

# 6 次産業活性化推進補助事業

## 1 目的

北海道の農水畜産資源の高付加価値化を促進するとともに、食産業等の振興、及び北海道経済の活性化を図ることを目的とする。

## 2 補助対象者

北海道内の1次産業者と、札幌市内の2次、3次産業者によるコンソーシアム（1次産業者と2次産業者のみ、1次産業者と3次産業者のみの組み合わせも可とします。）

## 3 補助対象事業

北海道内の1次産業者と、札幌市内の2次、3次産業者が対等な関係で連携し、北海道の農水畜産物資源を活用した新商品開発等を行う事業

## 4 補助金額

補助対象経費の2/3以内、上限額400万円（試験販売に係る補助40万円を含む）

## 5 補助件数

年間5件以内

## 6 補助対象経費

本事業実施に係る以下の経費

- 人件費 ■ 報償費 ■ 原材料費 ■ 消耗品費 ■ 通信・運搬費 ■ 機器リース費
- 機器購入費 ■ 施設及び設備等賃借費 ■ 外注費 ■ 旅費・交通費
- マーケティング調査費（試験販売に係る補助額は40万円が限度となります。）
- その他の経費

※人件費については補助額の1/2以内 ※機器購入費については単価50万円以内

## 7 申請手続き

計画内容等について事前にご相談のうえ、申請書・事業計画書などを作成いただき、募集期間内に必要書類一式をご提出いただきます。

## 8 選定方法

外部有識者による審査委員会での審査結果を踏まえて補助事業を選定します。

【審査基準】 実行計画の実現可能性、商品の市場ニーズ・優位性、各構成団体が享受する効果、産業・経済への寄与度、事業終了後の継続性、法規等遵守

## 9 申請の受付・問い合わせ

一般財団法人さっぽろ産業振興財団

TEL : 011-820-2062

# 地産地消を実践する 広尾の灯台ツブカレー製品化プロジェクト

## 株式会社アイチフーズ

札幌市豊平区の株式会社アイチフーズは、道内で弁当チェーン「BENTOSS」と、定食屋チェーン「JINBEI」などを展開する。競争の激しい業界の中にあって北海道にこだわった「地産地消」により他社との差別化を図る。その一環として道産未活用食材の商品化に取り組んでいる。

### 広尾町の灯台ツブでレトルトカレー

道内では現在、食の地域ブランドを推し進める活動が活発化している。「鶴川ししゃも」、日高の秋サケ「銀聖」、網走のサクラマス「オホーツクサーモン」など、ブランド化によって差別化を図り、価格を安定させようという取り組みが特に水産分野で盛んだ。広尾町では、これまであまり活用されてこなかった「灯台ツブ」を、新たな特産として打ち出そうとしている。「広尾の灯台ツブカレー製品化プロジェクト」は、同社が広尾町の意気込みに応えて行ったものである。

広尾町の海産物を代表する真ツブは、高級食材のアワビにも劣らない味わいとして刺し身で親しまれている。真ツブによく似た「灯台ツブ」は、煮て柔らかく、食味も真ツブに引けを取らないのだが、実が小さく刺し身に向かないため、これまでほとんど利用されてこなかった。そこで広尾町では、襟裳岬周辺の特産昆布を食べて育った「灯台ツブ」を、町を挙げて普及を図っている。

広尾町がノルウェーから公認を取り「サンタランド」としてまちおこしを進めていることから、同社では灯台ツブを活用したレトルトカレーを「サンタランドのつぶカレー」と名付け、広尾町が毎年発行しているサンタメールのイラストを担当している永田萌さんのイラストを使用したパッケージで平成25年11月に売り出した。

