

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 説明資料

令和6年1月18日
開発監理部開発調査課

調査の概要

道内農水産業の振興と道産原料を活用した食の付加価値向上に向けて、企業誘致活動等に取り組む自治体や本道への立地を検討する企業等の参考として活用いただくため、道内外の食関連企業等が地域と連携した事例を調査し、広く情報提供しました。

調査の方法と内容

立地企業や自治体等を訪問し、調査した内容を、HP上でレポートと動画にまとめ、広く情報提供しました。

- 立地事業者及び自治体に対し、立地を決めたポイントやマッチングが成功した要因、誘致後の効果や変化、苦労等
- 両者の協力体制や、地域とのつながり等

R3-4年度の調査

イチゴが結ぶ縁～当別町&かもけいアグリ(株)

環境制御システム等を手がける加茂川啓明電機株式会社（大阪府）が、当別町に農業法人「かもけいアグリ株式会社」を立ち上げ、いちごのハウス栽培に取り組んでいます。

多様な担い手の農業参入、地域農業の発展や活性化にも貢献している「かもけいアグリ株式会社」と、熱心な誘致活動とに立地後の企業サポートを積極的に行っている当別町役場に、お話を伺いました。



北海道開発局HP
→
該当ページにリンク



インタビュー動画～
かもけいアグリ(株)(約10分)



インタビュー動画～
当別町役場(約12分)



レポート(pdfファイル)

開発局

調査地域

調査

食関連
企業等

自治体

農業水
産団体

成功事例

課題

情報提供

- ・ 北海道への立地を検討中の道外の食品製造企業
- ・ 企業誘致に関心のある道内自治体 ・ 一般消費者 などへ

R4年度の調査

旭川市&京都グレインシステム(株)旭川フードデザイン研究所 (本社：京都 / 農産物加工等)

旭川市東旭川に立地した「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」からは、地域の農産物や未利用資源などを活用した取組や地元との関わりなどについてお話を伺いました。

また、旭川市役所からは、フードデザインのお話や食品関連企業の立地状況など、旭川食品産業支援センターからは、道北圏の食品製造事業者等からの様々なご相談への対応状況などについてお話を伺いました。



インタビュー動画～
旭川フードデザイン研究所(約11分)



インタビュー動画～
旭川市役所(約6分)



レポート
(pdfファイル)

第二回～旭川市&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：京都グレインシステム株式会社（京都府）お茶・焙煎・未利用資源有効活用)

★動画・レポート内容(概要)

・訪問時期：R4.6月～R5.2月

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 とは

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）開発等に取り組んでいます。

旭川フードデザイン研究所の開発事例



食品 ブロッコリーの茎を機能製麺に

収穫時に廃棄されていた茎を乾燥パウダー化。植物性タンパク質として麺に混ぜることで、アミノ酸スコアが高く、糖質ダウンが期待される、低カロリー高能性食材として活用しています。

食品 赤ブドウの搾りかすを調味料に

赤ワインを作る時に出るブドウの搾りかすは、ポリフェノールが豊富に含まれます。パウダー化して塩と混ぜて唐辛子と合わせて調味料に大変身しました。

飼料 ペポカボチャが、ペットのやみつきおやつに

水っぽく淡泊な味のため、本来食用に向かない実（種子を取り除いた部分）。乾燥加工を施して、無添加サクサクの体にうれしい嗜好品に。

飲料 廃棄玄米を、ほっこりSDGs茶へ

割れ・欠けや変色で出荷できない廃棄玄米を焙煎し茶葉とブレンド。フレーバーティーの一種、香ばしい香りでリラックス作用を生む、玄米茶(SDGsの先駆け茶)を創っています。

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HPより抜粋

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うかがいました。

旭川市に立地を決めたポイントは？

- 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するなど付き合いがあった。
- 又、玄米茶の原料(米)の栽培等で旭川地域との関係性も昔から強固にあった。
- 自然環境のいいところで食品製造をやりたいと、山や畑にかこまれた原料産地に近い場所を探し、現在の学校跡地に立地。



実際に立地してみたら・・・

- 開発型拠点としてスタート。製品の試作開発に関する相談が非常に多く、昨年度(R3)は200件超、今年度(R4)は500件ほどになる見込み。
- 旭川は地理的にも全道から来やすい。当社の加工技術により、未利用資源を有効活用していただけることを多くの方に知っていただき、喜んでいただいて、ありがたいと思う。

最近の取り組み事例等について

- 素材開発や一時製造の工場は北海道には少なかったので、テスト用のラボとして活用いただいている。
- 規格外で廃棄していた野菜や、今まで捨ててしまっていた未利用品、ここの近所ですとラディッシュの実や葉等をパウダーにして有効利用するなどしている。

今後目指したいこと

- この北海道で、未利用品、今現在口に入らないような未利用部材とか、廃棄されてるような素材を有効利用し、地域活性化をしていきたいと思っている。そういった活用をもっともっとアピールしたい。

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

- 新商品開発を目指しながら、諦めていた部分もあったかと思うが、諦めずに開発を続けることが大事。当社が技術屋としてお手伝いしながら商品化できることをご提案できるのではないかと考えている。



旭川市経済部企業立地課 白木課長にお話をうかがいました。

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。道路、鉄道、空港と、色々な交通インフラが整っているのが強み。
- 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いる。

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

- 規格外野菜等を粉末にして飲料にするなど地元の農業とも密着して加工していただける企業さんに来ていただきありがたい。
- 当市は水田地帯でもあり、転作で野菜を作り、京都グレインさんと提携して新たにハトムギを作るという取組も進んでいると聞いている。
- これまで農産物の加工は市外や道外に出さなければならなかったが、旭川で済んでしまうというのはコスト的にも本当に大きい。



