品の高機能化とグローバル戦略~」開催報告

当センターでは、産業力向上・地域活性化の観点から東北地域のニーズや時宜に合ったテーマを選定し、講師を招いてフォーラムを開催しています。

今回は、東北圏に共通する地域資源・地場産業である発酵食品を取り上げ、食のグローバル化に対応した先端産業として発展させるべく「高機能・高付加価値化」「市場ニーズにマッチした発酵技術・食品開発」「販路開拓(国内外展開)」に向け、理解を深めるフォーラムを、岩手県盛岡市にて、地方独

立行政法人岩手県工業技術センターとの共催、岩手県・岩手県商工会議所連合会・岩 手みそしょうゆ学びの会の後援により開催 し、約70名の参加がありました。





◇開催概要

日時 平成27年11月25日(水)

会場 地方独立行政法人岩手県工業技術センター

プログラム

講演1「よくわかる発酵食品学」

宮城大学食産業学部フードビジネス学科 准教授 金内 誠 氏

専門は発酵化学・醸造学。酵母、微生物、乳酸菌、発酵、醸造をキーワードに発酵食品・醸造品の現状やその製造方法について納豆、チーズ、ヨーグルト、各種醸造品 (酒・酢・醤油)等の講義や、発酵食品・醸造品の栄養性・機能性に関する研究を同大学他にて実施。主な著書は「すべてがわかる『発酵食品』辞典」(小泉武雄、金内誠、舘野真千子 監修: 2013年)等

講演2「発酵食品イノベーションとグローバル戦略」

株式会社宝来屋本店 常務取締役 柳沼 真行 氏

日本大学生物資源科学部国際地域開発学科 卒業。水産メーカーの営業職を経て、2008年実家である同社を継ぐため福島へ戻る。みそソムリエの資格を取得し、味噌やその他発酵食品の素晴らしさを広く周知する活動を行う。製造関係に携わりながら営業と同行し、国内外問わず販路開拓をサポート。海外での展示会へは積極的に参加し、特にアメリカへの販路開拓に注力している。

◇講演1

「よくわかる発酵食品学」

宮城大学食産業学部フードビジネス学科 准教授 金内 誠氏

世界中にある発酵食品と歴史

発酵食品は日本だけではなく、世界中に様々なものがあります。

ヨーロッパでは、お肉やチーズ、ビールやウィスキーなどがあり、アジアでは魚醤、中国では肉を発酵させたものや調味料、お酒などがあります。中でも珍しいものではカナダのケベック州辺りに「キビヤック」という発酵食品があります。これは、捕まえたアザラシの中にウミツバメを入れて発酵させたものです。カナダやアラスカ辺りではビタミンが不足しているためウミツバメを発酵させることでビタミンを補給していたということです。

その土地によって食べられるもの、収穫できるものをそれぞれ発酵させて食べていたことが発酵食品の歴史になります。更には、その土地で食べられるものが冬になって収穫出来なくなった時に、どうやって食べるか、という知恵から発酵食品ができたと考えられます。

発酵食品のメリット

発酵食品には長期間保存ができること以外に もメリットがあります。

ひとつは嗜好性が増すこと。普通の豆よりも納豆の方が、美味しさが10倍程になっています。煮豆よりも納豆だとご飯が進みます。これは嗜好性が増したということになります。

もうひとつは機能性が増すこと。牛乳をその まま飲むよりもヨーグルトで食べた方が、菌が お腹の中にそのまま入っていくので健康に良い



です。豆をそのまま食べるよりもお味噌や納豆 にした方が、ビタミンが入っているので健康に 良いのです。このように機能性が増します。

この、機能性が増すことについて、現代社会においては非常に重要なものになってきています。冷蔵庫や冷凍庫がある今では発酵食品のメリットである長期保存は必要が無くなってきています。嗜好性が増すことについても比較的、考えられてはいますが、それ以上に注目されているのは、健康に良いから発酵食品を食べる、と、多くの消費者は発酵食品に機能性を望んでいます。



機能性の向上

チーズは滋養に良いですが、この滋養が実は 重要な役割になってきています。お年寄りにな ると筋肉量が落ちます。筋力低下が起きる要因 のひとつとして、たんぱく質の摂取量が減りカ ルシウムの低下が起きます。チーズはたんぱく 質やカルシウムを多く含んでいるので、チーズ の効用・機能性としては、筋力低下に効くと言 われています。

ヨーグルトにも糠漬けの中にも乳酸菌が入っているので整腸作用があります。「くさや」も整腸作用に良いと言われています。ある種の乳酸菌は抗菌性物質、抗生物質を作ると言われていて、大腸菌に対して生育阻害を及ぼすことが分かっています。

味噌は滋養やミネラルのほかに、腸内の整腸作用、腸内環境を整える作用があることが分かっています。

また、甘酒は整腸や滋養に効き、お酢は血行促進や血圧低下に効くと言われています。

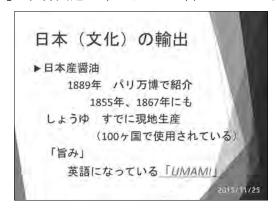


日本の醤油

日本の輸出物・輸出菌として日本の醤油はヨーロッパでも万能調味料と言われています。醤油は1989年のパリ万博で、海外で初めて紹介されたと言われていて、現在では世界120ヶ国あるうちの100ヶ国で使われています。海外に住んでいる日本人妻のテレビ番組を観ていたら冷蔵庫の中に醤油や味噌が入っていました。夫は外国の方でしたが、味噌や醤油が海外

で受け入れられていることが分かります。

醤油や味噌の味の原点は「旨み」です。この「旨み」は既に英語になっていまして「UMAMI」と書きます。これまでは、外国人は「旨み」を感じないと言われていましたが、実は表現する方法が無かっただけと言われています。よって「旨み」は世界共通の味であるとも言われています。



醤油の旨みを科学的に証明した実験があります。醤油の中の旨みはグルタミン酸で昆布と同じ旨みになります。それに肉や魚、かつお節の中にあるイノシン酸が結びつくと、イノシン酸のナトリウムとグルタミン酸が混合し美味しさが8倍になると言われています。ですので、味噌汁の出汁をとる時は、昆布とかつお節から摂った方が良いというのは、肉や魚のイノシン酸と旨み成分のグルタミン酸が結合するからなのです。

イノシン酸は牛肉にも入っています。牛肉に醤油をかけると醤油にはグルタミン酸が入っているので非常に美味しく感じます。アメリカで肉に醤油をかけて食べる習慣が生まれたのはこのためです。イノシン酸とグルタミン酸の2つの成分が強固に結合して舌の表面を覆う、これにより美味しく感じるのです。

イノシン酸の代わりにグアニル酸というものがあります。グアニル酸は干ししいたけに入っているので、グルタミン酸と干ししいたけの旨みも美味しく感じるのです。精進料理で昆布と

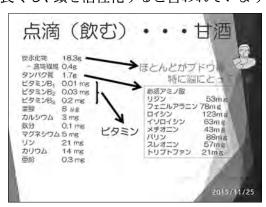
干ししいたけで出汁を摂ると昆布とかつお節で 摂ったものと同じ程度の旨みがあることが、既 に科学的に証明されているのです。

日本伝統の発酵飲料

甘酒は冬の寒い時に飲むのも良いのですが、 甘酒の季語は夏になります。本当は夏の飲み物 なのです。甘酒の歴史を巡ると、日本書記にあ る「あまのたむけざけ」と言われていたものが 甘酒に相当すると言われています。甘酒は非常 に発酵が短いので昔は「一夜酒」との記載が あったと言われています。

甘酒には食物繊維が多いですが、実はビタミンBも非常に多いです。しかも、たんぱく質が分解しているので必須アミノ酸も多く、特にリジン・ロイシン・イソロイシンは筋肉を作るためのアミノ酸と言われています。これを摂ると筋肉が衰えない、筋肉がつきやすいと言われています。

甘酒の原料である米の中の炭水化物が分解されてブドウ糖になります。ブドウ糖は脳の働きを良くし、頭を活性化すると言われています。



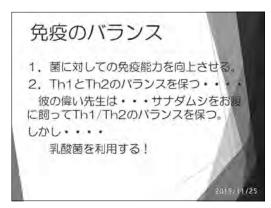
微生物の健康

人間の腸の中を綺麗にするには、違う生物を 飼いバランスをとるのが良いと言われていま す。特に Th1 と Th2 という免疫機能のどちらかのバランスが崩れると自分の体を攻撃し始めると言われています。

このバランスを保つ方法のひとつとしてサナダムシを飼うというのが藤田紘一郎先生の理論です。攻撃する敵を予め入れておいてあげることが良いそうです。しかし一般的にサナダムシをお腹に飼うことはできません。では何が必要かと言うと、やはり安全な微生物をお腹の中に入れておくことが重要になると考えます。

人間の体にはいつも大腸菌がいます。大腸菌は O-157でない限りは安全だと言われていますが、実はそうではなく、大腸菌の表層に LPS が存在しているのです。

LPSとは粘膜に作用して炎症を及ぼす物質です。人間の体は常に大腸菌のLPSによって炎症が起きていると言われています。LPSを除去することは、炎症する原因物質を全部取り除くことになるのです。



美味しいは健康に良い

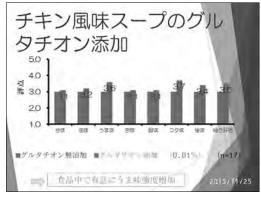
「コク味」というものに着目してみました。

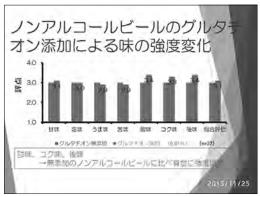
コク味の一種であるグルタチオンはどのよう に味に影響するのかを実験してみました。グル タチオンをチキンのスープに入れてみると、旨 みが強く、コク味があり、総合評価が良い=満 足感が高いのです。発酵食品は満足感を与える 可能性があることが分かりました。

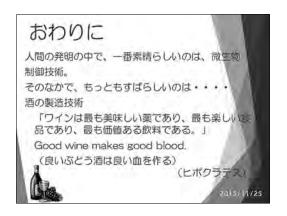
ノンアルコールビールが物足りないのは何故かという実験も行いました。ノンアルコールビールにグルタチオンを入れた結果、旨みが少し下がりましたが、酸味とコク味が上がり、後味も良く、総合評価も良かったのです。

結果、ノンアルコールビールは発酵させていないため、また、コク味成分のグルタチオンが入ってないために物足りないということが実験的に証明されました。









困ったことがあれば微生物に聞け

東京農業大学初代学長である横井時敬先生は 「農学栄えて農業滅ぶ」「稲のことは稲に聞け、農 業のことは農民に聞け」との言葉を残されました。

これは、現場に起きている課題を解決する手段として、現場に行ってその問題を見つけなさいということです。その解決する手段として私たちは微生物で様々なものを解決できるのではないかということです。

最後は僕の言葉です。

「人栄えて食滅ぶ」私たちが今まで培ってきた食文化を捨てて新しいところに行ってしまうと、食文化は滅んでしまうと思っています。

「困ったことがあれば微生物に聞け」微生物 反応はまだまだ分からないことが沢山ありま す。現場に落ちている課題は微生物で解決する ことができますので困ったことがあれば微生物 か僕に聞いてください。

◇講演2

「発酵食品イノベーションとグローバル戦略」

株式会社宝来屋本店 常務取締役 柳沼 真行 氏



麹(糀)ってなに?

