

農林水産業や食関連事業に係る立地企業等と地元とのマッチング成功事例等調査

～ 第2回 旭川 編 ～

○お話を伺った方々

- 1 京都グレインシステム株式会社旭川フードデザイン研究所 田宮取締役専務
- 2 旭川市経済部企業立地課 白木課長
- 3 旭川食品産業支援センター 吉本事務局長・相原事務局次長

○インタビュー時期

令和4年6月～令和5年2月



吉本事務局長・相原事務局次長



白木課長



田宮取締役専務

○インタビュー内容

- 1 京都グレインシステム株式会社旭川フードデザイン研究所 田宮取締役専務 p.1
○旭川市に立地を決めたポイント ○実際に立地してみたら…
○取り組み状況など ○今後目指したいこと
○道内で食品製造業に取り組みながら悩まれている企業の皆さん等に一言
- 2 旭川市経済部企業立地課 白木課長 p.6
○食品製造業の誘致にあたって旭川市の強みは？ ○誘致活動状況
○京都グレインシステム株式会社旭川フードデザイン研究所について
○フードデザイン ○立地にあたり支援制度の活用は？
○雇用について ○北海道への立地を検討している企業へPRを！
- 3 旭川食品産業支援センター 吉本事務局長・相原事務局次長 p.9
○旭川食品産業支援センターについて教えてください
○京都グレインシステム株式会社旭川フードデザイン研究所について
○最近の取り組み等 ○悩みは？ ○今後に向けて

※ お話を伺った方々の所属・役職等は、取材当時のものです。

1 京都グレインシステム株式会社旭川フードデザイン研究所 田宮取締役専務にお話を伺いました。

会社概要：

京都グレインシステム株式会社は、主に農産物を原料とする食品素材の製造加工や受託加工(玄米茶や麦茶などの飲料、健康食品の原料加工等)、また、海外輸出入事業(中国茶他)を行っています。

旭川フードデザイン研究所は、2021年4月に本社事業部を継承し、これまで培ってきた焙煎等の技術を活用した、自社開発品、他社依頼品の試作(プロトタイプ)開発等に取り組まれています。

〇旭川市に立地を決めたポイント

2000年代から北海道の原料を使って発芽玄米を作っていたという経緯があり、旭川の加工業者さんと一緒に商品開発や玄米茶の原料を作ったりということで旭川地域との関係性も昔から強固にありました。そういった付き合いもあり旭川に進出させてもらいました。



お話を伺った田宮取締役専務

場所は、東旭川というエリアを社長が気に入って、ここに決めました。自然の中に立地というのを一番気にしておりまして、奈良や石川の工場も、山の中や畑の中、農産物を収穫できる場所などに事業拠点を持ってきています。旭川だったらお米がとれるからその近くで、と。



旭川市東旭川にある学校の跡地に立地し、校舎や体育館などの建物を再利用しています。

こういった自然環境のいいところで食品製造をやりたい、というのがありまして。やっぱりお客さんの印象が違います。自然の中で仕事しているという部分が皆さん納得していただけるということで、山の中や人里離れたところでやっています。又、お茶などを焙煎すると香りが出ますので、あまりご迷惑にならないように、音がうるさくないように、環境に配慮して選んでいます。

○実際に立地してみたら…

去年(2021年)4月に開発型の拠点として立ち上げました。最初は不安でしたが、蓋を開けてみたら去年だけで200件くらいのお客様のご要望をいただいて開発しまして、今年は500件は超えるんじゃないかなというペースでやっています。

旭川は、北海道の真ん中なので皆来やすい。そして農産物も水産物も酪農も、食に関する、食品の開発というのが結構多いということがわかりました。北海道は使っていない素材が豊富にあるのが魅力で、そういったものを開発して市場に出していきたい。あるいは用途開発として、今までは加工できなかったけれど乾燥したり焙煎したりして有効利用してもらうというビジネスも出来るものですから、そういった加工技術も皆さんに知っていただきご提供でき、喜んでいただいて、私達も仕事のしがいがあり、ありがたいなと思っています。

