

「地域資源活用セミナー」

～地域資源を活かした事業展開～

講師：東北経済産業局 産業部 中小企業課 新事業促進室長 藤井 春美氏
株式会社阿部亀商店 代表取締役 阿部 仁氏

平成21年8月4日(火) 七十七銀行本店5階会議室において特定テーマセミナー「地域資源活用セミナー」を開催いたしました。

当日は約60名の中小企業の経営者等の皆様にご参加いただき、「地域資源活用プログラム」の概要、活用方法、具体的事例の紹介や進め方などについての講義並びに個別相談会を実施しました。

本特集では、講師にお招きした東北経済産業局産業部中小企業課 新事業促進室長 藤井 春美氏、株式会社阿部亀商店 代表取締役 阿部 仁氏の講演内容についての概略を紹介いたします。

◆講演◆「地域資源活用プログラム」の概要と活用方法

講師：東北経済産業局 産業部 中小企業課 新事業促進室長 藤井 春美氏

《地域資源活用プログラムとは》

「地域資源活用プログラム」とは、地域の強みである「産地の技術」「農林水産品」「観光資源」といった地域資源を活用した新商品・新サービスの開発・販売等を行う中小企業を支援する施策のこと。平成19年6月に施行された「中小企業地域資源活用促進法」に基づき創設された制度。

地域経済の主体である中小企業の地域資源を活用した創意ある取組を推進し、それを核として地域資源の価値向上（ブランド化など）を図り、地域の強みを活かした産業を形成・強化することで、地域の自立的・持続的な成長の実現を総合的に支援。



藤井 春美氏

●プログラムの柱

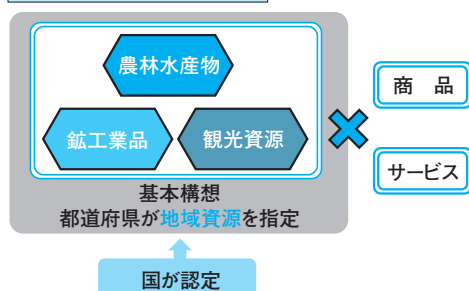
- 域外市場を狙った新商品等の開発・事業化に対する支援
- 地域資源を活用した新たな取組の掘り起こしや地域資源の価値向上（ブランド化等）に対する支援

●支援対象

- 都道府県の指定する「地域資源」を活用した取組であること
- 新規性があり、域外市場への需要を目指す取組であること

●地域の強みとなり得る「地域資源」の3類型

地域資源活用促進法



○産地の技術…鉱工業品及びその製造技術

(例：手袋/香川県東かがわ市、タオル/愛媛県今治市、三味線/青森県津軽市、稲庭うどん/秋田県湯沢市)

○農林水産物…地域の特産物など

(例：南高梅/和歌山県みなべ町、前沢牛/岩手県奥州市、鯨/宮城県石巻市、カレイ/福島県いわき市)

○観光資源…文化財、自然の風景地、温泉など

(例：いわき湯本温泉/福島県いわき市、恐山/青森県陸奥市、そば畑/福島県会津若松市)

《地域資源活用プログラムの支援内容》

●「中小企業地域資源活用促進法」に基づく支援

(域外市場を狙った新商品開発等の開発・事業化に対する支援)

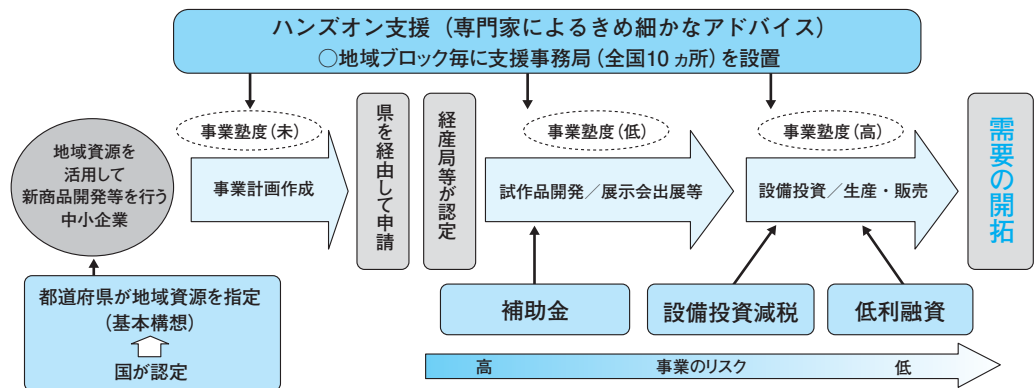
- ハンズオン支援
 - ・マーケティング、ブランド戦略に精通した専門家が常駐する全国事務局と10地域ブロック拠点を整備し、事業計画の策定から開発、販売等に至るまで継続的に支援
- 補助金等
 - ・地域資源活用新事業展開支援事業費補助金
試作品開発、展示会出展等に係る費用の一部を補助（補助率2/3）
 - ・地域資源活用販路開拓等支援事業費補助金（補助率1/2、法認定不要）
 - ・中小企業基盤整備機構が主催する商談会やマーケティングショップに対する優先的な出展
- 融資等
 - ・政府系金融機関による低利融資
 - ・株式会社商工組合中央公庫による独自の貸付制度