麹(糀)は、米や麦、大豆などの穀物に火を入れて、種麹を振りかけて、麹菌を繁殖させたものです。米に麹菌を付ければ米麹、麦に付ければ麦麹、豆に付ければ豆麹になります。

味噌は大きく分けて原料別に、米麹で作られた米味噌、麦麹で作られた麦味噌、豆麹を使って作られた豆味噌に分類されます。麹菌を何に繁殖させるのかの違いによって名前が変わってきます。

麹菌はカビの一種で日本のように湿気が多い気候でしか生育できません。2006年には日本醸造学会で国菌に認定されました。現在日本には約200種類の麹菌が生息していると言われています。現在把握しているだけで麹菌の種類は7万種類程あると言われていますがこれは全体の5%程にすぎず、95%は未知の菌と言われています。

2種類の漢字で「麹」と「糀」がありますが殆 ど同じような意味で使われます。

糀の成り立ちは麹菌を電子顕微鏡で見るとブロッコリーのような形で花が咲いたように見えることからと言われています。糀は米や麦などを蒸して麹菌を繁殖させたものになります。

麹(糀)ってなに?

麹(糀)は、米や麦、大豆などの穀物に火を入れて、種麹(通称:もやし)を振りかけ、麹菌(=麹カビ)を繁殖させたもの。

米⇒米こうじ、麦⇒麦こうじ、豆⇒豆こうじ

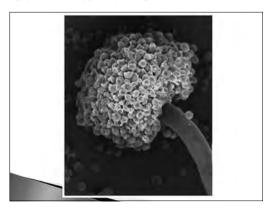
味噌を原料別に分類すると、

米こうじ⇒米味噌、麦こうじ⇒麦味噌、豆こうじ⇒豆味噌

つまり麹菌を何に繁殖させるかの違いによるもの。

麹は、米や麦などを蒸して暖室、麹室に置き、 麹カビを繁殖させたものです。酒や味噌、醤油 などの醸造原料となり、別名、酒母とも言われ ています。

このように、意味は殆ど同じですが、糀は目に見える製品になった時に使用し、目に見えない麹菌などの場合は麹を使います。



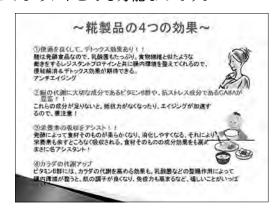
麹(糀)の力

麹には乳酸菌がたっぷりあります。食物繊維と似たような働きをするレジスタントプロテインと共に腸内環境を整えてくれるので、便秘解消やデトックス効果が期待できます。また、脳の代謝に大切な成分であるビタミンB群や、抗ストレス成分である CABA が豊富であり、栄

養素の吸収をアシストする効果や代謝を上げる 効果もあります。そのほか

- ・酸化を防ぎ老化を抑える強力な還元作用。
- ・免疫抵抗力を強化する。
- ・消化を促進する。
- ・アレルギー (花粉症)を軽減する。
- ・腸内細菌を健全な状態にする。
- ・癌の成長を抑制する。
- ・メタボを改善する効果がある。
- ・抗変異活性がある。
- ・ストレス軽減化する。

このように、とても万能なのです。



麹 (糀)の素晴らしさを海外へ

元々中国や台湾、韓国には甘酒に似た飲み物があり、味噌も元々料理で味噌を使う食文化があって現地メーカーもあることから、味は直ぐに受け入れられました。しかし、台湾のメーカーの味噌を使った味噌汁を飲んでみると砂糖が入っていて凄く甘かったです。台湾は暑い国ですので、夏バテ防止には甘いものが抑制するからと聞きました。

このように、台湾の味噌汁文化は日本の味噌 汁と極端に違うことが分かりました。

アメリカのサンフランシスコの国際食品展示会では、日本のブースには酒屋が多く参加されていることから日本酒が海外でブームになって

いることが分かります。

ロサンゼルスにある日系スーパーにて試飲販売を行った際、日系スーパーだからといって日本人の客ばかりかというと、そうではなく、日本人の客は1/3位でした。英語が堪能ではない分、英語で書いた POP を作成し、商品説明を行いました。現地の方々は、健康に良いものを重視して購入する傾向があり、そのことからオーガニック系のスーパーも流行っています。美味しいうえに発酵食品は健康に良いとのことで購入される方が沢山いらっしゃいました。

バイヤーの方の考え方にもよりますが、イギリスのロンドンにて国際栄養食品展示会に参加させていただいた際に英語でパッケージを作ってみることになりましたが、外国人は日本語がかっこよいと思っている方も居るので、あえて英語にしない方が良いとの考え方もあり、今後はどちらが良いのか悩ましいところではあります。

輸入品のスーパーなどに行きますと、通常の ラベルに現地向けの言葉が書かれたシールだけ を貼っていることが多く、どちらが正しいのか は分かりませんが、わざわざパッケージを変え なくても良いことは、そこで教えてもらいまし た。

視点を変えて認証取得

海外の食事情で共通している問題として、肥



満やアレルギーの深刻化があることから、そこ に視点を充ててみました。

●ハラール認証

ハラルとは、イスラムの教えで許された「健全な商品や活動」のことの全般を意味します。 ハラルの反対は「ノン・ハラル」と呼ばれ、これはイスラム教徒にとっては有害な物、中毒性のある物を意味しています。したがってイスラム教徒は、ハラル品であると正式に認められるもの意外の食べ物、飲み物などは避けなければなりません。

ハラルとは、こうした安全な生活を示すためのガイドラインであり、イスラム教徒にとっては無くてはならない規準なのです。また、ハラルは食品だけでなく、化粧品や医薬品、介護用品、金融などの様々なサービスにも適用されます。

ハラルは豚とお酒を認めていませんので、衛生環境やアレルギーのことも考えて、豚を直接ではなくとも、工場の中で豚を原料とした添加物などがあった場合は認証されませんので、アレルギーに関しても謳える認証になっています。

●コーシャ認証

元々はユダヤ教の信者のための食に関する規定です。口にする薬や調味料なども含む全ての食品に対して厳格なルールに適合したものだけが口にできるというものです。専門のラビと呼ばれる宗教指導者が原材料や製造工程での検査を行った上で判断し認証しています。コーシャについては、豚は駄目ですが牛やお酒は良いとされています。

昨今のアメリカではこのコーシャ認証を取得 した商品が、スーパーの商品の30%程度を占 めるほど普及しているといいます。よって、コー シャ認証を取得することによりユダヤ教の方も 食べることができますし、ノンアレルゲンで、 安心・安全の食品であるということを謳うこと ができます。



アメリカの食品市場参入

今後のアメリカの食品市場への参入には、このコーシャ認証が必要不可欠になってきます。コーシャ認証では、生産工程、保管倉庫等の詳細確認、原材料等の現場でのコーシャ認証取得製品と、取得していない製品との混在の有無など、原材料の受け入れから製品の出荷までの各工程の確認がされます。今やコーシャ認証は、ただの宗教規律というだけではなくて、ひとつの食品製造管理基準として高く評価されています。特に日本の食品輸出基準として大きな役割を担ってきました。

コーシャ認証はラビが工場施設や製造工程などをチェックして査定を行います。現在 ISOや HACCP などの食の衛生基準が色々ありますが、コーシャ認証はそこまで衛生に関しては厳しくありませんので、小さな工場でも基準を満たしていれば取得することが出来ます。

認証を受けた後のアフターフォローやアドバイスを受けることができますので、コーシャ認証の取得の際は代理店にお願いすることをお勧めします。

平成 27年度東北活性研フォーラム 「3D プリンター活用セミナー〜 3D プリンターの活用 事例と最新動向〜」 開催報告

当センターでは毎年、東北地域の産業・技術の向上・地域活性化の観点から、内外の最新政策、技術の動向等について、大学等の研究者、政府の政策担当者、先導的な企業の方などをお招きしてご講演いただく活性研フォーラムを開催しております。

最近では安価な装置の登場やものづくり産業への導入などにより、マスコミにも大々的に3Dプリンターが取り上げられています。このような中、ものづくりの現場における3Dプリンターの活用方法は試作、砂型、少量多品種の部品や製品の製造に至るまで様々な用途が展開されています。

今回は3Dプリンターの方式別の活用方法や金属材料を使用した3Dプリンターの最新動向について理解を深め、今後の活用を学ぶことを目的に※みやぎ高度電子機械産業振興協議会との共催で開催致しました。

当日は企業、大学、行政等から多数の方が参加され、約100名の参加者がありました。

※みやぎ高度電子機械産業振興協議会の概要

宮城県内の高度電子機械産業における県内企業の取引創出・拡大及び関連産業の集積を目指して創設。活動方針として、富県宮城の実現に向けた、地域の一体的取組による高度電子機械産業の活性化を掲げ、高成長・高付加価値市場への参入を実現する地域中核企業の創出・育成を目指す。

特に重点分野としては3分野「半導体・エネルギー市場」、「医療・健康機器市場」、「航空機市場」。 会員数:平成27年12月22日現在 382団体(企業336学術4金融6支援団体19行政17)