素材開発や一次製造の工場は北海道には少なかったので、テスト用のラボ機械をたくさん持ってきて、まずは少量の試作サンプルを作り、素材として利用法などを研究していくという形で進めています。私達もありがたいです。そういった素材が北海道にはあるから。それらを使わせていただき加工技術で新しいものに付加価値をつける、そんなスタイルでやらせてもらっています。



研究所内部の様子



○取り組み状況など

*最近の取り組み事例を教えてください。

例えば、ここの近所ですとラディッシュ。実の方は使っても葉っぱは捨ててしまうんですが、その葉っぱも、パウダーにしたら青汁のメーカーさんに提案できないかなとか、ペットの餌として利用価値がないかなとか。ラディッシュの実も規格が決まっていて、小さいものとか大きいものは捨ててしまうということもあり、パウダーにしてアイスクリームにかける用に、とかクッキーに混ぜる用にとか、そんな未利用品の有効利用も行っています。

***あまり大規模な量でなくても加工試験等をしていただけると聞きましたか？**

当研究所では、1、2kgの製造の場合は無料でさせていただいております、まずは形を変えて商品利用価値を皆に訴求していこうと。なのでまずはサンプルを作る。100g200gのサンプルを使っていただくんですが、もし使い道がなければ、私達のルート、飲用メーカーさんとか製粉メーカーさんとかをご紹介します。昔は1トンとか2トンとか大量に作って在庫を持ってそれを売りに商売、というやり方でした。その仕組みをガラッと180度変えて、まずは1kg2kg作ったものを世の中に提案してつなげていきたいと思いますという逆転の発想でさせてもらっています。なので、生産農家さんも、ちょっとキズついたのがあるからこれで何かできないか、こんな未利用品があるけど何か作れないか？ということで、また来ていただくという…。

***今までは、もったいないと思っても、(受ける)ロットが大きいから持って行きようがなかった。**

もう全部畑に戻したりとかでスーパーに並ばない。傷ついたらもう並ばないという話で、皆諦めていたみたいですね。そこに私達がいることでそういった形を提案できれば。

それと、私達が来るまでは、道外に原料を出して加工してもらい、作り終わったら又戻すということをしていて運賃コストがものすごくかかるので、せっかく開発してもコストが高すぎてものにならなかったという話を聞いていましたが、旭川で、北海道内で完結することが出来るということで喜んでいただいています。



旭川フードデザイン研究所の取組事例

(京都グレインシステム(株)旭川フードデザイン研究所 HP より抜粋)

***働く方々は地元採用？**

そうです。開発をやりたい人を集めたので、いろんな人がいますよ。

*農産系の他水産系も取り扱い？

水産系も、動物系もあります。例えばヒトデは、北海道では害獣になっていて、ウニは食べるしホタテは食べるし悪ものの中の悪ものだと。網ですくうといっぱいとれるから、これなんとかしてくれと。ヒトデの中に含まれているサポニンという成分が忌避剤に使えるので、虫が来ないようにする用途があったり、卵巣がウニの様な味で中国では卵巣を珍味で食べているというのもあり、じゃそれを海外に提案できないかと、そんなことで開発をかけていました。



未利用資源などの活用相談を受けた素材など。

*最近の取り組み内容など

最近は、天然のものを使った商品開発とか、天然の色素が欲しいとか、コロナになってリスクも変わりましたね。機能性のあるものとか。日本だけでなく世界中でそういう動きになっているという話を聞きました。

北海道のブランドというと東南アジアや中国ですごく認知度があるので、「北海道の素材ですよ！」とご提案できるのではないかと期待しています。

それと、海外輸出向けに開発していこうと思ったら、輸出規制を超えていくには、例えばオーガニックだったりといった商品が大事になってくるのかなと思いますね。私ども海外に輸出しているものはやはりオーガニックのものが多いです。規制をクリアできるということが一つ大変なのかなと。

*今までに取り組みされた中で、これはどうにもアカンわ！というものはありましたか？(^^)

