

講師回答

Q1 天草晩柑のスライドについて

1,000~1,200円/kgは、ピューレ1kgあたりですか？それとも素材1kgあたりですか？また、晩柑1kgからピューレは何グラム取れますか？

A1 150~250円/kgの晩柑1kgから、ピューレは1.2kg（投入原料の120%程度）できます。「市場価格」の一例として挙げた1000~1200円/kgはピューレ1kgあたりの価格のことです。

つまり、投入原料と同等以上の歩留まりを達成し、素材価格の数倍の市場価格でも十分に流通できる価格形成が出来ている点で、加工品としては良いと考えています。

Q2 SDGs 17開発目標とひもついた取組はありますか？

A2 SDGs 17開発目標とひもついた取り組みには、残念ながら関わっておりません。個人的には「8. 働きがいも経済成長も」「12. つくる責任 つかう責任」といった開発目標に関わる部分で社会の中では実践部隊として参加させていただいている気持ちは持っております。

私の理解では、SDGs 17は本質的に17の開発目標が相互を結び付けて包括的に解決することで社会を前進させるということであったように思いますから、私の中で意識が乏しかった様々な分野の専門家の方々と出会い連携して、地球市民としての問題意識を形成する必要があるのかもと、自分では考えています。

Q3 失敗を成功につなげた事例があればご紹介をお願いします。

A3 私が関わってきた商品開発の仕事で「あぶらさば」（熊本県天草地方）の活用を研究したことなどは面白かったです。「さば節」（かつお節など魚の節類）は、うどんや蕎麦のつゆの出汁とりで少量加えると、かつお出汁よりも、魚の風味やうま味がバンバン前面に出てくるワイルドな出汁がとれるので結構幅広く使われていますが、頭と内臓をとったサバを茹でて乾燥させ最後は燻煙にいぶして仕上げます。「あぶらさば」は、文字通り脂っこいサバ（脂がのったサバ）が「さば節」になると出汁とりの節としては敬遠されてしまいます（要するに、出汁に脂が浮くので）。

このため、「あぶらさば」は「さば節」の製造工場では出荷前にはじかれてしまう存在ですが、実は地元のお酒好きのお父さん達の中には好んでつまみにしているくらいクセのある魚ジャーキー的な品でもあります。

商品価値がつきにくい「あぶらさば」で用途開発が出来ないか、という研究を地元で重ねましたが、少しだけ削ってみてもものすごいワイルドな魚の出汁の風味が出ますので、出汁ではなく食材にという方向性を模索しました。

こういう商材は海外にもあるのですね。インド洋に浮かぶスリランカのカレーなどに青魚を出汁につかう料理があって、日本にあるスリランカ料理店で食べると大変美味しく日本人好みでした。

また、お好み焼きやコロッケなどの生地微量削って加えると大変風味が増して美味しい。

こうした点も評価されて「あぶらさば」は商品価値を帯びて市場取引もされるようになっていきます。あくまで「雑節」（ざつぶし）としてかつお節の味わいを補強する存在としての役割でメジャーにはならないですが、味わいの底支えになる存在です。

このような事例は、本来の「脂がのりすぎて節として使えない」という失敗の要素が、その濃厚なフレーバーを微量で楽しむことで料理分野によりますが、味の差を生む欠かせない存在になるという成功の要素に転じた、とみることはできないでしょうか。

Q4 自社の強みと弱みを知り、それを踏まえてできることは何か？について考えることはありますか？ また、新しいことに挑戦するために必要なことは何か？

A4 自社の強みと弱みの分析は、実際に事業をしていると経営者の皆さんは否応なしに意識することだと思います（私も）。

特にこの一年間については、コロナによる社会経済情勢の激変にも直面し、私の会社ではこれからの事業の組み立てを考えたり、これまで着手できなかった加工分野への挑戦を推進したりと、じっくり考えて計画を進める有意義な時間さえ持つことにつながりました。

新しいことにチャレンジするために必要なこと、というよりも、私の場合「現状に満足してはいけない」と意識して思うようにしており、これこそが次に何を目指して取り組みを進めるか想起するためのベースになっています。

Q5 加工機器を揃えるときの大きさ（処理能力）の目安をどうやって決めればいいですか？

A5 機械を揃える際には、処理能力を上げることはもちろん大事ですが、揃えることで向上する作業能力が、全体の生産力強化につながることを確認せねばなりません。例えば、どこかの工程を機械化するのが一見良さそうだったとき、この機械を導入してもその前後の作業の効率や繋がりがうまくこなれていないと、生産上のボトルネックが生じます（例えば、野菜の皮むき機を導入すると手剥きの何倍も効率は上がりますが、同時に皮を剥いた野菜をどんどん加工して素材の劣化を防げるようスピードと量的な処理が出来るようでない、全体の生産が上がったことにならない）。

少人数で作業するチームだと、加工機械によってゆとりができた時間を衛生的

な製品づくりへの意識を高めるような振り分けができれば効果は生まれやすいと思います。最初から手に余るような高性能・高速・全自動の機械が必要かは、様々な角度で検討してみてよいと思われます。

秋田市回答

Q1 農作物の加工、販売を目指す際の一番最初の相談先はどちらになるでしょうか？

A1 本市在住の方であれば、秋田市産業振興部産業企画課の6次産業・販売戦略担当へご相談ください。

その他の地域（秋田県内）であれば、まずは最寄りの市町村窓口（農林、産業振興等）へご相談ください。

Q2 加工にあたり勉強、調査しておいた方が良いことはありますか？許可制度などはどのようなものでしょうか。

A2 まず、自身は何を作るかによります。例えばお菓子をつくりたい場合は、保健所に菓子製造の許可申請をし、営業許可を受けることが必要となります。さらに衛生的な食品の管理を行うため、施設ごとに「食品衛生責任者」を設置しなくてはなりません。開設後、「食品衛生責任者養成責任者講習会」を受講し、設置してください（ただし、栄養士や調理師等の資格を有する方は、受講しなくても資格があります）。

その他、製造するものにより、加工所の規模、加工所内のレイアウトなど決められることがありますので、最寄りの保健所へご相談ください。

また、加工品を製造販売する場合、必ず「食品表示シール」が必要です。

平成25年6月に公布された食品表示法に基づく食品表示基準、そして平成29年9月に従来の加工食品の原料原産地表示の制度が大幅に改正・施行されたことから、食品表示のルールを勉強しておいた方が良いと思われます。

Q3 行政側で加工品の規制であまり良くないと思っていることがあれば教えて欲しいです。

A3 「規制」というところでは良くないと思うことは特にございません。

消費者は、食の安全性を一番に求めておりますので、加工品の製造者、販売者は法律に沿った衛生基準や食品表示等を、最低限守らなくてはなりません。そのためにも、加工を始められる皆様を、本市としてもサポートして参ります。