<開催概要>

日時:平成27年12月8日(火) 14:00~17:10

会場:ホテル仙台ガーデンパレス 2階

鳳凰の間(仙台市宮城野区榴岡4-1-5)

開会挨拶

・みやぎ高度電子機械産業振興協議会

会長 大崎 博之 様

・公益財団法人東北活性化研究センター

専務理事 渡辺 泰宏



講演

演題1「3Dプリンター活用のために、知っておくべき出来ないことと出来ること」 3Dものづくり普及促進会 澤越 俊幸氏

講師団体紹介

3D 関連技術を活用したものづくりの普及促進を目指し、3D ものづくり情報の有効活用と必要な技術の向上を図るとともに、関係企業や国・自治体の施策に連携し、ものづくりビジネスに寄与することを目的に3D プリンターの普及活動を行っている。

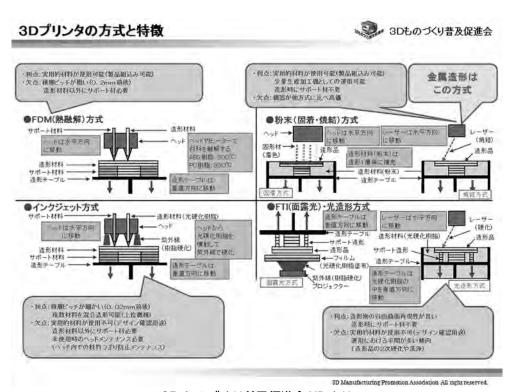
(12月8日現在、正会員:6社、賛助会員:公設試2団体、賛助会員企業1社)

講師紹介

福岡県出身、1985年に(株)立花エレテック入社、2014年1月より、3Dものづくり普及促進会の事務局を兼任され、CADや3Dプリンターをはじめ3Dものづくり関連技術の普及促進を目指した活動従事。



澤越 俊幸氏



3D ものづくり普及促進会 HP より

講演の主な内容

- ・3D プリンター発明の動向
- ・3D プリンターの造形方法
- ・STL (Standard Triangulated Language)とは
- ・3D プリンターの活用分野とキーワード
- ・3D プリンターの方式と特徴
- ・メーカーと方式・マーケットシェア、各造形活用事例紹介、今後の課題
- ・トポロジジー(位相)最適化の活用(3Dプリンターでしか出来ない形状設計)
- ・STL 活用例 (3D スキャナーの場合)

演題 2 「電子ビーム方式およびレーザー方式金属積層造形の特徴と HIP 処理効果について」

金属技研株式会社 技術本部 テクニカルセンター 唐土 庄太郎氏

講師企業紹介

1960年に理化学研究所の研究グループが独立し創業。金属の熱処理を軸に成長を遂げて、91年からは金属加工分野に参入し、業容を拡大。各種金属の熱処理から HIP 処理、接合、加工、解析まで一貫した生産を整えて、いち早く金属 3D プリンターによるモノづくりの実用化にチャレンジ。

テクニカルセンターは各工場のバックアップとして、構造設計・検討への解析評価や品質確保のための分析、機械的物性評価試験の他に、新規技術開発や社外へのPR活動等を行っている。

講師紹介

兵庫県出身、2008年に金属技研㈱入社、群馬 工場を経て技術本部テクニカルセンター着任後、 金属積層造形事業の立ち上げに従事。



唐土 庄太郎氏

講演の主な内容

- 1. 電子ビーム方式およびレーザー方式金属積層造形の特徴および課題
 - · 金属積層造形技術
 - ・金属積層造形機の種類
 - ・各積層造形工法の特徴および課題
 - ・各装置、各粉末で製作する形状造形限界

- ・造形装置を使用して出来ること、3次元寸法精度の紹介
- 2. HIP 処理による金属組織及び機械的強度変化
 - ・Hot Isostatic Pressing (HIP)の紹介
 - ・HIP 効果確認のための観察結果、引張試験結果、回転曲げ疲労試験結果
- 3. 総括
 - ・金属積層造形技術でできること

演題3「国内における金属積層造形技術開発の現状と将来展望」

東北大学金属材料研究所 教授 千葉 晶彦氏

講師紹介

石巻市出身、東北金属工業㈱、㈱日立製作所日立研究所勤務後、岩手大学工学部福祉システム工学科教授を経て2006年からは東北大学金属材料研究所教授。

最新鋭の三次元造形技術である電子ビーム積層 造形技術にいち早く取り組み、従来の塑性加工プロセッシングと電子ビーム積層造形技術の融合による高機能材料の開発も行っている。



千葉 晶彦氏

講演の主な内容

- 1. 金属積層造形技術の歴史と概要
- 2. 平成27年 TRAFAM 度進捗状況報告
 - (1) 電子ビーム方式の3D 積層造形装置技術開発
 - (2) レーザービーム方式の3D 積層造形装置技術開発
 - (3) 金属粉末製造技術開発
 - (4) 制御用ソフトウエア開発
 - (5) 実用化戦略活動

平成27年度東北活性研フォーラム 「老舗旅館の伝統継承とサービス革新」 開催報告

平成27年12月17日、東北活性研では、秋田県観光連盟との共催で、観光サービス業の経営革新をテーマに「第1回観光秋田未来塾/東北活性研フォーラム」を実施いたしました。今回は、宮城県白石市鎌先温泉 時音(ときね)の宿 湯主一條 20代目 女将 一條千賀子(いちじょう ちかこ)氏をお招きし「老舗旅館の伝統継承とサービス革新」と題して、ご講演をいただきました。本稿では、伝統的旅館からホテルスタイルの経営とサービスに革新して成功した同旅館の取組みについて、講演の概要を紹介します。

講演「老舗旅館の伝統継承とサービス革新」 講師 一條千賀子氏 湯主一條 20代目 女将

湯主一條の歴史と現在の旅館業

鎌先温泉の開湯は1428年です。京都の公家の流れをくむ一條家が、その温泉の権利を譲り受け、旅館をスタートしてから600年弱の歴史を刻みました。現在は、鉄筋コンクリートの別館と木造一部4階建ての本館で営業しております。本館は、裏山の木を使い、釘を一本も使わずに宮大工が建てた、重要文化財に匹敵する古い建物です。けれども、東日本大震災の震度6弱の揺れにもびくともしませんでした。

最近は、旅館業は衰退産業と言われています。 1982年の大宮-盛岡間の東北新幹線の開通に向けて、その2年前から沿線の旅館が大型化していきました。その頃が旅館業のピークで、そこからどんどん勢いがなくなってきております。

特に東北の観光は、東日本大震災により大きく変化しました。原発事故による風評被害は、今も暗く影をおとしています。湯主一條は仙台からのお客様が半分、首都圏からが半分でしたが、首都圏のお客様は激減いたしました。そのような時に東北の地元のお客様に大勢来ていただき支えてもらいまして大変助かりました。



講師の一條千賀子氏

改革のスタート

現在の社長は20代目で、小さい時から憧れていた東京のホテルに就職し、ホテルマンとして活躍していました。しかし、旅館経営を助けてくれと、先代に呼び戻されました。その後、先代が急逝し、2003年に34歳の若さで社長に就任したのです。

2004年から、社長とわたくし女将のふたりで、旅館経営の改革に取り組みました。その甲斐があって、少しずつですが売り上げが伸び続け、今に至っています。また、「JTB90点以上の宿」、旅行代理店が選ぶ「人気温泉旅館250選」、経済産業省による「ハイサービス日本300選」にも選ばれるようになりました。

改革は、本館の湯治場だった部屋からスタートしました。すでに湯治客も減っていたので、 客室を個室料亭として使うアイデアを実現しま した。それは、古い、歴史ある建物を壊さずに そのまま活かしたいという気持ちから考えたア イデアです。蔵から掛け軸を取り出し、照明を デザインしてもらい、畳に椅子とテーブルを置 きました。本館は個室料亭にしたので、客室の 72室が3分の1の24室まで減りました。また、 それまで湯治場として有名だった一條旅館の宿 名を「時音の宿 湯主一條」と変え、新しく生ま れ変わったことをアピールしました。

さらに、湯治客用の喫茶を雰囲気のあるラウンジ (バー) に変えました。喫茶のテーブルクロスをはずしたら、素晴らしい木目のテーブルが現れたので、これを活かせないかなと考えたのです。最初に素敵な空間でお迎えし、お茶を一服さしあげてチェックインをしてもらうことで、お客様の第一印象を変えようということです。

さらに、旅館のシステムを変えました。例えば、朝、冷蔵庫のチェックのため仲居さんが部屋に入ってくるなどプライバシーがなかったり、お部屋係の仲居さんに心付けを渡すべきかどうか迷ったりするような旅館の仕組みを改め、ホテルスタイルを導入しました。スタッフは、別館の客室には入らずに、プライベートを重視しています。逆に、本館の料亭は楽しく食事をする場所なので、お客様と会話をしましょうということにしました。

それから、オペレーションも全て変えました。 まず、ホテル式にロビーでチェックイン、チェックアウトをするようにしました。

従前の旅館はお部屋係の仲居さんが全部お世話するシステムです。すると、お客様が電話でビールを注文しても、係でないスタッフが受けると「(そのお部屋の)担当ではありません」と返事をしていました。スタッフはそれが当たり前と思っていたのです。それで、インカムを導入して、忙しいときには、誰でも手が空いている人がすぐに対応できるようにしました。

さらに、パソコンを導入して、顧客データ管理をしました。お客さんについて気づいた点を入力し、次にいらした時に役立てるようにしています。

また、お客様の信用を得られるようなホーム

ページづくりにもいち早く取組んできました。

スタッフとの葛藤を乗り越えて

このような改革を進めていくときに、大ベテランのスタッフとはいろいろな葛藤がありました。椅子、テーブルの食事になったので、レストランサービスに変わりました。わたくしが、サービスの方法を教えるようにいたしました。東京からやってきた若いわたしが、長年経験を積んで来た人たちに、「作法を教えます」と言ったものだから、随分反発もされました。全く言うことを聞いてくれなくて、また子育ての苦労もあって、胃潰瘍になってしまいましたが、どうにか乗り切ることができました。

料理も改革するために、勇気を振り絞って料理長とも対峙し、「新しい料理を考えていきましょう」と説得しました。器は私が選んで、料理の内容は一緒に考えました。例えば、女性客のためにサラダ、デザートにも気配りするようにと、話し合いを重ねました。