いや～、その切り口も、飲料メーカーに持って行くのか製粉屋さんに持って行くのかお菓子屋さんに持って行くのかで全然違うんですよ。飲料メーカーさんで失敗と思っても、健康食品のところから見たら、大成功、すごいなあ、って言っていただけるケースもあるから、失敗っていうのはそんなにないですね。

*お茶は、自社ブランド展開もお考えと聞きましたが？

私ども海外あちこちに提案に行きますが、結局粉を見せても、何これ、どういう風に使うの？という話で、わからない（用途を理解してもらえない）んですよ。なのでお茶の形に、テトラのパックに入れて持って行くと、はじめて「あ、お茶や。」と。ちょっと飲んでみようかなというふうに進むんです。抹茶も、粉を持って行っても、抹茶ということはわかるんですけど、これをどうやって使ったらいいのという話にしかならないものですから。

私達素材開発のメーカーなので、原料をいかに現地の人に知っていただき使っていただくかということになるので、我々で商品にして持っていき、こんな使い方～という風に提案をしていかないとなかなか和素材というのは認知されないんだなあ、と。

それで最終商品を持って行っています。

自社ブランドとして製造し、PR用に配付しているお茶のサンプル
(玄米茶の他、はと麦茶、コーン茶、ゴボウ茶、韃靼そば茶など、
北海道の未利用素材を活用しているそうです。)



**お茶などでの焙煎の技術やノウハウをお持ちだからこそできることですね。*

色の違い、味の違い、香りの違いを正確にコントロールできるような技術開発をしています。そういったノウハウというのはやはり現場の加工技術になります。味、香り、コク、うまみ、色など、ひとつひとつご要望が違いますので、そのオーダーに合わせていけるとというのが我々の強みになっています。

○今後目指したいこと

私達いろんな形で開発ができますので、北海道で未利用品や廃棄されてるような素材を有効利用したい、それで地域活性化をしていきたいと思っており、そういう形で商品開発が進めばいいのではないかと考えています。まだまだそういうご要望に答えられてないんじゃないかな。なので、そういった活用をもっともっとアピールしたいなと考えています。

○道内で食品製造業に取り組みながら悩まれている企業の皆さん等に一言

新商品の開発を目指しながら、今まで諦めていたこともあったかと思うのですが、諦めずに開発を続けるということが大事なのかなあと考えていまして、そういう意味では、我々技術屋としてお手伝いしながら、商品化できるということでお使いいただければいいかな、と。私達ができることをご提案できるのではないかな、と考えてます。

「苦労されたことは？」と尋ねたところ、ちょっと考えられて、「苦労…ないかなあ。」とお答えになった田宮専務。日々様々な相談が持ち込まれて大変お忙しい日々とは存じますが、それらのご相談に、ひとつひとつ楽しみながら開発に取り組まれているのようにも感じました。田宮専務、お忙しい中お話を聞かせいただきどうもありがとうございました。



インタビュー時期：令和4年8月

2 旭川市経済部企業立地課 白木課長にうかがいました。

○食品製造業の誘致にあたって旭川市の強みは？

旭川市は北海道の中心部に位置する町で、古くから軍都として栄えてきた歴史があります。そんなこともあり、道路、鉄道、最近では空港も昭和の時代に整備され、いろいろな交通インフラが整っているところが強みです。その強みを生かせるような、食品製造の工場や物流施設の誘致を進めて参りました。



人口32万人を抱える旭川市の駅周辺
(旭川市役所HPより)

○誘致活動状況

足で稼ぐ仕事、というところがありまして、首都圏での企業誘致関係の展示会の開催や参加をしています。隣町とも企業誘致を一緒に行っており、合同で東京でセミナーを開催したりなどの取組を行っています。



首都圏等での企業誘致イベントでのPR

○京都グレインシステム(株)旭川フードデザイン研究所について

* 立地経過

実はもう8年くらい前からおつきあいがあります。アンケートなどで、京都グレインさんが旭川進出を考えられているということがわかり、そこから折衝が始まったという経緯があります。



旭川は米どころ。米の間屋さんとのお付き合いがあり、商品の取引もされているなかで、旭川に工場を持つことができれば「北海道」を強く打ち出せますし、ということを感じられ、そこからスタートした、ということですね。

