



第10回



まちづくり推進会議

平成27年2月1日発行

日時：平成26年12月19日（金）17：30～20：30

場所：北海道クノール食品(株) 工場及び「ミナミナ館」ゲストホール

出席者：委員～22名、オブザーバー～2名（北海道クノール食品(株) 石川社長・伊賀部長）、事務局～9名

テーマ ～「地域企業と特産品開発について」～

地域の企業である北海道クノール食品(株)では、10月に事務所棟「ミナミナ館」を新築され、棟内には来訪者向けのゲストホールや本町の特産品紹介コーナーなどが設けられました。それらは工場見学に来訪される方に訓子府をアピールし、地域貢献を図ろうというものです。

今回のまちづくり推進会議は、テーマを「地域企業と特産品開発について」とし、北海道クノール食品(株)を会場として工場見学と試食会を行い、委員の皆さんのご意見等をお伺いしました。

◆工場見学

ゲストホールにて北海道クノール食品(株)の会社概要の説明を受けた後、3班に分かれ、工場見学を行いました。主にコンソメの製造ラインの見学となりましたが、地元に住む委員の皆さんでも初めての見学となった方が多く、徹底した衛生管理体制や機械化された作業状況に感心された方も多かったです。

《アンケートによる感想等》

- ・ 地元に住んで、工場の見学はしたことが無かったので、大変良い機会でした。厳しい衛生管理に驚きました。多くの人に見学をしてもらったら良いと思います。
- ・ 20年以上前に見学をしたことがあります。その時より機械化され、少人数で生産していることに驚きました。
- ・ コンソメが24時間体制で驚きました。
- ・ 実際に生産現場を見ると、安心して食べることができます。
- ・ 安全、安心を心掛けた会社と思われるところが多かったように感じました。

◆試食会

地元特産品とクノール製品を組み合わせ調理した料理などの試食会を行い、意見交換を行いました。なお、調理は地元女性グループの野菜倶楽部に担当していただきました。

○主な質疑・意見等は次のとおりです。

委員A：クノールさんも経営における販売などで苦労された時期もあるかと思いますが、自分は地元で農作物を作っても販売は農協であたりするので、販売のことはあまり意識していないが、そういう自分たちで生産したものが製品となり、価値を認められて販売するということに対して、何か営業していただければと思いますのでよろしくお願いします。



石川社長：すぐにこれはと即答できるものはありませんが、今現在、私どもがそういう意味でわずかながら取り組んでいるものとしては、コーンパウダーを作るためにコーンを作ってください

ている農家の方に川崎のスープを作っている工場に行っていただいて、皆さんの作ったコーンがこのパウダーになって、それでスープにこうやって使われているんですということで工場を見学していただくというツアーをやっています。その中で少しでも皆さんに作っていただいたコーンの価値がさらに高まるということを理解していただく場をつくるなど、まずはできるところからやっています。そんなようなことも含めて少しずつどういった形で皆さんにご協力できるか考えていきたいと思えます。

委員B：今回の会議を通じて、クノールさんと地域との関係がだんだん強くなってきているのかなという風に改めて感じました。

委員C：今日はおいしいものがたくさん食べられてとても良かったです。ただ、例えば高齢化に向けて塩分やカロリーを考えたメニューなど、ターゲットを特化させたようなメニュー作りがもう少し進んだらいいかなという風に感じました。

委員D：私はこの工場を20年くらい前に2回か3回、仕事の関係で見せていただいたこともありますが、今は生産量が多くなっているんでしょうけれども、機械化されてあまり人数が居なくても製品ができるんだなということを感じました。今日試食させていただいた中で鍋キューブやコンソメなどは使ったことがありますが、全く知らなかったものもありますし、とても若い人たち（野菜倶楽部）の使い方も上手だったと思えますし、食べておいしかったものは宣伝したいと思えます。