改革を実現していきながら、お互いの気持ち を通わせ合うのに10年かかりました。

守るモノと捨てるモノ

このように、今までの旅館経営を見直していくと、守るモノと捨てるモノに分けられることに気づきました。

捨てるモノもたくさんありました。例えば、 湯治や日帰り入浴、カラオケやコンパニオンで 対応していた団体客の受入を止めました。さら にスタッフの喫煙を禁止し、客室半分を禁煙に、 パブリックスペースは全部禁煙にしました。

逆に、守ったモノもあります。本館の歴史的な建物はさらに磨き、改修しました。老舗の歴史、温泉の伝統文化をお客様にアピールして、それで勝負するということです。

そして、ベテランスタッフも守るモノとして 考えました。コンサルタントからは改革を進め るためにはスタッフの入れ替えが必要と言われ たこともありましたが、私は、絶対にスタッフ は守りたいと思いました。なぜなら、ベテラン スタッフに、愛社精神とプライドがあったから です。親の代から勤め上げてきて、昔の繁栄し ていた頃の一條の歴史を知っていますので、若いスタッフにいろいろ教えてくれていました。この旅館に愛情を持っているベテランスタッフを大事にしたいと思ったのです。この人達が改革に協力してくれるようになったら、どんなに心強いだろうかと思いました。

このようなことで、皆と怒ったり、泣いたり、 笑ったりしながら、進んできたわけです。

サービスの質を高める学びの場を

改革には、社長と私がスタッフに求めていることを明確に見せることが大切です。そのために、外資系ホテルや、日本の老舗ホテル、フランス料理のレストランのサービスを皆で体験し学ぶ場をつくりました。お客様としてのマナーを先に覚え、素晴らしいサービスを体験して、自分がお客様に接するときに活かしてもらうためです。

さらに、喜劇の舞台を観にいきました。大笑いしてストレス発散にもなりますし、人を笑わせ楽しませる姿勢とエネルギーが、接客する時のスタンスに生かされているようです。そのほか、日本酒の製造工程や種類、ウイスキーの味や製造環境についても研修しました。ワインは、スタッフで試飲し、随時勉強会を行っています。

また、毎月料理メニューが変わるので、その 度に料理長を中心としてスタッフで料理を学ぶ 研究会を実施しています。お品書きを見ながら、 料理名の読み方、食材、作り方等について教わっ ています。お客様に説明したり、質問されたり したときに、対応できるようにするためです。 また、「和食検定」に向けて、日本料理や器の歴 史、作法、和室の設えについても学んでいます。

最近は、海外のお客様もいらっしゃるので、皆で英会話の勉強をすることにしました。常日の午前中は、朝食のオーダーやインカムでの会話で、英語を使うことにしています。ハードルが高いように思われますが、みんな義務教育で英語を勉強しているので、やればできるのです。まずは、簡単な英語でやれるところから始めています。海外のお客様がいらした時に、自然に言葉が出るように、単語一つずつ増やしながら練習をしています。



条件の悪さをプラスに転じる

今は、ものがあふれている時代です。消費をするにも、なぜそれを買うのか、なぜそこに行くのかの理由づけやストーリーが必要なのです。世界の人々は、日本らしさ、どこにもまねできない、独自の空気感を求めています。一條は、施設では勝負できないので、歴史や文化等、木造建築の木館で日本の伝統的なものを演出して、お客様に喜んでもらうスタイルを貫いています。

一條は立地条件も悪く、駐車場から旅館に来るまで急な坂道を登ってこなければなりません。駐車場に着いたらお客様に電話をかけていただき、お迎えに行くようにしています。迎えの車は高級車にしており、お客様は急な坂道を登る車の中から、びっくりワクワクしてくださいます。条件の悪さも演出によってプラスに変えているのです。

旅館の建物にはエレベーターがないので、階段が多く、廊下には暖房も入っていません。お客様からは、いつも「迷路のようだ」と言われていました。それで、館内は「森の中」というイメージでストーリーをつくりました。コンセプトは「タイムトリップ」、テーマは「森」です。

お客様は映画の主人公で、急な坂を登ってくると、一條の森に迷い込みます。館内の森の中をさまようと、「時の橋」があり、それを渡っていくと、大正時代にタイムトリップする…。そこでは、森の食材をふんだんに使った「森の晩餐」が繰り広げられます。森の浄化作用で心も体も癒されて、現代に帰ってくるという、ストーリーを作りました。スタッフには、お客様がこ

のストーリーを体験できるように接してくださいと話しています。

一條の経営理念

お客様と一條の Win-Win の関係をつくる ために、会社がどのような方向性を目指してい くのかの 「経営理念」をつくりました。

「お客様に愛情と、時代を忘れ幸福な時間を提供し、喜んで頂ける事により、仕事にやりがいを感じ社員を豊かに導き社会に貢献する」「600年の伝統を守り、誇りを持ち一條ブランドを確立し、次の世代へ継承する事は、祖先より与えられた使命である」という理念を掲げています。このように、一條の目的は、売上を伸ばして大きくすることではなく、次の世代に継承していくことです。

また、「社訓」をつくり、毎朝ミーティングの時に全員で唱和しています。「私達のお給料はお客様から頂いている」「私達は、笑顔でお客様に感謝する」という内容です。つまり、オーナーのために仕事をしているのではなく、お客様からお金をいただいているという意識で仕事をしてもらうためです。具体的な目標として「私達は、必ずや一條を年間稼働率90%以上の宿にしてみせる」を掲げています。目標は高いですが、声に出しているうちに達成できるのではないかと思っています。

変化に対応できたからこその「老舗」

2008年に別館をリニューアルし客室単価を アップし、一條ブランドの再生に取り組みまし た。格式が高いといわれた昔の一條のイメージ に戻すために、スタッフの意識改革に注力して きました。

しかし、2011年に東日本大震災に見舞われました。実はこの時に、一條はいろいろな注目を浴びました。周辺の旅館さんが復興関連の工事関係者を受入れたときに、一條では42日間、スタッフを解雇せずに休業に踏み切ったからです。これには賛否両論がありました。しかし私達は、今までスタッフの意識改革、サービスのレベルアップに取組んできたのに、こちらが努力しなくとも使ってくれるお客様を受入れるこ

とで、接客、料理の質が落ちてしまうのではないかと考えたのです。

休業中には、お客様のために、皆で館内をピカピカに磨きあげました。そして、作法や料理の出し方の特訓を続けました。あえて、震災後も宿泊料金を変えず、料金に見合ったサービスを提供するよう努力したのです。休業後に利用いただいたお客様には、震災の苦労が忘れられるひと時を提供することができ、「とても良かった」という声をいただきました。

ダーウィンの進化論の中に、「常に変化していく環境の変化に対応できる物しか生き残れない」という言葉があります。災害の影響はとても大きかったのですが、いろいろな環境の変化に対応できなければ、旅館も生き残っていくことができません。従来どおりの旅館のスタイルを守っていくだけではだめだということです。

いろいろな質の良いものが買える時代になって、お客様の意識も変わっています。私達も変わっていかなければなりません。

お客様に聞くと、旅行の目的は観光ではなく 「一條に泊まる」ことなのです。一條は有名観光 地の中にあるわけではないので、観光地に頼ら ずに、旅館の努力で来ていただくしかありませ ん。それでこそ、安定的にお客様が来てくれます。

「老舗=古い」ではなく、老舗こそ新しいのではと思います。老舗は時代の環境に合わせて改革してきたからこそ、生き残ってきたわけです。古い施設を生かして、アイデアを出し工夫することによって、今までやってまいりました。

このような一條の歴史から、みなさまに勇気、 励みを持っていただければ幸いです。ともに頑 張って東北の観光を盛り上げていきたいと思い ます。今日はどうもありがとうございました。

略 歴

一條千賀子(いちじょう ちかこ)氏

時音(ときね)の宿 湯主一條 20代目 女将

東京観光専門学校で学び、赤坂プリンスホテル勤務 時代に「湯主一條」二十代目と出会い結婚。

2003年に世代交代し、二十代目女将に就任。「みやぎおかみ会」役員として活躍中。

東北産スギによる集成材生産拡大の可能性 ~福島県 「協和木材株式会社」の事例から~

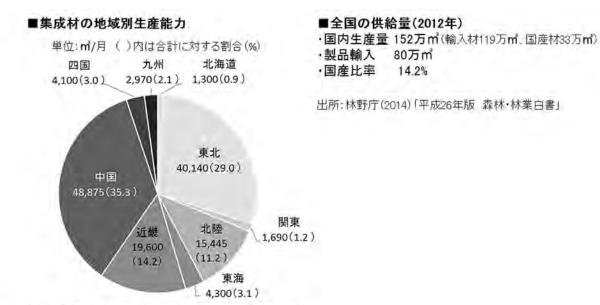
部長(特命担当) 宮曽根 隆

はじめに

東北活性研は『2014年度東北圏社会経済白書』(2015年3月発刊、非売品・HP上で開示)第2部第2章において、東北の林業・木材産業の現状と問題点を考察した。その中で、集成材の外材比率が高いので、資源量が豊富であるスギ(東北産)に置き換えることができないものかと問題提起した。(注:林業・木材産業の基本構造と集成材についての説明は本稿末尾に記載)

筆者はこのたび、国産スギ100%の大規模集成材工場を取材する機会を得た。福島県 塙 町の協和 木材株式会社 (登記上の本社は東京都、以下、協和木材) である。同社はいわゆる川中に位置する木材 加工会社であるが、川上の山林所有者と伐採事業者との良好な関係を構築している。また、販路も大手企業との直接取引主体である。すなわち、サプライチェーンを緩やかに垂直統合していると言える。

本稿では、外国産材料の大規模集成材工場のある地域と協和木材の事例を描写し、前者における国 産化の可能性(実現のための条件)を考察する。



出所: (一財)日本木材総合情報センター(2014)「構造用集成材 の生産・需要動向調査事業報告書」

1. 集成材市場の概況

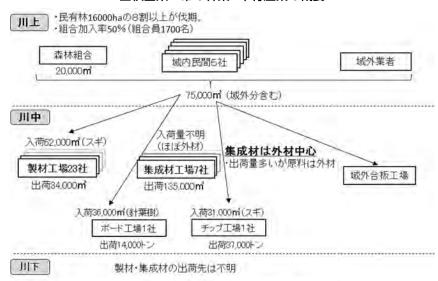
集成材は強度や品質の面で無垢材より優れており、大手ハウスメーカーなどは集成材を選好する傾向にある。集成材の生産能力における東北(6県)のシェアは29%である(前図)。また、2012年の全国の集成材供給の国産比率は14%にとどまる(前図)。なお、集成材を含む製材全体の国産比率は42%である(平成25年木材需給表)。