お話を伺った白木課長

* 立地後、地元とのお付き合いなどはあるのでしょうか？

地域の農協さんや食品加工業の方々とコラボレーションと言いますか、京都グレインさんは、粉碎や焙煎など、一次加工の技術をお持ちなので、今まで使わなかった野菜の未利用部分を乾燥するなどの加工の案件が持ち込まれていると伺っています。

また、旭川は水田地帯なものですから、転作で野菜を作り、京都グレインさんと提携して特産物を新たに作っていきこうと、ハトムギを作るという取組も進んでいると聞いています。



* 地元の農業とも密着して、加工していただける企業さんということですね。

そうですね。これまでは市外や道外に（加工依頼を）出していかなければならなかったところを、旭川で済んでしまうというのはコスト的にみると本当に大きいですね。

旭川市内の水田と小松菜のハウス



○フードデザイン



旭川市は、「ユネスコ・クリエイティブシティーズネットワーク（ユネスコ創造都市ネットワーク）」のデザイン分野に加盟しており、木材、木工、家具が盛んでデザイン性に優れた家具を作ってきた現状の中、食も含めデザイン都市として様々な分野で取り組みを実施しています。

京都グレインさんもその趣旨に賛同いただいて、フードデザイン研究～食でデザインというようなコンセプトで関わっていただいています。色々な悩み事を聞いたりですとか、副産物に新たな価値を作り出すということになると思いますが、そういうことをやっていただいているところが、工場を立地、という以外にも、行政の施策にも協力をいただいているいい連携がとれた事例と思います。

○立地にあたり支援制度の活用は？

旭川市では、工場等を設置していただいたときに例えば土地の取得費などに対する助成を行っています。稼働してからの補助ということになるものですから、今後こういったものを活用していく予定です。（取材当時）

※追記 令和5年度 企業立地助成制度を活用いただくそうです。(R5.4)

〇雇用について

旭川や近郊の町の方を雇用していただいていると聞いています。そういうものが生まれるというのが企業誘致で言う1番の目的であるものですから。(立地を検討されている)企業さんは、旭川のようなところでは人口規模などを結構大事にされるところがあって。なかなかこの北海道で商売が全てが成り立つかという、日本だとか海外だとか大きな視点で考えていかなければならないんですが、やっぱり働いてくれる人がいないとそもそもどうにもならないので、そういう意味では比較的優位なところはあるかな、と思います。

〇北海道への立地を検討している企業へPRを!

旭川は北海道の中心にありまして、物流の要衝として栄えてきました。

北海道の原料を仕入れて道外に輸出するということでは、旭川と言えば最適な地域だと思います。

なかなか旭川って、イメージ出来づらいのかなと思うんですが、旭川に来られた企業さんは、実はほぼほぼ欠航しないという旭川空港、道路、鉄道などを使ってお仕事をされています。そういった意味では適地だと思っていますので、皆様の進出をお待ちしております!



北海道のまん中・旭川空港
Center of Hokkaido - Asahikawa Airport
旭川空港ビルビル株式会社 旭川空港利用拡大協議会

旭川空港のポスター(就航率99%!)

旭川で企業活動を広げよう!!
助成限度額 最大 **2億6,000円**

旭川市工業等振興促進条例の助成等の概要

- 要件** 新設・増設
- 助成対象** 2,500万円以上の資本金(出資)を有する企業、5人以上の新規雇用
- 助成内容**
 - 工場等改修助成金: 1,000万円以上の工事の1/2を助成(上限2,000万円)
 - 新築助成金: 1/2を助成(上限500万円)
 - 雇用助成金: 1人あたり30万円を3年間助成(上限年額3,000万円)
 - 土地取得助成金: 取得価格の25%を助成(上限1億円)
 - 工業用地取得助成金: 1/2を3年間助成(上限年額500万円)
- 旭川市企業立地促進利子補給制度の概要**

旭川市立地条件
北海道第2の都市~人口約34万人

交通アクセス

- 旭川駅: 徒歩約10分
- 旭川空港: 徒歩約10分
- 旭川IC: 徒歩約10分

自然災害の少なさは全国トップクラス!

