

(3) 団体からの事例の紹介及び質疑応答

・JA土佐れいほく

司会： 「JA土佐れいほく」さんには、「米粉を活用したビジネスの展開」、「れいほくブランドの園芸産地の確立とユズの加工拠点づくり」の有利販売に関連して発表していただきます。

Fさん： 3月18日に米粉の製粉施設が完成し、半年くらい経過しました。まだ十分な成果は出ていませんが、今までの取り組みについて報告します。

まず初めに、なぜ米粉の製粉に取り組んだかです。JAの記念講演で、岡山大学の先生から「岡山では米の微細粉を利用して米粉パンなど、米粉で非常に元気のある地域がある」と聞き、私が視察をしてきました。そして、19年度から21年度は地域雇用創造事業で米粉のソフト事業に取り組みました。そして、JAの理事会の視察、承認を得て、事業の導入ができました。その間、水田フル活用推進の中で米粉の後押し、追い風にも乗ることができました。そして、昨年度は農林漁業活性化プロジェクト支援交付金をいただき施設の整備を行い、高知県中山間産業再生モデル事業も導入して施設外の整備も行っています。平成21年度から22年度は、地域雇用創造実現化事業を取り入れています。そして、高知県産業振興推進総合支援事業費補助金により推進しています。

施設の概要は、農林水産物処理加工施設ということで湿式気流粉碎プラントという澱粉の損傷の少ない、加工のしやすいプラントを導入しています。また、米粉の加工品製造設備として米粉パン工房の機械設備導入も同時に行っています。

次に、れいほくスタイル環境保全型ビジネス推進事業の中で、米の消費拡大と米粉ビジネスによる地域産業の創設という謳いで、米粉の製造・販売、米粉加工品の製造・販売、米粉の里構想の実現の三つを大きなテーマに取り上げています。

事業の概要は、米粉ビジネスと八菜ビジネスの二つの事業を行っています。米粉ビジネスは、加工して付加価値を付けて、農業の1.5次産業化へ進めていきたいという願いを持っています。また八菜ビジネスは、流通コストを削減して、直接販売をすることにより、生産者の手取りを確保することを目的としています。

地産外商については、香川県の生協(コープかがわ)さんと取引がありましたので、嶺北のコーナー、試験販売を行ったらとアプローチを行いました。生協さんとの話で、「6月28日に宇多津店がオープンするので、ぜひ試験的に取り組みをしたい」と話がトントン拍子に進みました。宇多津店だけでなく、太田店、中央インター店、香西店も拠点店舗として、9月から嶺北の特産品を販売するようになりました。嶺北特産品コーナーには、嶺北材を使用したあたたかい販売棚を整備し、そこに冷凍庫や冷蔵ケースを設置して、大豊町から大川村までのいろいろな特産品を販売しています。米粉の販売についても、生協(コープかがわ)さんの17店舗で展開ができるようになりました。そして、カタログの企画商品での販売も決定しました。宇多津店では、3品種くらいの米粉パンを製造して、販売ができるようになっています。

地産外商でシンガポールの日系デパートでの四国フェアへ参加しました。8月28

日から9月6日までの10日間、嶺北地域のユズ加工品、米粉加工品の販売をしてきました。デパートのセレクト商品として、1年間ユズのぽん酢醤油の販売も決まりました。嶺北地域の商品は人気があり、全部販売ができました。販売価格は、輸送費、手数料を考慮して、日本の価格の1.5倍程度に設定されました。コンテナ輸送は占用率で単価が決まるようで、1ケース当たり数量の小さいものは日本の販売価格に近い価格で売れるのではないかと思いました。シンガポールでは富裕層と言いますか、多くの方がたくさん買っていくこともありますし、健康食品として黒ごまのペースト、乾燥納豆などもすごく人気があり、健康商品は高くても売れるのではないかと思いました。輸出をしていくには、英語のポスター、商品説明なども必要だと思いました。

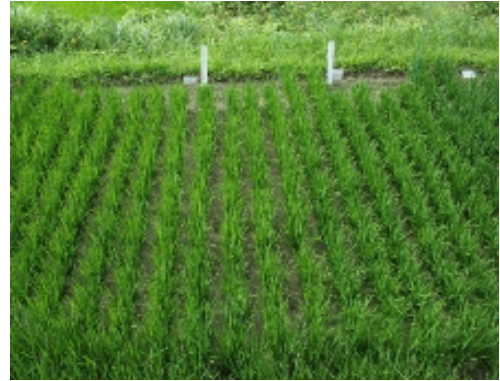
米粉ビジネスの概要については、新規需要米の生産、低コスト生産技術の導入、特別栽培米の取り組みの三つを上げています。新規需要米の生産は、国の交付金をもらいながら転作の対象になる米作りです。遊休水田の活用、耕作放棄地の復元もできるので、農家の人にはこれからも取り組んでもらいたいと思っています。21年度は10.3ヘクタールくらいを農家の人と契約して栽培しています。米粉の販売状況が向上していますので、次年度も新規需要米の栽培面積の拡大をしなければいけないと思っています。生産コストの削減は、多収米の品種や用途別の米粉を地域でどういうふうに作っていくのかが、これからの課題だと思っています。秋には収量調査や成分調査を行い、嶺北地域に合う多収の品種の栽培を来年度から取り入れていきたいと計画しています。特別栽培米の生産について、嶺北地域は環境をキーワードにした農業振興に取り組んでいます。米粉についても生産者の顔の見える、減農薬、減化学肥料、堆肥を使った特別栽培を取り入れた新規需要米の栽培を計画しています。