2. 秋田県 X 市の林業・木材産業の概要

X市はスギの産地として有名な場所であり、木材加工も盛んである。下図は『2014東北圏社会経済白書』第2部第2章に掲載したX市の林業・木材産業の概要を加筆修正したものである(数字は最新でなく網羅的でない)。

川上(山林)の状況を見ると、多くが小規模所有であり、森林組合への加入率も50%程度である(森林組合に聞き取り)。また、森林の所有関係も不明な場所が多いとのことである。山林の境界(業界では、けいかい、と読む)明確化については、国が進めているほか、X市独自に支援を試みているが、短期間に大きな面積を処理できないのが実情である。したがって、伐採作業の面的集約を図り、価格に見合う素材生産(伐採して丸太にする)コストを達成することは非常に難しい。

川中(木材加工)を見ると、同市には7つの集成材工場があり、国内有数の生産量を誇っている。このうち、市内生産量の90%のシェアを持つ2つの大規模工場は、全量海外産の材料(ラミナ=引き板、本稿末尾補足の「集成材とは」参照)を使っている。近隣に伐採適齢(樹齢40~50年程度)にあるス



■秋田県X市の林業・木材産業の概要

注) 聞き取り調査や資料から把握したため、全ての情報を網羅していない。 資料: 秋田県緑の産業振興協議会(2013)「秋田県木材関係業者名鑑」 ギが大量にあるにもかかわらず、このような状況になっている主な理由は、材料が安定供給されない ことである(次節参照)。

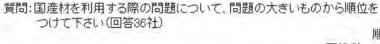
なお、同市では、林業・木材産業の振興のための協議会が組織されているが、その協議会に、前述の 大規模集成材工場は参加していない。

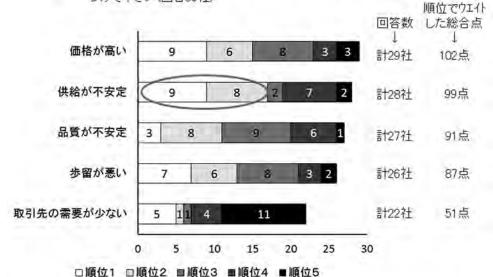
3. 集成材に国産材が使われない理由

本節では、『2014東北圏社会経済白書』第2部第2章の内容を援用しながら、集成材に国産材が使われない理由を説明する。

下図は、国内の有名集成材工場に対して、国産材を利用する際の問題 (≒国産化できない理由)を質問した結果(回答36社)である。集成材工場が特に懸念しているのはラミナの価格と安定供給である。安定供給については、重要度順位で1位または2位と回答した会社が最も多い(楕円で囲んだ部分)。

■集成材生産に国産材を利用する際の問題(アンケート調査)





出所: (一財)日本木材総合情報センター(2014)「構造用集成材の生産・需要動向調査事業報告書」

また、秋田県X市においては、集成材生産者2者より次の見解を得ている(筆者聞き取り)。

- ・中堅集成材生産者(一部国産ラミナ使用)
- 「国産化の問題は、価格、品質も当然重要だが、一番は安定供給である。仮に大規模生産者に部分的な国産化が提案されたら、誰でも地域林業振興には思いがあるので、損得抜きで考えるのではないか。」
- ・大規模集成材生産者(前述、全量外国産ラミナ使用) 「一定量の材料が安定供給されるならば、地元材を利用する工場建設を検討する余地がある。」

4. 協和木材の集成材生産

協和木材は、福島県塙町を本拠地(登記上の本社は東京都)とする大手木材加工会社である。広大な 敷地の中に、国内最大級の製材工場と集成材工場が隣接している。企業概要は次のとおりである。

■協和木材の企業概要

名称:協和木材株式会社

代表者: 佐川 広興

本社所在地: 東京都江東区東陽5丁目30番13号 東京原木会館

工場所在地:福島県東白川郡塙町大字西河内

(大規模な製材工場と集成材工場が隣接。前者に本社機能。)

創業: 1953年(昭和28年)

資本金: 1億円 従業員数: 220名

事業内容: 山林伐採・植林・丸太販売・製材加工・製品販売

年間原木消費量30万㎡(平成26年)

国産材最大規模メーカー

出所 同社HPおよび聞き取りより東北活性研作成



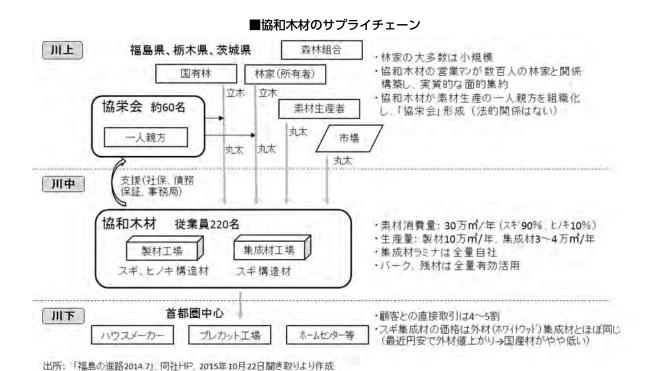
広大な敷地と製材工場(奥)



集成材工場 内部

(東北活性研撮影)

協和木材は、川中の会社ではあるが、川上から川下に至るサプライチェーンを下図に示すように緩 やかに統合している。以下、川上、川中、川下の別に解説する。



川上では、山林所有者および素材生産者との関係構築がなされており、これらが素材(丸太)の効率的な安定供給を担保している。

まず、山林所有者(福島県、栃木県、茨城県)数百名に対して、営業マン6名が継続的に接触している。 多くの所有者は小規模であるが、継続的な関係により、施業(伐採)の面的集約が可能になっている。

協和木材は、約30年前に、個人の素材生産者(一人親方)を「協栄会」という団体に組織している。 現在、約60名が加入している。協和木材が立木を購入し、協栄会に素材生産を委託する形である。な お、協栄会は任意団体と協同組合の2種類がある(構成員は同一でない)。これは、補助金を受ける際 に任意団体でなく協同組合のほうが好都合という事情による。

協和木材と協栄会には法的関係はないが、協和木材が次のようなサービスを提供している。

- ・協栄会の事務局業務(会員管理、財務管理など)
- ・会員の労災保険、社会保険、年金
- ・会員の設備購入の際の債務保証(これにより非常に低い金利での借入れが可能)
- ・会員が助成金を受ける際の事務手続き

素材生産については、一般に山林所有者にほとんど利益が出ないと言われているが、協和木材は平均的な立木購入金額よりも大幅に高い額を提示しているとのことである。これは、山林所有者との直

-56-

接取引(中間マージンなし)のほか、面的集約の効率化努力と規模の経済によるものと考えられる。

川中(自社工場)では、材料ラミナ(スギ)を全量自社の製材工場で生産している。それを隣の集成 材工場で加工するので非常に効率が良い。製材とラミナ生産で出る大量のバーク(樹皮)や木屑はバ イオマス・ボイラーで燃焼させ、木材乾燥に使われる。森林資源を無駄なく活用しているという点で も国内有数の工場と言える。

なお、同社は福島県にあり、東日本大震災の際の原発事故の風評影響を受けている。同社は木材生育場所の大気、製材用素材、製品表面、製品内部の4段階で放射線を測定・管理して万全を期しているとのことである。

川下では、大手顧客との直接取引が4~5割であり、販売も安定している。競合する外国産集成材との関係では、強度はやや劣るものの法定基準を大幅に上回っており不利にならない。耐久性は国産スギが相当に上である。価格は同等以下である。(最近は円安により海外産がやや高い。)以上、総合的に海外産に十分対抗できる。

販売面では、同社の立地も優位性の源泉となっている。すなわち、首都圏に3時間で製品を届ける ことができる。

同社は現在、山形県新庄市において2つ目の大規模集成材工場を建設する計画を進めている。この 工場の製品販路も問題ないとのことである。素材供給は現地の関係者が協議中である。計画通り、東 北産スギによる集成材生産が拡大することを願う次第である。

5. むすび

前節の協和木材の事例を参考にして、秋田県X市などにおける地元産スギによる集成材生産の方策を大胆に考察する。

一言で言うと、その地域の関係者が一丸となって、地域運動として、川上、川中、川下それぞれの対策を整合的に進めていくしかないと思われる。

【川上】

- ・所有状況、境界画定状況を把握した上で、条件のよいところ(比較的大規模な所有が多いなど)から 面的集約を進める。なお、筆者が以前面談した日吉町森林組合(京都府、管轄範囲のすべての山林 所有者と施業受託契約)では、山林所有者に境界表示杭を無料で配り、当事者同士で境界画定をして もらったとのことであった。
- ・所有状況の把握が不能な場所については、通常の手段では百年河清を待つごとしであるので、何らかの超法規的な措置(一時的に県が借りる形にするなど)を検討すべきである(特区申請)。この点について筆者は、複数の方から同様の提言を伺った。

【川中】

- ・川上での安定供給を前提に、関係者の共同出資(株式会社)による製材・集成材工場を建設する。協 和木材のように、ラミナ製造と集成材製造が一貫することが望ましい。
- ・上記共同出資には、地元の集成材生産者が参加することが、販路確保の面で望ましい。
- ・経営の公平と円滑化を期すために地域外の第三者的な方を社外取締役に迎えるなどの工夫が必要か もしれない。

【川下】

・販路をあらかじめ確保する。X市の場合であれば、協和木材と違い、地理的には不利と思われるが、 現状でも大量の(外材使用)集成材が販売されているのであるから、その販路の拡大という形で、あ る程度は可能と思われる。

【全体】

・難しいことではあるが、川上、川中、川下全体をマネジメントする機能を果たす何らかの組織が必要である。

以上、現場の関係者から見れば非現実的と思われるようなことを述べた。しかし、筆者はリーダーシップをとる強力なチーム(志を同じにする数名)が形成されれば、可能性ゼロとしない。まずは、そのチームが形成されることを期待したい。