豊富な多様な人材の確保

旭川0%

旭川市の企業立地支援制度に関するパンフレット

インタビュー時期:令和4年8月

3 旭川食品産業支援センター 吉本事務局長、相原事務局次長に お話をうかがいました。

○旭川食品産業支援センターについて教えてください

旭川食品産業支援センターは、旭川地域や道北圏での農畜産物等を活用した商品開発事業等を支援する機関として、2011年に設立されました。業務範囲は、旭川市及び周辺8町を対象としており、主な業務は、総合相談（技術開発や経営相談など）、商品開発支援（品質管理、衛生管理～食品試験とアドバイス）、人材育成～講習会やセミナーの開催（衛生管理・HACCP・食品表示等）などとなっています。



旭川食品産業支援センター（旭川リサーチセンター内）



マークについて；

出発点はひとつで、ゴールはひとそれぞれ。「たくさんの企業が利用して成功しますように」との思いを込め、旭川の主要作物である水稲（稲穂）をモチーフに、東海大学（当時）の学生がデザインしました。

○総合相談、商品開発支援

食品製造業者や農家などからの依頼を受け、衛生管理、製品開発、食品検査等を実施しています。業務の依頼者は大企業から農家まで様々です。旭川には食品製造事業者が多く、皆さん、地元の野菜など地場産のものを積極的に使おうという意識の高い企業が多いですね。

新商品開発に関する相談も色々受けます。最近の事例では、道総研上川農業試験場（比布町）にも協力も得て、ペポカボチャの開発をお手伝いしました。また、新商品の販路についてもサポートしており、展示会や商談会、テスト販売などの紹介や助言も行っています。

外食業者のテイクアウト食品用検査や健康食品などの相談は、コロナ禍でも多かったですね。



旭川食品産業支援センターが携わった取り組み事例等（旭川リサーチセンター内展示コーナーより）

○人材育成

食品製造事業者向けセミナーを年10回ほど開催しています。内容は、衛生管理・商品開発・表示などで、講師は、外部機関の専門家や当センター職員など。食品製造事業者の皆さんにとって関心の高いと思われるものや直近の情報提供など、様々なテーマでお届けし、好評をいただいています。参加は無料です。(R3年度のセミナー事例；『新たな食感の実現を！「記憶に残るテクスチャーで差別化を図る」』、『賞味期限の設定のしかた』、『見えないものを見える化する～食の安全管理のポイント～』など)



取材風景

○京都グレインシステム(株)旭川フードデザイン研究所について

粉砕や焙煎の技術をお持ちで、大企業から農業者まで様々なところから加工の依頼が持ち込まれていると聞いています。最近では、様々なパウダーの開発や、アスパラの端材の粉砕、ペポカボチャの種を取ったあとの果肉をペットの餌に加工する等に取り組まれています。専務自ら食品企業に営業に回るなど管内事業者と積極的に関わっていらっしゃいます。京都グレインシステムが来られたおかげで、当センターに持ち込まれる加工に関する相談に対するアドバイスの幅が広がったので、大変感謝しています。今まで地元では活用できなかったものを加工するのみならず、本州方面等の企業にもつないでもらえるのは地場としてありがたいですね。

○最近の取り組み等

*スマイルケア食

今、当センターで力を入れているのが、スマイルケア食^{*}の青マーク食品の開発です。ケア食への加工により、地元産野菜等の高付加価値化を目指します。当センターが開発支援(指導、分析)した、とり丸亭の「黒大豆げんき」が商品化され、道内で初の青マークを取得しています。

このほかにも当センターが旭川農業高校へ取得を働きかけて取り組んだ、地元高砂牛と地元野菜を使用した肉まん「あさひかわ菜っ葉三姉妹」は、道内の高校で初の青マークを取得した商品です。

高齢化社会におきまして、スマイルケア食品は多くの可能性を秘めていると思っています。高齢者向けスマイルケア食というものを、消費者にも、もっとアピールしていきたいと考えています。



