

【生産者と加工業者との連携による安定した計画生産について】

B： 私は、高知県産の野菜や果物の販売促進、及び加工品の開発をしています。生産者と消費者の双方が求める商品の開発が私たちの大きな課題です。

現在はトマト、生姜、香酸柑橘（ユズなど、香りや酸味を味付けに利用する柑橘）の3品目を重点品目として取り組んでおり、トマトサミットや百貨店など県外イベントにも積極的に参加しております。県内の高度な加工技術の確立を目指し、現在、県の工業技術センターや民間企業の協力のもと、真空濃縮装置というものを使用したトマトソースの開発を進めています。

この開発を進める中で私たちは、一番に生産者の方々と夢を共有するということを大切にしています。商品開発のときには生産者の方と意見交換を密にして、夢や思い、問題点などしっかりと向き合って進めていくということを重点的にやっています。

地域の課題としては、沿岸部に位置する多くのトマト農家さんへの津波対策です。高地への移転を希望する農家さんもいらっしゃいますし、津波が起こるまでの対策、起こってからの対応というのを迅速に進めていく必要があると思います。

私たちの活動の課題は、加工原料である農作物の安定した供給と、生産計画の確立、新規市場の開拓と商品開発のコストが二重にかかるということです。高知県の農業を前向きに進めるためには、私たちの取り組みを十分理解してもらえるように盛り上げていくことが必要だと思っています。

今後の展開は、重点品目であるトマト、生姜、香酸柑橘に加えて、郷土野菜のプランニングも進めていきたいと思っています。それぞれの特性を生かした商品開発を強めて、全国的に認知されるものへと発展させていきたいと考えています。

私たちは、「売り手よし、買ってよし、世間よし」の「三方よし」を経営理念としています。高知県経済の活性化により、生産者が元気になり、お客様に喜んでいただける商品を届けるということが大切だと思っています。

知事： 現在、県の（工業技術センターの）食品加工研究棟を使っているようですが、食品加工をもっと進めていくために、どういうことをすべきなのかについていろいろお伺いしたいと思っています。単にハネ物を加工するのにとどまるのではなく、より大規模に行なっていこうとした時、加工用原材料の生産をいかに安定的に持っていけるか、もう1つは販路開拓、そこらが課題になってくるでしょうね。

生産計画と販路開拓という話についてですが、加工用の生産を行なって、それを加工品につなげる動きは、例えば日高村では2つ動きがあって、1つは加工用のわさびを作ってそれを加工品にする。もう1つは芋のお菓子を作っているけれど、そのお芋はもともと県外産だったので、それを県内の西のほうで作ってもらって加工するという話が出てきたりと、少しずつそういった動きが出始めました。両方とも共通しているのは、販路がはっきりしている点です。お芋の場合、明らかに売れている商品で、既に販路を持っている中で、

原料となるお芋を県内産に切り替える。わさびの場合、県外の会社が初めから販路と商品を持っていて、その原料として高知県でわさびを作ろうとしているといった形になっているんです。

一次産業だと投資して回収するまでに時間かかり、失敗した時のリスクが大きい。だから確実にその加工用の原材料を生産してもらうためにも、はじめから販路については安定感がないといけないということがあるんだと思います。そこの辺りどう思われますか？

**B：** 作ることと販路の開拓、両方していかないといけない、1つの会社の中で2つをしていかないといけないというのがなかなか行き詰まるところもありますし、難しいです。私たちの場合、地元の農家の方と一緒にやっていきたいということから加工品を始めたので、販路開拓が先に立っています。

知事： なるほど、販路開拓しようとしたら、量がどれだけ出せるか、となる。すると一定量確保しておかないと、今度は販路が開けない。結局、どっちもレベルアップしていくことが重要なんですね。地産外商公社では、商談会の取り組みをしたり、さらに東京でも展示商談会をやって契約を取ってくるという取り組みを進めています。是非、公社なども使っていただければと思います。特にトマトの取り組みになると、高知県のものについては受けがいいそうです。ただ、そこで食品表示やパッケージについて厳しい注文もついたりするようです。それを乗り越えるとより強い商品になるということもありますから、是非使っていただければと思います。

技術支援の関係については、どうでしょうか。食品加工研究棟の使い勝手はどうですか。

**B：** はい、いいです。ただ、現在、私たちは濃縮装置でトマトの水分だけ取り出して、トマトを濃縮するという処理をしているんですが、その状態で会社まで持ち帰らないといけませんので、最後までそこで出来るかたちが作れたらと思います。

知事： 加工の一部が終わって、後は自社で持ち帰ってやる感じになっているわけですか。

現在、県では食品加工研究棟に力を入れておりまして、専門家の先生から助言をいただき、食品加工の技術支援にはこれが必要だろうという機材を集めていますが、全部は揃っていない、画竜点睛を欠くというところがあるかもしれません。また是非、教えていただければと思います。