主要参考文献・聞き取り

- ・一般財団法人 とうほう地域総合研究所(2014)「企業訪問 協和木材株式会社」(『福島の進路』 No.343 2014年7月号,pp4-8)
- ・公益財団法人 東北活性化研究センター (2015) 『2014年度 東北圏社会経済白書』 第2部第2章 「林業・木材産業」
- ・聞き取り 協和木材株式会社 代表取締役 佐川広興氏、営業部副部長 松浦薫氏 2015年10月22 日

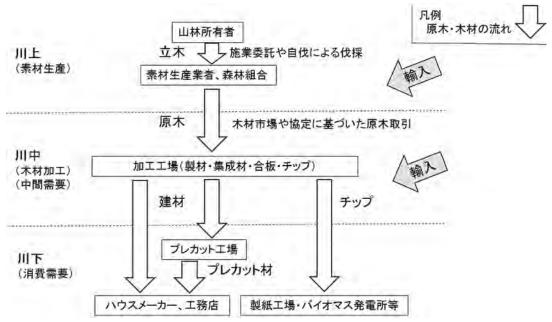
謝辞

協和木材株式会社の代表取締役 佐川広興氏を始め、ご多用のところ、聞き取りにご協力をいただきました方々に厚く御礼申し上げます。

【補足説明】

1. 林業・木材産業の基本構造

林業・木材産業は川の流れのように、山林での伐採などを「川上」、製材やチップ (木片) 化などの加工を「川中」、住宅建設など最終消費を「川下」と表現する (下図)。

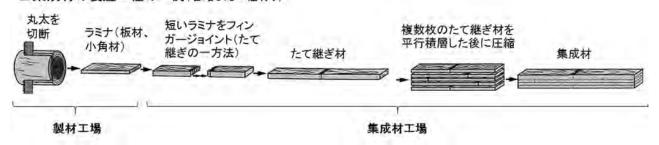


出所:東北活性研作成

2. 集成材とは

集成材は無垢材にならない板材などを組合せて(継ぐ+接着する)構造材として使える太さ・長さに加工したものである(下図)。

■集成材の製造工程の一例(省略した工程有り)



出所:林知行(2012)「プロでも意外に知らない木の知識」(学芸出版社)を参考に東北活性研作成

最近話題となっているCLT (cross laminated timber 直交集成材または直交集成板) は、上図において、たて継ぎ材を平行積層するのでなく、1 段ごとに向きを90 度変えて積み重ねるものである。在来の集成材より強度があり、より高層の大型木造建築物の材料として今後普及が期待される。

北海道新幹線「奥津軽いまべつ駅」における 2次交通の現状

調査研究部 主任研究員 木村 政希

はじめに

北海道新幹線の開業まであと2ヶ月を切り、 開業に向けたカウントダウンが各地で始まって いる。青森県内でも八戸・新青森に次ぐ「第三 の開業」として、観光をはじめとした青函圏の 広域交流に期待が高まっている。

そこで今回は、開業とともに青森県に設置される奥津軽いまべつ駅について、2次交通への取り組みを中心とした現状について見ていくことにする。

1 奥津軽いまべつ駅と今別町について

奥津軽いまべつ駅は新たに開業する北海道新 幹線の青森県内唯一の駅として、青函トンネル 本州側の入口がある東津軽郡今別町に開業す る。(図1)



(図1: 奥津軽いまべつ駅の位置^{出所 i})

今別町は東津軽郡の北部に位置し、津軽半島 北端の三厩湾に面した東西17km、南北14km、 総面積125.27kmの町で、11月末現在の人口は 2,930人とフル規格の新幹線が停車する自治体 の中で最も小さい。町ではこれを逆手に取り、 同時に開業する木古内町(北海道)とともに停 車本数を当てる懸賞クイズを昨年行った。

新駅は新青森駅から38.5kmの距離の現在の海峡線津軽今別駅^(注)の場所に設置され、津軽線の津軽二股駅とも隣接する形となる。

駅舎は、「本州最北の地から北の大地へ~津軽海峡の四季が感じられる駅~」をコンセプトに、青函トンネルがゲート風にデザインされ、そのガラス壁面から津軽の自然のイメージを発信し、地元の誇りと愛情が感じられるような造りとなっている。(写真1)



(写真1:工事が進む奥津軽いまべつ駅^{出所 ||})

2 今別町における開業準備状況

今別町では2013年10月に就任した阿部義 治町長のもと、翌年4月に設置された新幹線対 策室を中心に開業に向け様々な準備を行ってい る。 観光施設の整備・充実という点では、新駅に 隣接する「道の駅いまべつ」(愛称:「アスクル」) の面積を1.5倍に拡張し、観光案内所やレスト ラン、特産品を販売する物販施設を併設した施 設へと改築をはかり、昨年4月24日にリニュー アルオープンした。(写真2)



(写真2:アスクル全景出所)

改築前の年間利用者が2万人であったアスクルだが、リニューアル後は多い月で月間1万人を超える利用者を迎え、昨年の年間利用者数は10万人の大台が目前に迫るなど今別町の観光の中心として大きな注目を集めている。



(写真3:撮影台が設置された青函トンネル入口広場^{出所)})



(写真4: 「海峡の家ほろづき」 に設置された人工温泉設備^{出所v})

また、他にも青函トンネルの本州側入り口前にある公園に撮影台を設置したほか、廃校となった旧袰月中学校を活用した町の宿泊施設「海峡の家ほろづき」をリニューアルし、人工温泉設備や大広間の整備などが行われた。(写真3、写真4)

3 町内の公共交通の現状と新幹線 開業に向けた2次交通の取り組み

今別町には青森と竜飛崎への玄関口となる三 厩(外ヶ浜町)とを結ぶ津軽線、青森と函館とを 結ぶ海峡線、そして町内巡回バスが公共交通と して運行されている。

津軽線は、町内に津軽二股、大川平、今別、津 軽浜名の4駅があり、町を縦断する形で運転さ れている。

しかし、運転本数が1日当たり5往復と非常に少なく、通勤・通学用途等に利用は限定される。また、海峡線には津軽今別駅があるが、全列車通過前の停車本数は上下2往復に過ぎなかった。

また、バスはかつて青森市営バスが町内を走行していたが、利用者の減少に伴い廃止となり、その代替として平成13年より町内巡回バスが運行されている。

運行ルートは今別町の中心部から海岸方面および山方面の2系統・計21便が運行されている。 (図2)

海岸方面:三厩駅前一今別駅前

一高野崎一宇田回転場

山方面:三厩駅前一今別駅前

一道の駅いまべつ前一母沢

現在は車両6台(通学用バス・予備車を含む)で運行され、年間の輸送人員はおおむね1万7,000人となっており、町民の通院等に欠かせない貴重な交通手段となっている。

このように、現状では新幹線からの利用者を迎えるには非常に心もとない現状となっているが、新幹線開業に向けてどのような対策を講じているのであろうか。今別町新幹線対策室長を務める小野成治氏にお話を伺った。(写真5)



(写真5 今別町新幹線対策室 小野室長^{出所})

◆町内巡回バスの整備

新駅の2次交通の中心となるのが町内巡回バスである。駅のロータリーに新たにバス停を設置(写真6)し、バスを乗り入れることにしている。現在、町の中心部から海岸方面・山方面に運行している2系統を、新駅から町内中央部を



(写真6 奥津軽いまべつ駅前に設置されたバス停出所順)

通り外ヶ浜町にある津軽線の三厩駅前を結ぶ ルートを中心に路線を再編成する。

三厩駅前では外ヶ浜町営バスに接続し、観光 客のニーズを踏まえて新駅から竜飛崎方面まで バスで行けるようにする。

現在三厩地区を運行している外ヶ浜町営バスは8便あるが、新幹線開業後は全てのバスに接続することが出来るよう現在外ヶ浜町と協議を行っている。

アスクル前のバス停には現時点では上り4便、下り3便の停車となっているが、開業後は新幹線のダイヤに合わせて増便を図るため、バスを1台追加購入すると共に、運転手も1名新規に雇用することとしている。

また、高野崎など素晴らしい景勝地や宿泊施設を有する海方面の集落に向けても何本か新駅から観光にも利用可能なバスを運行する予定である。

◆レンタサイクルの設置

一方で町内巡回バスを補完し、今別町をゆっくり楽しんでもらうことを目的として町では無料のレンタサイクルをアスクルに6台設置した。この自転車は電動アシスト付きで、1回の充電で50kmの走行が可能なタイプのものを導入している。この性能であれば海沿いに位置する町の景勝地である高野崎などへも往復が可能である。



(図2:現在の今別町巡回バス路線図^{出所 vi})

現在はアスクルのみでの貸出・返却という形式となっているが、将来的には町の中心部に貸出・返却スポットを整備し、往路は自転車で観光地に向かい、復路はバスで戻ってくるという選択肢も設けたいという構想とのことである。開業までに自転車は更に追加され、10台以上が用意されることとなっている。



(写真7: レンタサイクルを試乗する阿部町長出所)

◆レンタカーの整備

公共交通機関が乏しい当地域では、2次交通 手段としてレンタカーも非常に重要である。町 では「乗捨可能なレンタカーの誘致」を目標に 新駅へのレンタカー営業所の誘致にむけて取り 組んだ。

交渉は難航したものの、最終的にジェイアール東日本レンタリース㈱との間で業務委託契約を締結し、アスクルにおいて「駅レンタカー」ブランドでレンタカー営業を行うこととなった。

このような形式での運営は青森県内では初であり、今別町が直接運営を担うことから、「町直営のレンタカー」として話題となった。

駅に併設の屋内駐車場に常時2台を確保する ほか、予約状況に応じて母店となる新青森営業 所(新青森駅)から車両を回送することで需要 に対応するとしている。

「駅レンタカー」のブランドを得たことで、津軽半島は勿論、各地で車の返却が可能となった。ある調査によれば青森県の新幹線利用者の中には乗車駅と降車駅が異なっていることが多いということから、町は新駅でもレンタカーを利用

した広域観光ルートが形成されることを期待している。

◆タクシーの整備

レンタカーとともに新駅から目的地へ直行できるタクシーの存在も2次交通には欠かせない。現在、町内の駅でタクシーの客待ちを行っているところはないが、開業後は町内のタクシー会社が新駅での客待ちを行うこととなっている。