- ・信用保証協会の債務保証枠の拡大(中小企業信用保険法の特例)
- ・食品流通構造改善促進機構による債務保証等
- 設備投資減税(中小企業等基盤強化税制)
- ・機械及び装置を取得した場合、取得価格の7%税額控除、又は30%特別償却
- ・機械及び装置をリースした場合、リース費用の総額の60%相当額の7%の税額控除

●その他の支援（地域資源を活用した新たな取組を掘り起こすための支援等）

- 自治体と連携した資金の確保
 - ・中小機構では「地域中小企業応援ファンド」として5年間で2000億円程度の資金枠を確保
- 中小機構と協力した首都圏での販路開拓支援
 - ・東京ビッグサイトでの地域資源セレクション（商談会）の開催、表参道でのテストマーケティング・ショップ「Rin」の開設等

- 首都圏を中心としたネットワークの確立
 - ・流通業者、情報通信、マスコミ、地域金融機関、大学等を「地域資源パートナー」として登録し、地域中小企業の販路開拓を支援



《地域資源活用事業計画認定の状況》

●全国の認定状況

- 47都道府県で11,732の地域資源を特定
 - ・農林水産物3,573
 - ・鉱工業品2,530
 - ・観光資源5,629
- 678の具体的な事業計画を認定

●東北・宮城県の地域資源と認定事例

東北各県の基本構想における地域資源の総数

1,123件（平成21年7月22日現在）

	総数	農林水産物	鉱工業品	観光資源
青森県	181	79	40	62
岩手県	221	79	42	100
宮城県	238	64	55	119
秋田県	124	44	33	47
山形県	136	46	40	50
福島県	223	63	31	129
東北計	1,123	375	241	507
全国計	11,732	3,573	2,530	5,629

宮城県の地域資源事例

	名称	地域資源に係る地域
農林水産物	かつお	塩竈市、気仙沼市、本吉町、南三陸町、石巻市、女川町
	米(もち米を含む)	県全域
	ブルーベリー	富谷町、大崎市、加美町、色麻町
鉱工業品	寿司	塩竈市、石巻市、気仙沼市
	醤油	大崎市、加美町、涌谷町、美里町
	宮城伝統こけし	仙台市、白石市、蔵王町、川崎町、大崎市、大和町、色麻町、加美町
観光資源	蔵王(みやぎ蔵王)	白石市、角田町、蔵王町、七ヶ宿町、大河原町、村田町、柴田町、川崎町、丸森町
	定禅寺ストリートジャズフェスティバル	仙台市
	一目千本桜	大河原町、柴田町