米粉の市場調査、販路の開拓として、安定した供給先を確保するために、県内の製パン、お菓子屋さん、ケーキ屋さんなどを昨年60軒くらいを調査しました。当初高知県は米粉の需要が低く、使用量も非常に少なかったです。最近ではCM、マスコミ等のブームに乗り、米粉を扱いたい、米粉でパンを作りたいというところが増えてきました。今は需要が多く出てきています。また、私たちの作っている嶺北産の米粉は品質が良いと県外からも好評いただいています。大手パン業者、生協での取り扱い、県外の販売などにより、米粉の製造も徐々に増えています。製造・製粉については、これから高知県内の学校給食での委託製造、県内の地域の人、グループの委託製造なども受入をしていこうとしています。

米粉商品の販売は、米米ハートさん、高知市のパン屋さん、お菓子屋さんなどがロールケーキ、どら焼き、お菓子パンなどの新しい米粉パンの開発をしてくれています。米粉の需要を拡大していくには米粉製品の販売だけでなく、小麦粉の代替ではない、新しい米粉商品の開発が急がれます。米粉の持つ食感、ツルツル感やもちもち感、のどごしの良さ、非アレルギー食、そういうものを活かした加工品の開発を進めています。米粉麺については、冷凍うどんはほぼでき、今販売に入っています。続いて米粉ラーメン、米粉そばを香川県で試作しています。麺には、冷凍麺、半乾麺、生麺などありますが、貯蔵の利く乾燥麺の製造を考えたいと思っています。それから餃子、ピザ、お好み焼きなども順次開発しようと計画しています。販売面では、生産コストの

問題、また作ったものが確実に売れるかも非常に未知数で、リスクもあります。また、品質、規格、納入価格、数量などをクリアしなければ取り扱いができないので、今苦労しています。消費者への販売は、米粉を広く知ってもらい、使ってもらうために、米粉使用のレシピ、小袋用の計量器導入を行いました。これにより、全農さん、流通会社を通じて県内の量販店、直販店でも販売が始まりました。

米粉の里構想は、今年の秋メインで考えています。嶺北と言えば米粉、米粉と言えば嶺北という取り組みをしていき、米粉の里づくりで元気な地域づくりをしていきたいという思いがあります。米粉の里活性化協議会を立ち上げ、商工会、JA、行政、観光協会が、お互いの農業、商業で連携をして元気ある地域づくりをしていきたいと今月の終わりに各商工会で説明会を行い、皆さんの意見を聞きながら、嶺北の米粉ロードマップの作成、米粉の加工食品のスタンプラリー、米粉フェスタなどを計画し、来年にかけてやっていこうとしています。嶺北に来れば、いろいろな米粉料理が食べられる、米粉を使用したおみやげがある、これを嶺北の名物にしていきたいと思えます。



米粉の利用推進は、JA女性部の活動で、ホームベーカリーを使った米粉のパンづくり教室、料理教室も行っています。加工技術については、米米ハートという田井の女性グループの方がいろいろな研修をし、技術の習得などをやってきました。米粉工場、米米ハートには視察が非常に多く、7～9月は月に10回くらいと聞いています。多い日には90名くらいの参加があり、来たお客さんは必ずパンや米粉の購入をし、リピート客も多く、盛況に推移していると思っています。またメニューの中でも、嶺北の米ナス照り焼きバーガー、嶺北牛のビーフハンバーガー、八菜ピザなど、地域食材を使った商品開発も進んでいます。



最後に、米粉ビジネスは、生産から加工、流通、販売とたくさんの方が関わり、成り立っています。みんなの熱意や強い思いが米粉ビジネスの成功につながるので、私たちも皆さんと一緒に事業化へ頑張っていきたいし、農業を1.5次産業化することで元気のある嶺北づくりを目指してやっていきたいと思えます。

知事： この間、米米ハートさんにお伺いして、パン、うどん、れいほく八菜など、いろいろなものを食べさせていただきました。おいしかったです。「米粉と言えば嶺北」となればいいと思います。「JA土佐れいほく」さんは、かなり大規模にいろいろな形でのビジネスを進められていて、シンガポールでユズのぼん酢醤油が1年間のライセンスになり、四国産品フェアはすごい良かったと思います。今後さらに販路を開拓して仕事を大きくしていこうとすると、例えば生産面をどうやって増やしていくか、販路開拓でより大きな展開を図るためにこんなことが必要だとか、いろいろなお考えもあろうかと思いますが、そのあたりはいかがですか。

Fさん： 今加工食品を作っているのは全部県外です。これからは、県内の加工業者さんと連携をして、新しい米粉の加工商品を開発したいと思っています。また学校給食に取り入れやすいようなことを進めていきたいと考えています。

知事： 今おっしゃった加工食品の加工が県外でやられている話は、高知県の場合には、原材料は高知県のいいものを使って、県外の方が加工して大儲けをすることがたくさんあります。今、できるだけ県内の事業者さん同士で加工していただくことを進めようとしていて、いろいろな形で県内の事業者さんを紹介する場、例えば商談会の場などを設けたり、県内のどういう業者がどういう仕事をしているというデータベースを作ろうとしていますので、使っていただければと思います。もっとパイプが太くなり、地域振興そのものにもつながるよう、お祈りを申し上げます。