### 「地産地消」戦略の一環として

弁当や総菜は家庭料理と外食の中間にあることから「中食」と呼ばれることがある。核家族化が進む中、この分野は市場規模を広げている一方で業者間の競争も激しい。同社ははじめ全国チェーンのフランチャイジーとして始まったが、激化する価格競争に見切りをつけ、付加価値を高めることで価格競争から逃れる独自の戦略を取った。そしてその延長にあるのが、北海道の企業として北海道の産品を見直す「地産地消」戦略である。この「灯台ツブカレープロジェクト」もそうした戦略の一環で、広尾町が灯台ツブの普及を模索しているといった相談が、同社へ舞い込んできたことから始まっている。

レトルトカレーとしては価格的に割高であるためスーパーなどでの販売は行わない代わりに、愛らしいイラストのパッケージで使い終わったら貯金箱になるなどの工夫を凝らし、同社ネットショップなどで販売されている。さらに同社の地産地消のコンセプトは、本業であるベントスでも、「グリーンベントス」という地場産品を取り入れた新しい形態の店舗として展開されている。



アイチフーズグループの食材一次加工を全て引き受けている



清潔・安全をモットーに日々の業務を行っている



広尾町と縁の深い永田萌氏のイラストを使用し、かわいいパッケージに仕上げた

### 時代に挑戦し、 北海道の味を創造する

当社の創業の理念には、創造と挑戦というものがあります。常に現状に満足することなく、変わり続ける時代に合わせて、お客さまのために挑戦し続けるというものです。その一方で時代が動こうとも変わらないこだわりとして北海道を大切にしたいという思いもあります。今回の灯台つぶカレーやグリーンベントスも、そうした当社の理念の表れです。またそれが当社が生き残る道だと考えています。



社長室 室長  
野澤 健

#### 会社情報

株式会社アイチフーズ  
所在地／札幌市豊平区平岸1条2丁目4-7  
TEL／011-816-6211 FAX／011-816-6210  
代表者／代表取締役 森谷 明弘  
創立／昭和56年 従業員／240名  
URL／<http://bentoss.co.jp>

# こだわりの生産者とパティシエを結びつけた 道産野菜を利用したスイーツ開発事業

## 株式会社スハラ食品

札幌市中央区に本社を置く株式会社スハラ食品は、カボチャを原料にした焼きプリンを「北海道産みよい農園くりりんカボチャの焼きプリン」としてプロデュースし、大手食品卸の伊藤忠食品株式会社から売り出す。食の情報も発掘、発信する食品卸業の新たな試みである。

### 北海道の食と情報を発信

明治40年に創業した小樽市場株式会社を源流とする同社は、メーカーとスーパー、百貨店等との間に位置して主に食品・酒類を流通させる卸業者である。縮小傾向にある道内流通業では業界再編が進んでおり、同社も平成24年4月、伊藤忠食品の子会社となった。

情報化が進む今日、食品卸売業には商品を送り届けるだけではなく、情報の収集と発信機能が求められている。国内最大手のひとつ伊藤忠食品が、100年を超える歴史を持つ同社を傘下に収めたのも、同社が道内に持つ様々なネットワークとその情報の集積に着目し、同社を通して人気の高い北海道の食の情報を発信したいという期待があった。

平成24年に伊藤忠グループの一員となった同社は、最初の発信のターゲットを全国的にも注目を集めている“北海道スイーツ”に定めた。しかし、北海道スイーツと呼ばれるものを調べてみると、観光みやげとして売られている大手菓子メーカーの製品が過半である。そこに卸売業が介入する余地はない。一方で、北海道には優れた食材があり、また優れたスイーツの担い手・パティシエがいることも事実である。そこで同社は、既存のスイーツを取り上げるのではなく、産地とパティシエを結びつけ、新たな北海道スイーツを創造する道を選んだ。

### スーパーカボチャのおいしさをそのままに

プロジェクトの成果として同社が生み出した新たなスイーツは「北海道産みよい農園くりりんかぼちゃの焼きプリン」というもの。道南の森町産カボチャを原料に使ったプリンに焼き目を入れた「プリン」と呼ばれるスイーツだ。

