

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

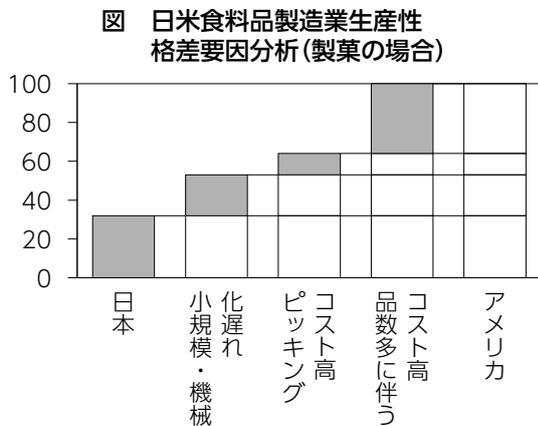
(要 旨)

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。