ONPO法人福祉サポート「きらきら本舗」の特産品開発に係る報告

【後藤理事長より説明】

きらきら本舗の事業を取り組み始めたのは、障がいをもった人たちの工賃を少しでも上げていこうということで、今まできらきら本舗では喫茶・軽食業務や単身高齢者の配食サービスなどをしてきましたが、それ以外に訓子府町の特産品になるようなものを少し作っていて、そしてそれを周知してもらって少しでも利用者さんの工賃アップに繋げたいという形で取り組んだのが、赤シソ商品です。紫式部というシソで作った飲料を全部、基本にしているんですけども、北海道にはたくさんのシソジュースがあります。けれども他のところのシソジュースというのは、シソの葉っぱを潰して、それに水を加えて煮立たせて、最後にクエン酸を加えて作るのが一般的です。ですが、きらきら本舗のものは一滴の水も加えていない、酢と葉っぱだけです。ですからこの1本に400枚以上のシソの葉が入っています。非常に濃縮されていて、このままで飲むと大変なことになりますので、5～6倍に薄めてもらう。酸っぱいのが苦手な人につきましては、牛乳や焼酎で割っても非常においしいということも言われておりますので、ぜひお試しください。そして、これをメインに作っていくのは、ロールケーキです。クリームにこのシソ飲料を混ぜ込んで作っています。これは、一切添加物が入っていないので冷凍渡しになります。ですから皆さんがもし買い求めた場合には冷蔵庫の中に1～2時間入れて、そして召し上がるという形になります。クリームを固めるのに他のところではさまざまなものを入れて固めるんですけども、きらきら本舗はそれを使わない。要はクリームを一気に冷やして固めるという方式ですので、添加物は使わないで作られている。その代わり日持ちはしないので冷凍で出して皆さんにすぐに食べていただくという形になります。また、12月に出たばかりの製品があります。「たまねぎ



の赤シソ漬け」というものなんですけれども、訓子府町の材料を全部使って作っています。もちろん赤シソですから原料は赤シソなんですけれども、訓子府の玉ねぎはJAS有機認定農家の上杉三郎さんの有機栽培された玉ねぎを使っています。いろいろな玉ねぎを使って作ってみたんですけれども、玉ねぎというのは大きくても小さくても巻いている枚数というのは同じ枚数なんです。ですから大きければ大きいほど要は水太りしている玉ねぎなんです。ですからその水太りしている玉ねぎで漬けると、味が変わってしまうわけなんです。ですからいろいろと試してみたんですけれども、有機栽培でがっちり締まっている玉ねぎでないとなかなかこの味が出ませんでした。今回いろいろ試作しましたけれども、12月によろやく赤シソ漬けを発売することができました。本来、一袋650円ですけれども、最初の150袋はPR商品として一袋500円で販売しています。ぜひお買い得ですので、お買い求めいただければと思います。さまざまところで今、企画したり作ってみたりということもしています。夏には日の出めんとコラボレーションして生冷麦を500食すべて完売したという



ような話もあります。ですからさまざまな形で皆さんの手元に取っていただいて、そしてそれが利用者さんの工賃に還元されるということになります。要は利用者さんは免許証を持ったり、公共機関を使ったりすることが少ないので、私たちの工賃はほとんど訓子府に落とすような形になります。ですから北見や他の所について使ったりというのが少ないので、私たちの地域で循環する形になるのかなと思っています。

○北海道クノール食品(株)のご当地グルメへの取組

【石川社長より説明】

北海道クノール食品のご当地グルメへの取組ということで取り上げていただいたんですけれども、北海道クノールとしてではなく、十勝の方にコーンパウダーを作っている工場がありますが、その工場があるのが芽室町です。その芽室の町の中で地域の活性化をということでコーン炒飯というメニューを最終的に作ったんですけれども、その経緯を簡単にご説明します。本当は立ち上げた時のメンバーだった向こうの今の工場長から説明をさせたかったんですけれども、最初は芽室を元気に楽しく、人を生き生きさせたいと、でも何をどうすればいいのというところから有志のメンバーでやったらいいんですけど、まずは現状分析からやったらいいんですけど、町の現状からいくと農業は中心なんだけれども町の中心街はシャッターが下りた店があるとか、人がどんだんいなくなるとか、芽室町に立ち寄る車も少ないというようなところで町の課題をまとめました。町の魅力の再発見が必要だということ