あさひかわ菜っ葉三姉妹
(次女たあちゃん(ターサイ))

*その他の旭川での取り組み

最近よく目にする大豆ミート関係も、道産大豆を使用して旭川市内の食品製造会社が製造しています。市内の加工業者が焼売などを製造しているほか、大豆ミートそのものの出荷も結構あります。

また、旭川は米どころです。地元産の米を使用した米粉や米粉麺の製造も盛んで、ご当地メニューである「旭川しょうゆ焼きそば」は地元産米粉麺を使用しています。イベント時などに複数の飲食店で出しています。昨年札幌にオープンした米粉麺専門店でも、この米粉麺が使われています。

〇悩みは？

旭川は食品産業（製造業・飲食業）が盛んで、周囲には豊かな農地が広がっています。流通の集約地でもあり新鮮な水産物も集まってきます。環境は大変良いのですが、逆にこれ、という強力な推しの1品と言われると難しいですね、なんでもあるが故に…。

〇今後に向けて

現在取り組んでいるスマイルケア食の青マーク食品開発については、更に数多くの商品ができるように支援していきたいです。

今年(令和5年)7月末には、旭川産業創造プラザ、北海道中小企業総合支援センター、旭川市工芸センター、旭川市工業技術センター、そして私ども旭川食品産業支援センターの5機関で構成された「旭川ものづくり総合支援センター」が、

リアル開催で成果発表会を実施予定です。終了後の懇親会が、異業種交流の場にもなり大変好評なんです。これまでしばらく新型コロナウイルスの影響でリアル開催できませんでしたが、今年はぜひ実施できればと思っています。



お話を伺った吉本事務局長(右)と相原事務局次長(左)

インタビュー時期：令和5年2月

※スマイルケア食とは？

これまで「介護食品」と呼ばれていたものの範囲を高齢者だけでなく、噛むことや飲み込むこと、栄養に関して問題があるという方々にも、幅広く利用していただくために、考え方を整理し、公募で選ばれた新しい介護食品の愛称です。具体的には、健康維持上栄養補給が必要な人向けの食品に「青」マーク、噛むことが難しい人向けの食品に「黄」マーク、飲み込むことが難しい人向けの食品に「赤」マークを表示します。



農林水産省HPより

概 要

※2023年4月現在

企業名	京都グレインシステム株式会社旭川フードデザイン研究所 (本社所在地:京都市)		
住 所	旭川市東旭川町米原517-3	代表者	代表取締役専務 田宮 尚典
事業概要	北海道産原料の調達・加工 加工品試作開発 など	連絡先	0166-76-3000
設 立 年	2021年4月	従業員	9名(正社員4名・パート5名)
設備概要等	遠赤外線回転乾燥機、割砕機、微粉碎機、洗浄機、脱皮機、色彩選別機、 風量選別機、バッチ式半直火焙煎機、 他 (多品種・小ロットの加工ラインを所持しているため、実機テストも可能)		
支援制度	旭川市企業立地助成制度 (雇用助成・操業助成 ほか)		
誘致窓口	旭川市経済部企業立地課 電話 0166-26-7033		

ホームページアドレス；

○京都グレインシステム株式会社旭川フードデザイン研究所

<https://planetfood.jp/>

○旭川市企業立地課

<https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/500/501/503/index.html>

○旭川食品産業支援センター

<https://www.arc-net.or.jp/fosup/>

インタビューにご協力いただいた
皆様ありがとうございました！



*** レポートと併せて、こちらの動画も是非御覧ください！ ***

1 京都グレインシステム(株)旭川フードデザイン研究所インタビュー

<https://youtu.be/eWRtdtBP4fs>



2 旭川市企業立地課インタビュー

<https://youtu.be/WqzwDPX9JEY>



* 第1回(かもけいアグリ(株)&当別町編)はこちら ↓

<https://www.hkd.mlit.go.jp/ky/ki/chousa/slo5pa000000ti06.html>

参考～北海道企業立地サポートサイト

(工場立地などにご関心のある方はこちらもぜひご覧ください。)

<https://invest-all-hokkaido.jp/>