同社がこのプロジェクトを立ち上げた時に最初に思い浮かんだパティシエが、札幌で「キャセロール」というスイーツ専門店を開く加藤邦彦氏であった。加藤氏は本場フランスで修業を積み、日本一の食材を求めて北海道に移住した食の探求者である。

その加藤氏との協議の中で浮かんだのが、森町のカボチャ生産者「みよい農園」であった。みよい農園の「くりりんカボチャ」は一般的に糖度17度が限界と言われている中で糖度25度を実現したスーパーカボチャ。この素材をそのまま楽しんでほしいと加藤氏から提案があったのがプリンであった。

これを同社は、個食化のトレンドに対応したカップスイーツとしてプロデュース。加藤氏のレシピの元、江別市のベイクド・アルルが製造を担当した。立場の異なる4社の協業には様々な課題が立ち上がったが、丁寧に解決策を探り、平成25年12月、試作品の販売にこぎ着けた。JR札幌駅の北海道どさんこプラザなどで販売され、すでに人気を呼んでいる。同社では今後、伊藤忠食品と連携して販路拡大を進めるとともに、第二・第三のスイーツ開発を検討したいとしている。

#### 会社情報

株式会社スハラ食品  
所在地 / 札幌市中央区大通東3丁目2番地  
TEL / 011-251-1233 FAX / 011-222-1463  
代表者 / 代表取締役 小嶋 一郎  
創立 / 明治40年 従業員 / 94名  
URL / <http://www.suharafoods.com>



キャセロール  
札幌の小さなケーキ店



土と水にこだわり愛情を込めて作られた元氣いっぱいのかぼちゃ



くりりんカボチャのプリン  
＜試験販売用＞180g

### 工場生産スイーツの概念 を超える高いレベルの 商品ができました。

単に甘いだけのカボチャは他にもありますが、みよい農園のカボチャは甘い上に香りがよくほくほくしており、スイーツの素材としてパーフェクトです。工場生産するスイーツにはどうしても壁がありますが、それを考慮しても高いレベルのものができると思います。



有限会社キャセロール代表  
加藤 邦彦

### 関わった4社のよい関係 が味に表れています。

みよい農園さんのカボチャは世界一ですし、加藤さんも一流のパティシエ。ベイクド・アルルさんもスイーツ製造で実績があります。そうした中、私たちは水を運ぶ役に徹し、関係各社の役割分担が非常にうまくいきました。4社がチームとなり密接に連携できたことが、試作品の段階から好評をいただいた味に表れていると思います。



株式会社スハラ食品  
営業本部販売課 部長  
菊地 弘祐

# 幻の大豆の黒千石大豆を発芽させた 機能性納豆の商品開発事業

## 株式会社豆蔵

札幌市東区の納豆製造メーカー株式会社豆蔵は、道産大豆の新品種「黒千石」の普及に取り組む北竜町の黒千石事業協同組合と協働して、黒千石納豆を開発した。栄養価にすぐれた黒千石と、納豆鑑評会で日本一に輝いたこともある同社との協働によって生み出された納豆には、高い注目が集まっている。

### 高い栄養価を持つ“幻の豆”

黒千石という道産大豆の栽培が広がっている。黒千石は、もともと北海道に自生していた大豆で、かつては食用よりも農耕馬の飼料として多くの地域で生産されていた。そして昭和30年代に農耕馬が消えるとともに栽培する農家も消えていった。平成13年に、道南森町の農業研究家が黒千石の原種を発見し、28粒の種を発芽させることに成功。そして量を増やすために温暖な岩手県で栽培が続けられ、平成16年に北海道に戻ってきた。まさに“幻の豆”である。

黒千石の特徴はすぐれた栄養価にある。アミノ酸が国産大豆の5倍近くあり、抗老化・健康維持に有効とされるアルギニン含量が18%も増加。なかでも注目を集めたのは、北海道大学遺伝子病制御研究所の研究により、黒千石にだけ、がんに対する免疫力を高める「インターフェロン $\gamma$ 」を誘導する物質が含まれていることが発見されたことだ。他にもDNAの安定化や細胞増殖に必要なポリアミンの増加は、特徴的な結果である。