ことで議論がされた。それでは町の強みは何だろうというところで、農業があって元気な人がいる。それから町の弱みって何だろうというところで、農産物以上の価値を追求していないとか、産業間の交流がなく、人のつながりが希薄だとか、そんなような強みと弱みが存在しているなどという分析をしたそうです。それで何をやったのかというと、「農業」と「食」と「まちづくり」というキーワードを重ねた時に、ご当地グルメという発想に至ったそうなんです。でもご当地グルメといっても、何ができるだろうというところで、実は芽室は日本一のスイートコーンの生産量なんです。その芽室を特徴づける食材ということでスイートコーンだったらいいです。でもご当地グルメといっても簡単ではないです。どんなメニューにしようかとか。その素材そのものに付加価値を加えて、その町ならで

はの個性あるメニューで一定の共通定義とルール、そういったものを定めるとというのがこのご当地グルメということらしいんですけども、そのへんを頭において、じゃあ芽室はどうするのかということでも思い描く姿として、夏休みに家族連れや友達が来てくれるだとか、定期的なイベントをやったりだとか、そんなことを考えたり、いつどうやってそのご当地グルメを立ち上げるかということでも結構悩んだそうです。各産業からいろいろなアイデアをもらったりしたんだけど、その中でじゃらんさんがちょっと絡んできたりして、それでコーン炒飯を芽室のご当地グルメにしたらよいのではという話になったそうです。2008年7月にコーン炒飯が誕生しました。ここからが難しいです。やった方がいいんだけど、どうやって継続するのかと。またコーン炒飯を食べにどうやって来てもらうのかということでも結構悩んだ。そういった中でそのぶれない信念作りだとかぶれない炒飯の品質作り、それから販売促進活動、そういったところをやっていかなければならないということで、いろいろな企業とのコラボレーションだとか、将来のための人の輪づくりだとか、ということで10年続いて初めて根付いたといえる活動だということをも自覚を持って、推進にあたってはぜひ覚悟と情熱、人と人との繋がりがポイントだと思います。そんなことで北海道クノールはこれにどう関与しているかというと、このコーン炒飯に使っている特製コーンバターというものを北海道クノールの十勝工場で作っています。以上簡単ではございますけれども、こんな流れでコーン炒飯を作ったそうです。

《アンケートによる感想等》

- 地元の食材には良いものがたくさんあることを再認識させていただきました。
- 鍋キューブを使ったうどんがとてもおいしかったです。
- スノーマーチのムース、みそ味のピザなど、おいしくておもしろい試食会でした。
- 若い女性達（野菜倶楽部）の感性が良い。素晴らしい味付け。



～試食会で使用した特産品、クノール製品～

スノーマーチ、生うどん(旬日の出めん)、「たまねぎの赤シソ漬け」・「紫式部」・「むらさきききぶロール」(NPO法人福祉サポートきらきら本舗)、「すずらんみそ」(太田醸造(有))、「菩提樹のミード」(株菅野養蜂場)、「原酒 訓粹」、牛乳アイス(うしや乳業プロジェクト)、粉ドレッシング「トスサラ®イタリアン・バジル味」・「鍋キューブ®まるやか豆乳鍋」・「味の素KK コンソメ」(味の素(株))

◆全体を通して

本町の地域企業に関することや特産品開発・販売PRなどについて、アンケートにより次のとおり意見等をいただきました。

- 玉ねぎの大産地なので、玉ねぎを使った特産品を開発してほしい。
- コーン炒飯の話がありましたが、本町で行政と企業のコラボが進んでいけばいいと思います。
- 訓子府の顔とも言えるカツ丼をメインに一考していただきたい。
- おいしいのは間違いないので、PRをしっかりとしてほしいです。
- パンフレットよくできています。訓子府の特産品をまだまだ増やしてください。
- クノール食品のような企業が訓子府にもっとあれば良いですね。訓子府には良い食材がたくさんあると思うので、もっとPRをしてもいいと思います。
- 一社だけでなく、いくつかの会社とのコラボしたPRが必要だと思います。