さらに町では、客待ちに加え観光タクシーの 営業も実施してほしいと要請している。しかし、 企業規模や需要見通しなどの点から実施に至る かは不透明である。そのため、観光タクシーへ の行政からの補助についても検討しているよう である。

◆西北津軽地域とのアクセス網の整備

津軽半島は中山山脈によって東西に分けられ、行政区域も青森市・今別町などが属する「東青地域」と五所川原市・中泊町などが属する「西北地域」に分けられている。そのため、あまり両地域の交流も多くはなく、津軽半島内の両地域を結ぶ公共交通機関は整備されてこなかった。

しかし、今回の新幹線開業を契機に県と関係 自治体、交通事業者などが集まり、バスによる アクセスルートを作ることが検討されている。 具体的には新駅から津軽半島を西に進み、中泊 町にある津軽中里駅までを結ぶバス路線であ る。津軽中里駅は中泊町と五所川原市とを結ぶ 津軽鉄道の始発駅でもある。

津軽鉄道は冬の「ストーブ列車」で知られているが、観光客の多くは津軽五所川原駅から途中の金木駅または次の芦野公園駅で下車するケースが多く、終点の津軽中里駅まで乗車する観光客は少ないという。そのため、地域の足である津軽鉄道の利用促進を図りつつ、観光客の利便性向上を目的として現在、調整が進められている。

青森県内でも黒字のバス路線は限られており、この路線も厳しい営業が予想されるが、将 来的には観光ルートとして定着することを町で は期待している。

◆2次交通としての津軽線

前述のとおり、新駅に隣接して津軽線の津軽 二股駅があるものの、停車本数は一日合計10 本ときわめて少ない。しかし、新幹線の開業に 伴って利用者の増加が見込まれることから、町 では運転本数の増加と新幹線との接続を考慮し たダイヤ作りを IR 東日本に対し要請している。

特に現行ダイヤでは東京からの観光客が新駅 に到着する昼の時間帯に空白が生じているた め、この時間帯の運行を求めている。

4 今後の課題

これまで、新幹線開業を目前に控えた奥津軽いまべつ駅周辺の現状について、2次交通を中心に見て来た。

これまで公共交通機関とは縁の薄かった地域だけに様々な苦労を窺い知ることが出来たが、こうした資源を最大限活用し、より一層の交流人口の拡大を図るための課題を2つあげてみたい。

◆情報提供の強化

今日では、旅行者自らがインターネットを通じて手配する旅が主流となりつつある。旅先での食事や宿泊先選びにおいてインターネットが大きな影響力を持つ今日では、ネット上の情報量が消費者の行動を左右するといっても過言ではない。しかし、新駅周辺の地域は都市部とは異なり、口コミサイトなどへの露出も極めて少なく、情報を目にすることが非常に難しい。

レビューサイトや宿泊予約サイトに費用をかけてまで掲載する必要はないが、店舗の写真、地図、営業時間等のデータを統一し、一覧出来るサイトが必要ではないだろうか。

むつ湾を挟んだお隣の下北半島では関係自治体等で組織する下北観光協議会が「ぐるりんしもきた」と題する HP(http://www.shimokita-kanko.com/)を作成し、観光地やイベントの情報などを掲載、観光客向けのポータルの役割を果たしている。是非、津軽半島でも関係者が共同で情報提供を行う仕組みづくりを行ってもらいたい。

◆広域観光ルートの整備と磨き上げ

新駅は津軽半島に出来る唯一の駅として広域 観光の起点となる駅である。そのため、新駅を 中心とした周遊ルートを形成し、利用してもら うことが不可欠である。

そのような中、青森県交通政策課では2013 年度から3年をかけて、民間企業による2次交 通の事業化を検証する試みを行った。

「太宰と奥津軽号」という名の日帰りのバスツアーで、高野崎や太宰治の生家「斜陽館」(五所川原市金木町)を巡るという内容である。旅行代金は同様のツアーより3割程度安い4,980円に設定された。(図3)



(図3:今夏の「太宰と奥津軽号」のチラシ^{出所vii})

初年度の運行回数・利用者は予定の半分の24回・120人、次年度も32回・134人と伸び悩んでいたが、3年目の今年度は、行程や販売方法を工夫し、これまで知られていなかった観光地をルートに盛り込んだほか、販売面でも運行するバス会社がツアーを販売するなどしたところ、運行回数が初年度の2倍となる49回、利用者数が4倍となる492人になるなど大きく増加した。依然、モデルコースでの実証運行では採算ベースには届いていないが、知名度の向上により利用者は増加することが確認された。来年度の運行はまだ検討課題としているが、今年夏に青森県ではデスティネーションキャンペーン(DC)が予定されているため、運行が継続されれば、更なる参加者の増加が見込まれる。

広域周遊という点からは西津軽地区相互間の アクセスについても課題が残る。 新駅から竜飛崎や中泊町への2次交通についてはそれぞれ開業に合わせて整備が進んでいるが、竜飛崎から十三湖や金木、五所川原などの西津軽地区へ抜けるルートは現在存在しない。そのため、公共交通機関を利用して観光をするにはいったん新駅を経由する必要がある。

かつてこのルートには竜飛~小泊間を予約制 で運行する観光タクシーが運行されていたが、 現在では運行が行われていない。

この区間は「竜泊ライン」と呼ばれ、非常に景 色の良いドライブコースとして知られている。

直接結ばれれば1時間弱で往来できるため、 改めて整備を望みたい。



(写真8 青函トンネル記念館入り口にある竜泊ラインの標識^{出所 ||})

おわりに

新幹線の開業を2ヶ月に控え、現地では開業に向けた準備が着実に進む一方、今別町では早くも新幹線を生かした街づくり効果と呼べるものも表れてきている。10月末、モンゴルフェ



(写真9 新駅での調印式の様子^{出所viii})

ンシング協会と今別町の間で2020年の東京オリンピック・パラリンピックのキャンプ地となることが決定した。(写真9)これは東北・北海道地区では初めて、全国でも5例目という極めて早いケースである。

今別町は青森県におけるフェンシング発祥の 地であり、町長自身も国体で優勝経験があるな ど、非常に町とフェンシングのつながりは強い。

調印式は新駅で行われ、3月に行われるジュニアチームの合宿では改装された「海峡の家ほろづき」を宿舎として、東京への遠征には開業したばかりの北海道新幹線で向かうことが計画されるなど、すでに新幹線と地域資源をマッチした活性化への取り組みが成果として実を結んでいる。今後はモンゴルからの訪問に留まらず、今別町の青少年との相互交流も期待されている。

北海道新幹線の開業は本州と北海道が新幹線で結ばれるという点のみがクローズアップされているが、津軽半島に新幹線が初めて通る日でもある。

開業を契機にさらに新駅を中心とした地域が 活性化していくことを期待したい。

(注)

津軽今別駅は現在、北海道新幹線工事のため昨年8月より全列車通過となっている。

(参考文献)

青森県東青地域県民局(2015)

「北海道新幹線奥津軽いまべつ駅開業に向けて」『れぢおん 青森』 2015年4月号 青森地域社会研究所 河北新報2015年7月19日、12月10日付朝刊 (出所)

- i)青森県東青地域県民局(2015) pp.14
- ii) 今別町提供
- iii)筆者撮影
- iv) 今別町HP (http://www.town.imabetsu.lg.jp/sightseeing/tourist/tonneru.html) (2015年12月14日最終閲覧)
- v) 『広報いまべつ』 2015年10月号 pp.4
- vi) 今別町HP (http://www.town.imabetsu.lg.jp/shinkansen/access.html) (2015年12月14日最終閲覧) vii) 弘南バスHP: http://www.konanbus.com/wordpress/wp-content/uploads/2015/06/2015 dazai_okutugarugou.pdf (2015年9月3日最終閲覧)
- viii) 出所: 『広報いまべつ』 2015年11月号 pp.1

知をつなぎ、地を活かす

公立大学法人 宫城大学

1 プロフィール

宮城大学は、地域のニーズや課題に応えられる人材の養成を目的とし、宮城県が1997年に設立した公立大学です。

開学時には、大和キャンパス (大和町)に看護学部と事業構想学部の2学部を設置し、その後2005年、太白キャンパス (仙台市太白区)に食産業学部を設置しました。食産業学部の前身は、戦後の食料増産と地域振興を担う人材の養成を目的に1952年に開学した宮城県農業短期大学で、創基してから63年の歴史を誇ります。

高度職業人養成等を目的に、大学院修士課程 として、2001年に看護学研究科及び事業構想 学研究科を、その後2009年に食産業学研究科 を設置しました。また、博士課程として、2008 年に事業構想学研究科、2010年看護学研究科、 2013年に食産業学研究科を設置しています。

2009年には地方独立行政法人法に基づく、公立大学法人となりました。

現在、大和・太白両キャンパスにおいて、約1,950人の学生が学んでいます。

2 地域連携センター及び 地域振興事業部

本学の持つ知識や研究成果などを、社会の中で、実際の現場で有効に活かし、地域に還元するための組織として地域連携センターを設置しています。本センターでは、公開講座の実施や、

地元自治体・地域社会との結びつきを深め、大 学の持つ資源を地域に還元するとともに、産学 官連携によって研究成果を生み出すことにも力 を入れています。

2009年には、財団法人宮城県地域振興センター(県や市町村、地元民間企業等からの出捐により設置した調査研究機関)の解散を受けて、同センターの機能を部分的に継承して、本学の地域連携センター内に「地域振興事業部」を設置し、主にシンクタンク機能と自治体職員の研修機能を併せ持つ体制となりました。

地域連携センター及び地域振興事業部では主に以下のような事業を行っています。

① 公開講座

本学が主催する公開講座や、学都仙台コンソーシアムが行う公開講座、連携自治体主催の移動開放講座等に、本学教員が出向き、講演を行っています。

② 自治体等との連携事業

宮城県をはじめ県内市町や民間企業と連携協 定を締結し、双方のニーズに応じた事業を展開 しています。

美里町と連携して、本学の学生が事業提案を行う「まちづくりアイデアコンテスト」を開催し、学生による提案が美里町により事業化されました。

また兵庫県立大学と連携して県内各地を舞台に、地域の歴史・文化・資源を活かしたコミュ

ニティづくりや、地域の人々と共に課題解決が できる人材の育成を目指す教育プログラムを展 開しています。

③ 地域との交流事業

本学の大和キャンパスに隣接する地域住民の 団体である「泉パークタウン町内会・自治会連 絡協議会」と定期的に情報交換を行い、2014年 には「大規模災害時における大学施設の一部開 放に関する協定」を締結し、災害時に必要に応 じて大学の施設の一部を開放し、被災住民を受 け入れることにしました。協定締結後にも、看 護学部を中心に、地域住民を対象にした災害へ の備えに関する公開講座を開催し、防災意識を 高めています。