地域資源活用事業計画の認定事例

【宮城県の認定状況（9件）】

<気仙沼市>

●(株)フジミツ岩商【カツオ、めかじき】

●(株)マルタフーズ【カツオ】

<本吉郡南三陸町>

●(株)ヤマウチ【ホタテ、かき】

<石巻市>

●(株)遠藤商店【さば】

●(株)木の屋石巻水産【鯨】

<栗原市>

●農事組合法人水鳥【しいたけ】

<角田市>

●宮城製粉(株)【牛乳】

<塩竈市>

●(株)阿部亀商店【カツオ】

<仙台市>

◎(株)陣中【牛タン】

●農林水産品

◎鉱工業品

【 】は地域資源

◆講演◆「地域資源を活用した事業展開」

～“やさしいはおいしい”世界初 軟化加工技術を用いたカツオ魚肉商品の開発及び販売～

講師：株式会社阿部亀商店 代表取締役 阿部 仁 氏

《申請・認定に係るタイムフロー》

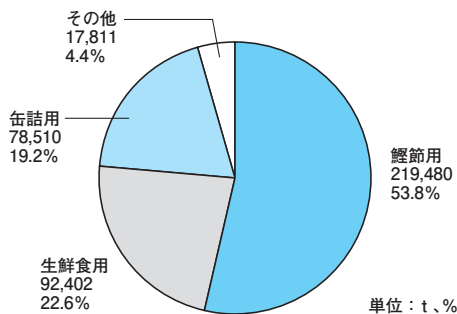
2008年10月	申請準備開始（ハンズオン）
2008年12月	中小機構へ申請書類提出
2009年1月	審査会
2009年2月	認証書伝達式（2009年2月17日認定）、補助事業計画書提出
2009年4月	補助事業計画の採択及び補助金額内示
2009年5月	21年度分補助金交付申請書提出
2009年6月	21年度分補助金交付決定



阿部 仁 氏

《「カツオ」を活用した事業展開》

●カツオの利用状況



○現状の利用方法

- ・脂肪含有量の多いものは外国へ輸出
→ペットフード
 - ・一部は刺身・たたきなどの生食
 - ・脂肪含有量の少ないものは鰹節
- #### ○カツオを活用するにあたっての問題点
- ・塩竈魚市場全体の水揚げ量の減少
 - ・魚価が不安定で価格変動の影響が大きい
 - ・熱を加えると堅くなる性質から用途が限定

●取得特許の概要

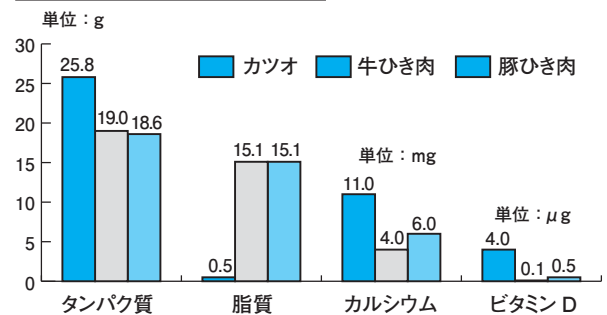
- カツオを任意の柔らかさに加工する技術
 - ・冷凍カツオを解凍しフィレ加工場で3枚におろし、切身に分ける。
 - 凍結解凍を繰り返すほど失われやすい魚の旨み・栄養を、当社独自のワンスフロズン（一貫製造を行う事による漁獲時の1度の凍結だけ）により、旨み・栄養を逃がさない。
 - ・切り身を酵素処理し、恒温槽の中で温度管理をプログラム化、一定時間熱を加えるテンダーライズ製法。
 - ・任意のやわらかさで軟化をとめる。
 - ・上記処理後の切り身を測定器で測定し、任意の柔らかさかどうかを確認する。



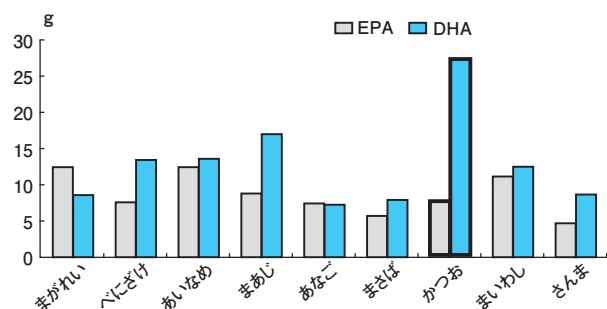
●売れる商品づくり

- 競争力
 - ・DHA、EPA、タウリンやビタミンDが豊富
 - ・高タンパク・低カロリーで非常にヘルシー
 - ・カツオの旨み・栄養素を失わず柔らかい食感を実現
- 市場性
 - ・学校給食や病院給食における米飯給食の動向と米飯に合うおかずへのニーズの高まり
 - ・カツオ惣菜の献立採用に対する栄養士等の関心の高さ
 - ・子供たちへの魚食普及に対する親の考え
 - ・子供の魚食に対する意識
 - ・日本人の魚食に対する意識
 - ・魚食ニーズの動向
- 販路
 - ・切り身加工品について
水産加工品卸売業との業務提携により学校給食や病院給食への普及を図る。
 - ・カレー、ソース等の派生食品について
インターネットを活用して一般消費者へ販売展開するほか、商談会等を通じて外食市場への販路開拓を図る。