旭川市HPより



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。
- 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で、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。
- 京都グレインさんもその趣旨に賛同いただき、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る。
- 食品製造事業者の様々な悩み事を聞いたりだとか、副産物に新たな価値を作り出すなど、行政の施策にも協力をいただき、いい連携がとれている。

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物流の要所として栄えてきた。
- 北海道の原料を仕入れて道外に移出するところと言えば最適な地域と思う。
- 旭川空港は、ほぼほぼ欠航しない。(就航率99%)
- 立地いただいた企業の皆様は、道路や鉄道、航空便を活用いただいております、そういった意味では適地だと思っておりますので、皆様の進出をお待ちしております！

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

- 旭川地域や道北圏での農畜産物等を活動した商品開発事業等を支援する機関。
- 食品製造業者や農家などから依頼を受け、衛生管理や製品開発等を実施。新商品開発に関する相談も受けており、販路のサポート、商談会やテスト販売などの紹介や助言も行っている。

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

- 粉碎や焙煎の技術を持ち、様々なところから加工の依頼が来ており、当センターへの相談に対するアドバイスの幅が広がり、大変感謝。
- 今まで地元で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繋いでもらえるのはありがたい。



最近の取り組み

- スマイルケア食(*)の青マーク商品の開発に力を入れている。ケア食への加工により、地元産の野菜等の高付加価値化を目指す。
- 当センターが開発支援した「黒大豆げんき」が道内で初、旭川農業高校と取り組んだ「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。
- 旭川では、最近よく目にする大豆ミートや、地元産の米を使用した米粉、米粉麺の製造も盛ん。

今後に向けて

- 更に数多くの商品がスマイルケア食の青マークを取得できるよう支援していく。

*スマイルケア食

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の新しい介護食品の愛称。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



未成熟ハトムギ 焙煎加工

未成熟キヌア 焙煎加工

規格外ゴボウ 焙煎加工

訳ありスイートコーン 乾燥&焙煎加工

未利用セロリの葉 乾燥加工

未成熟六条麦 焙煎加工

規格外玉ねぎ 乾燥加工

枝豆 (余剰在庫) フリーズドライ加工

アマニぼうろ 焙煎加工

▼ パウダー化

脱脂アマニパウダー・小麦粉・砂糖・卵

バラフライピー / 天然色素

旭川で企業活動を広げよう!!

本社機能の移転もサポートします。

旭川市公式キャラクター **あまっぴー**

助成限度額 道内トップクラス **最大2億6,000万円**

このほか工場等設置助成金として事業所税相当額を助成(上限なし)、また課税免除も適用(上限なし)になります。

旭川市工業等振興促進条例の助成等の概要

平成29年9月から制度拡充

要件 新設・増設

市内企業も対象

- 2,500万円以上の投資(土地は除く)
※コールセンター業等の場合は、投資を要しない。
- 5人以上の新規雇用
※特定業務施設(本社機能)は3人以上。
※コールセンター業等の場合、中心市街地は10人以上、それ以外の立地は20人以上。

対象となる業種は、製造業などの物の製造及び加工を行う施設のほか研究施設、IT(情報通信)業、道路貨物運送業などです。

課税免除 固定資産税・都市計画税 3年間免除 <small>※環境配慮型施設整備の場合は5年間に延長</small>	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) <small>※賃借物件に限る ※土地取得助成金との選択制</small>
工場等設置助成金 事業所税相当額を 3年間助成 (上限なし)	操業前研修助成金 上限500万円を助成 (1人あたり20万円まで) ※コールセンター業に限る
雇用助成金 1人あたり 30万円を3年間助成 (上限年間3,000万円)	環境配慮型施設整備助成金 5,000万円以上の環境配慮型施設設備整備費用の 1/2を助成 (上限5,000万円)
土地取得助成金 取得価格の 25%を助成 (上限1億円) <small>※工業専用地域又は動物園通り産業団地に限る</small>	操業助成金 上下水道使用料・通信回線使用料・ビル賃借料・電気料金の中から1つを選択し、年間使用料の 1/2を3年間助成 (上限年間500万円)

旭川市企業立地促進利子補給制度の概要

工場等の新設に伴う事業資金を、(株)日本政策金融公庫から借入した企業に対し、**当初3年間、全額利子補給!**

例) 3億円を10年返済で借入した場合、約1,500万円を利子補給(利子総額の約5割) ※120回元金均等払い、利率2%で試算。

※このほかに、「旭川市中小企業融資制度-企業立地促進資金」もありません(当初3年間の全額利子補給有)。

※特定業務施設(本社機能)とは、地域再生法施行規則(平成17年内閣府令第53号)第8条第1号に掲げる部門(調査及び企画部門、情報処理部門、研究開発部門、国際事業部門、その他管理業務部門)のいずれかの部門のために使用される業務施設をいいます。
 ※コールセンター業等とは、貸付や問合せなどに電話で対応するコールセンターのほか、インターネットやメールなどで対応するコンタクトセンターやIT技術を活用し、主に企業等の人事、総務、経理などの事務処理やデータ入力等の情報処理を行うものをいいます。



就航率 99%の安心。

北海道のまん中・旭川空港
Center of Hokkaido - Asahikawa Airport

旭川空港ビル株式会社 旭川空港利用拡大会
TEL.0166-43-3039 TEL.0166-73-7616

就航率99%の安心。旭川空港の多くの航空線は10年以上の歴史を誇るフライトセンター。周辺であらゆるサービスを提供する旅客の安心を支えています。*乗客サービスセンターは旭川空港ビル内にあります。



ご清聴ありがとうございました。

北海道開発局ホームページ

**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**

掲載動画はコチラ→