また、2011年から本学の大階段特設ステージにおいて「復興支援コンサート」を開催していますが、このコンサートに参加した本学教職員や地域住民による合唱団は、現在も定期的に演奏会を開催しています。



(2015年12月20日に開催された復興支援コンサート)

④ 調査研究事業

自治体や民間企業からの調査研究業務を受託 し、住民、行政、学生、教員等の多様な主体の協 働による計画・戦略作りや復興コミュニティ形 成支援、若者政策・自治基本条例の啓発など、 次代を見据えたまちづくりイノベーションに取 り組んでいます。

また、喫緊の課題となっている地方創生に向

けての商品開発や販路拡大、ブランド化支援な ど、宮城大学の教育研究の成果を地域に活かす 取組を行っています。



(山元町新市街地コミュニティ形成支援業務での様子)

⑤ 職員研修事業

自治体や高等学校、民間企業から実務経験のある職員を、地域振興事業部の調査研究員として受け入れ、地域課題解決のための実践力を備えた人材育成に取り組み、主に政策立案やまちづくり分野で活躍が期待される若手職員のスキルアップに貢献しています。

3 地方創生への取組

県内の各自治体における地方創生に係る審議会等の委員として、本学教員が会議に参画し、総合計画の策定や、各種事業のアドバイザーとして、研究成果等を地域へ還元しています。

4 新たな宮城大学へ

本学は、2017年4月に、宮城大学創立20周 年を迎えます。

また、同年4月から「地域と共に歩む大学」を目指して、「地域貢献」「地域とのつながり」「地域資源の活用」をより重視・強化し、地域課題に応える人材を育成するよう、現在改革を進めています。

震災復興、地域活性化に向けた 日本政策投資銀行の取り組みについて

株式会社日本政策投資銀行 東北支店長 瀬川 降盛氏



皆様、こんにちは。日本政策投資銀行東北支店の瀬川でございます。当行業務につきまして日頃より皆様から頂戴しておりますご支援・ご協力に対し深く御礼申し上げます。

当行東北支店では、企業やプロジェクトに対する 出資、融資などを通じた資金の提供はもちろんのこ と、震災復興や地域活性化のための様々なナレッジ の提供にも努めております。当行の取り組みの一端 を紹介させていただきます。

<震災復興への取り組み>

当行では、震災直後、東北支店に東北復興支援室を設置し、いち早く約16兆円という被害額の試算を行なうとともに、被災情報等の全国への発信ならびに金融支援プログラムの組成などに取り組みました。

震災発生からしばらくの間は、被災企業の復旧・復興が急務であり、このため当行は、「危機対応融資」を行いました。これは国から資金を借り入れた上で被災企業へ融資を行うことで、金融面で積極的な支援を行う仕組みです。これまでに約2兆1千億円の東日本大震災関係での危機対応融資を行って参りました。

また、当行は、被災により一時的に業況が低迷している企業に対して劣後ローンや優先株等を活用し



【図表1:石巻フーズ本社工場 (みやぎ復興・地域活性化 ファンド融資案件)】

たリスクマネーを提供するための「復興ファンド」を岩手県、宮城県、福島県、茨城県の地域金融機関各行(岩手銀行、七十七銀行、東邦銀行、常陽銀行)それぞれとの間で組成し東北3県では39社に対し78億円の資金を提供してきました。その後、震災復興のフェーズが復旧から復興・成長段階へ移行しつかあることに対応し、一昨年12月には新たに「復興・成長支援ファンド」を組成しました。当行、地域金融機関(岩手銀行、七十七銀行、東邦銀行)および地域経済活性化支援機構により各県毎に組成された復興・成長支援ファンドは、被災企業だけでなく他地域からの進出企業や新設企業も対象としていることが特長です。

東日本大震災の発生から5年が経とうとしています。これまでの5年間は集中復興期間と位置づけられており、今年度分を含め26.3兆円の復興財源が国から投入されてきました。一方で来年度からは大幅に縮小され、平成28年度以降の5年間では、およそ6.5兆円に減少すると見込まれています。経済復興のためには、復旧・復興事業を着実に進展させていくとともに、それ以外の新たな成長事業の創出などが非常に重要になってきます。当行では、平成7年に発生した阪神淡路大震災が兵庫県、神戸市などの地域に与えたインパクトを検証するとともに、復興のシンボル事業といえる神戸医療産業都市の取り組みなどの紹介を通じ、今後の被災地の目指すべき姿を提言できるレポートを本年3月頃に公表すべく準備を進めているところです。

<地域創生への取り組み>

地域創生についても自治体や関係者へのサポートに努めております。各自治体は「地方版総合戦略」の今年度中の策定が国から求められており、その策定と実践には地域金融機関はじめ地元の皆さんの連携が欠かせません。

当行でも東北をはじめとする全国各地の自治体に よる総合戦略策定において、有識者委員会メンバー として、あるいは当行グループのシンクタンクによる分析作業受託等を通じてお手伝いをさせて頂いております。ただし総合戦略は策定することが目的ではありません。きちんと実行され成果につながることが大事であり、これからが本番と考えております。

東北のみならず、多くの地域が「観光」を地域活性 化のキードライバーに位置づけております。最近は 特にインバウンド観光がフォーカスされております が、当行では毎年本店および東北支店それぞれでイ ンバウンド観光に関する調査レポートを発行してお ります。

ファイナンス面では、地域創生の主役たる地域企業に、地域の経済資源 (原材料など) を有効に活用する事業、地域内外の結節点となってイノベーションを先導する事業などを対象とする「地域元気プログラム」をご利用いただいております。

<人材育成>

人材は地域全体の競争力の源であり、当行でも人材育成のお手伝いに力を入れています。被災地では、東北大学地域イノベーション研究センターと東北ニュービジネス協議会を中心とする産学官連携の取り組みである「東北未来創造イニシアティブ」に賛同し、釜石、大船渡、気仙沼等で人材育成の研修を担当させていただいております。【図表 2】

当行では女性の活躍も支援させて頂いております。毎年当行本店で「DBJ 女性新ビジネスプランコンペティション」を開催しており、東北からも多くの方々が賞を取られ、あるいはファイナリストになられています。岩手や秋田で地域金融機関と共催で、女性起業家をサポートするセミナーも開催しております。



【図表2:東北未来創造イニシアティブ】

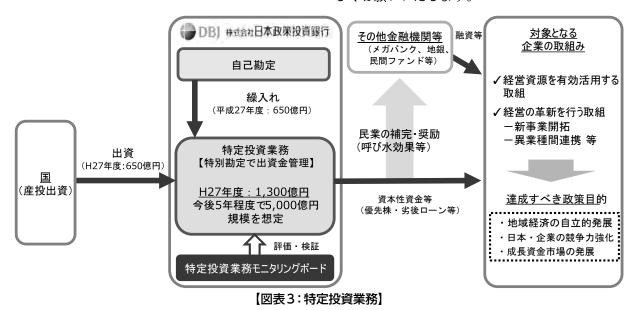
<特定投資業務>

最後に当行の根拠法改正に関する紹介をさせて頂きます。昨年5月の株式会社日本政策投資銀行法の一部改正により、「特定投資業務」が規定されました。特定投資業務は、「企業の競争力の強化」および「地域の活性化」に資する取り組みに対して成長資金(優先株や劣後ローン等の資本性資金等)を提供し、併せて他の金融機関への呼び水効果も目指したもので、その原資は当行と国が同額を拠出しております。

【図表3】

ちなみに全国での第一号案件は中央ではなく静岡 の企業でした。今後、東北の地域企業の競争力強化 や地域活性化のための取り組みを、特定投資業務を 通じ、少しでもお手伝いさせていただきたいと考え ております。

以上、最近の当行の活動の一端を紹介させていただきました。引き続きご支援賜りますよう、何卒宜しくお願いいたします。



-69-

平成27年度参与会開催

平成27年10月30日(金)、参与15名(定員18名、但し代理出席を含む)、海輪会長以下理事3名の合計18名が出席し、平成27年度参与会を開催しました。

当日は、「平成28年度事業の方向性」について審議を行い、いただいた意見は平成27年度第4回理事会に付議することになりました。





平成27年度第4回理事会開催

平成27年12月4日(金)、理事10名(定員13名)監事1名が出席し、平成27年度第4回理事会を開催しました。

当日は、「特定個人情報取扱規程の制定」について審議を行い、承認されました。続いて、「平成28年度事業の方向性」について協議を行い、事務局では、いただいた意見を踏まえ平成28年度事業計画書(案)と同事業予算書(案)を作成し、平成27年度第5回理事会に提案することとなりました。そのほか、「平成27年度事業経過報告」等について報告を行い、全ての報告事項が了承されました。





このたび、当センターは、国立大学法人山形大学(学長 小山清人)と、東北創生に向けた地域の産業力向上と地域活性化を目的として連携協力することとし、相互協力に関する覚書を締結しましたので、下記のとおりお知らせ致します。

1. 連携先

国立大学法人山形大学(学長 小山 清人)

2. 目的

相互の密接な連携と協力により、東北地域の抱える課題に適切に対応し、もって地域社会の発展と産業の振興に寄与することを目的とする。

3. 連携事項

- (1) 共同で実施する事業の企画、調整及び推進に関すること
- (2) 東北創生に係るプロジェクト事業の支援に関すること
- (3) 東北創生を担う地域人材の育成事業に関すること
- (4) その他、目的を達成するために必要な事項に関すること

4. 覚書締結日

平成27年11月1日(日)

※本件に関するお問い合わせ先

公益財団法人東北活性化研究センター 地域・産業振興部 佐々木

TEL: 022-222-3357 FAX: 022-225-0082

東北活性研

発行月:平成28年1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 FAX:022-225-0082

URL: http://www.kasseiken.jp