可食部 100g 中栄養価の比較



総脂肪酸(魚油) 100g当たりのDHA・EPA含有量



《事業計画の概要》

●事業概要

- 事業名：“やさしいはおいしい”世界初 軟化加工技術を用いたカツオ魚肉商品の開発及び販売
- 地域資源名：カツオ【農林水産物】

●実施計画

○実施計画の概要

・1年目：平成21年4月～平成22年3月

- ①カツオ身を使った新商品開発
- ②販路開拓
- ③事業PR

・2年目：平成22年4月～平成23年3月

- ①新商品の改良
- ②販路開拓
- ③事業PR
- ④製造体制の強化

・3年目：平成23年4月～平成24年3月

- ①新商品の改良
- ②事業PR
- ③本格的販売

○実施計画の内容

・活用方法（軟化加工技術の活用による）

- ①切り身加工品
- ②派生食品

例：キーマカレー

タコライス

和風そばろ

イタリアンソースなど

当社試作品の例



左図：「柔らか煮の有馬山椒風味」

右図：「カツオのイタリアンソースパスタ」

《プログラムのメリット・デメリット》

●メリット

- ・人的支援
- ・客観的評価
- ・新規事業分野へパイロット的な役割
- ・金銭的支援

【支援制度等に関するお問合せ】

東北経済産業局

中小企業課新事業促進室

〒980-8403 仙台市青葉区本町3丁目3-1

仙台合同庁舎5F

TEL：022-221-4923 FAX：022-215-9463

【個別事業に関するお問合せ】

東北地域資源事務局

中小企業基盤整備機構東北支部

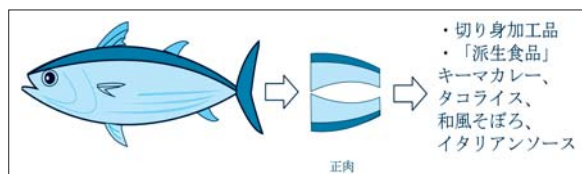
〒980-0811 仙台市青葉区一番町4-6-1

仙台第一生命タワービル6F

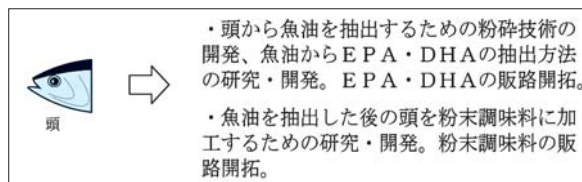
TEL：022-302-8603 FAX：022-392-8814

●事業イメージ

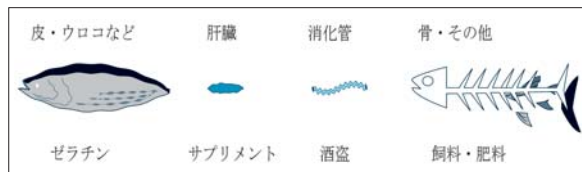
- ①身を活用した新商品の開発、ニーズ調査、販路開拓



- ②将来構想



- ③未利用部分の活用方法
(関係事業者への供給)



●地域資源における関係事業者との連携

- ・カツオの水揚げ量増加に向けた塩竈市魚市場を運営する塩竈市との連携強化。
- ・地元の大学や商工団体の協力も受けながら商品開発・ブランド化を図る。

●デメリット

- ・重いペーパーワーク（当社申請書23P）
- ・柔軟な変更・対応ができない
- ・3ヶ月ごとの報告義務
- ・年度末精算（単年度主義による）
- ・四点セット（見積・納品・請求・領収）

【株式会社阿部亀商店】

塩竈漁港に水揚げされる“戻りカツオ”を活用し、当社が有する軟化加工技術を用いて魚肉商品を開発・販売。東北経済産業局「地域産業資源活用事業計画」認定企業。事業名は「“やさしいはおいしい”世界初 軟化加工技術を用いたカツオ魚肉商品の開発及び販売」（平成21年2月認定）。

<企業概要>

1. 住 所：宮城県塩釜市新浜町1丁目13番1号
2. 業 種：水産物卸他
3. 資 本 金：11百万円
4. 従業員数：6名