この豆に惹きつけられた生産者36社によって平成19年、天然の健康食品ともいうべきこの豆の普及を目指して黒千石事業協同組合が北竜町に作られた。「黒千石大豆を発芽させた機能性納豆の商品開発事業」は同組合と(株)豆蔵との協働事業である。

### 日本一の納豆製造技術による製品化

平成24年2月、青森県で日本一美味しい納豆を決める全国納豆鑑評会が開かれ、全国各地から出品された224点の納豆の中から最優秀に輝いたのが同社の「つるの子納豆」である。

同社の本間照蔵社長は道南の農家出身で苦勞して現在の会社を作り上げた納豆職人。昭和45年の会社設立から道産大豆にこだわり、納豆の製法を極めるとともに、原料に対する探求を深め、大豆の品種改良も行っている。納豆業界ではまさに第一人者だ。同組合が付加価値を求めて納豆製造を同社に依頼したのは平成25年春のこと。

黒千石は皮が厚く納豆菌が浸透しにくいいため同社本間社長の反応は当初否定的だった。その後、北大遺伝子病制御研究所の研究結果がもたらされると、本間社長は、困難があっても納豆製造を成し遂げる意義があると決断。同社試作室での研究が始まった。試作を続けること30数回。平成26年2月ようやく製品化に成功した。豆蔵が手がける以上、単に納豆になっていけば良いのではなく、誰もが納得する高い品質になっていなければならない。そこで本間社長が行ったのが、黒千石大豆を発芽させて納豆にすること。これによりうまみと機能成分が格段に向上した。

この納豆は同組合によって、洗練されたパッケージデザインとともに「なんとみごとな黒千石なっとう」と名付けられた。同組合は一般の納豆と一線を画す高級納豆、健康食品として展開していきたいとしている。

#### 会社情報

株式会社豆蔵  
所在地／札幌市東区雁来5条1丁目4-26  
TEL／011-781-1311 FAX／011-781-1332  
代表者／代表取締役 本間 照蔵  
創立／昭和45年 従業員／15名



収穫した黒千石大豆の状態を確認  
※北竜町ポータルサイトより



黒千石大豆の水分量の確認



完成した黒千石大豆でつくった発芽納豆  
※北竜町ポータルサイトより



発芽(2mm程度)させることにより、黒千石大豆の高いポテンシャルを最大限まで引き上げる

### 黒千石が本来持っている力を表現しました

大豆は発芽する瞬間がもっともうまみを発揮します。どれだけ水を吸わせ、どのような方法で行うと豆が本来持っている力を表現できるのか。30回くらい実験をしました。黒千石の納豆は普通につくるとばさばさして糸が引かない。本当に完成したのは、ついこの間です。これでようやく完成だと思えるものができました。



株式会社 豆蔵  
代表取締役  
本間 照蔵

### 黒千石には太陽の恵みがいっぱい

種を植えてから実が熟成するまでの毎日の気温を足した積算温度が、通常の大豆の2300度に対して、2700度。黒千石はもっとも早く作付けし最も遅く収穫します。太陽の恵みがいっぱい詰まっているのです。機能性にすぐれ、地元生産者が手塩にかけて育てた食材で、健康な毎日を送っていただけることを願っています。



黒千石事業協同組合  
理事長  
高田 幸男

## お詫びと訂正

下記のとおり訂正がありますので、お詫びいたします。

### 【訂正箇所】

P12「株式会社豆蔵」

【誤】骨をつくる物質であるビタミンK<sub>2</sub>が42倍も含まれている。

【正】抗老化・健康維持に有効とされるアルギニン含量が18%も増加。

【誤】他にも血栓を予防するナットウキナーゼが10.5倍も含まれていることが分かった。

【正】他にもDNAの安定化や細胞増殖に必要なポリアミンの増加は、特徴的な結果である。