

北海道の食に関する取組・挑戦

食の宝庫・北海道では、道内で作られている農産物をもっと知ってもらうために、
またもっと食べてもらうために、さまざまな取組が進められています。

北海道の3つのチェンジ

①米チェン 北海道米LOVE

北海道では、平成17年から道内の米消費に占める道産米の割合(道内食率)80%に向けた「米チェン」運動が始まりました。
これに続き、平成20年からは北海道米への愛着を広げていく「北海道米LOVE」キャンペーンがスタートし、現在も活動は続いています。
これらの着実な運動と、おいしくなった道産米などの効果により、平成17年度に62%だった道内食率は、23年度には82%を達成、27年度は88%にまで上昇しています。



②麦チェン

パンやラーメン用の小麦需要が高まる中、平成21年から、輸入小麦から北海道産小麦へ切り替える「麦チェン」運動が展開しています。道産小麦を使った商品開発や飲食店が増えています。



③酒チェン

北海道産の酒米で作ったお酒の消費拡大運動が「酒チェン」で、平成21年から続いています。「吟風」や「彗星」の2大銘柄に続き、26年には新品種の「きたしずく」も酒造好適米に登録されるなど、道産米を使った日本酒造りが増えてきています。



「北海道のワイン&チーズツーリズム」の取組

今、全国的に注目を集める 北海道のワインとチーズ

北海道は醸造用ぶどうの栽培面積が日本一、ナチュラルチーズの生産量も日本一!同じエリア内のワインとチーズを合わせてマリアージュを愉しめるのが、北海道の大きな魅力です。
北海道では、エリアごとに「ワイナリー」「ヴィンヤード」「チーズ工房」「マリアージュを愉しめるレストラン」「こだわりの食材」を紹介しています。



道内では、食品製造業等が地域と連携・協働しながら、商品の高付加価値化などを目指した取組を進めています。

北海道に進出して、産地との協業体制を確立

株式会社ボンタイム北海道 × 和寒町

カボチャの種として収穫されていた「ペポカボチャ」は、種以外は食用に向かず廃棄されていた道産食材です。

研究を重ね食用に向けた加工方法に成功し、現在販売中の「北と」のタルトシリーズ『ペポたると』として商品化しました。原料供給だけでなく、地元和寒町の特産菓子として成長が期待されています。



北海道ならではの未利用資源を使った商品づくり

コスモ食品株式会社 × 道産農産物由来の未利用資源

会社の経営理念が「未利用資源の有効活用」である東京本社の同社は、平成3年から芽室町で工場操業を開始しました。

ビートたんぱくやポテたんぱく、あずき煮汁など北海道ならではの未利用資源に着目し、これらを分解、抽出、濃縮、精製することにより、より付加価値の高い良質な食品素材や機能性素材を製造しています。



『チャレンジ 北海道産100%プロジェクト』

北海道立総合研究機構 | とことん北海道にこだわった食品づくりへの挑戦

平成28年、北海道で生産または製造された原料を100%使用して、北海道内で製造する食品づくり『チャレンジ北海道産100%プロジェクト』が始動しました。

このプロジェクトによる第1号商品が、100%道産原料による「どら焼き」です。

研究開発と企業連携により、それまではなかった道産の「重曹」「寒天」の製造に成功、この結果「道産100%のどら焼き」が実現したのです。

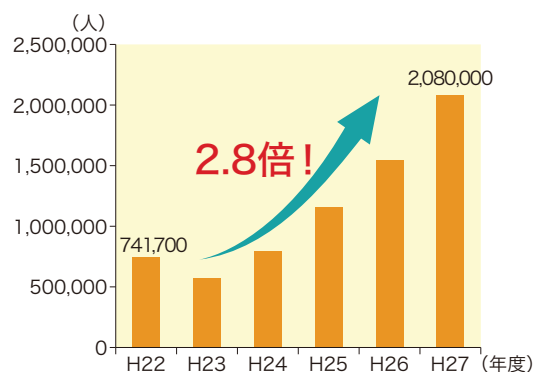


羽ばたく!!「Made in HOKKAIDO」

アジアの諸国・地域における北海道人気の高まりや広がり等を背景に、近年、北海道を訪れる外国人観光客は急激に増加し、平成27年度には208万人と過去最高を記録しました。

一方、北海道からの農畜産物の輸出は、平成27年度で37億円、なかいもと乳製品が全体の66%を占めています。その他では、米、たまねぎ、メロン、カボチャといった農産品や加工品が主な農畜産物の輸出品となっています。

北海道への外国人来道者数（北海道調べ）



外国人旅行者に注目される「北海道の食」

- 外国人旅行者の旅行への期待度を見てみると、「グルメ」タイプの旅行では北海道が行ってみたい先の1位となっています。

- また、株式会社リクルートライフスタイルの調査結果から旅行先の評価(魅力度)で見ると、北海道は「地元ならではのおいしい食べ物が多かった」で2位となっています。

行ってみたい旅行先「グルメ」		
順位	都道府県	回答率
1位	北海道	26.6%
2位	静岡県	5.5%
3位	東京都	4.0%
4位	兵庫県	3.3%
5位	神奈川県	3.0%
	その他	57.6%

資料：旅行者動向2013
(公益財団法人日本交通公社)

地元ならではの おいしい食べ物が多かった		
順位	都道府県	回答率
1位	高知県	77.0%
2位	北海道	75.8%
3位	富山県	74.8%
4位	鹿児島県	74.7%
5位	沖縄県	74.2%
	全国平均	57.9%

じゃらん宿泊旅行調査2015
(株式会社リクルートライフスタイル)

官民連携で進める「北海道ブランドの輸出展開」

海外1号店としてオープンした「北海道どさんこプラザシンガポール店」

北海道は、平成27年11月、「北海道どさんこプラザシンガポール店」を、シンガポールの繁華街にある高級スーパーマーケット「シンガポール明治屋」内に開設しました。

水産加工品や乳製品、菓子など約160品目を取扱い、海外展開を目指す企業のための実演販売コーナーや、年間を通じたテスト販売の実施等により、道内企業のマーケティング支援機能を強化することとしています。

北海道どさんこプラザ初の海外店舗を東南アジア諸国連合(ASEAN)のショールームであるシンガポールに出店することで、道産食品の輸出の一層の促進を目指しています。



国内で展開する「北海道のアンテナショップ」

北海道どさんこプラザによる道産品のPR

北海道が設置する北海道どさんこプラザは、道産品の展示・販売等を通して、道内企業のマーケティング活動の支援を行っています。物産展では手に入りにくい商品を常設店舗で扱っているのが好評で、1999年の有楽町店を皮切りに国内外で店舗が増え、2015年度には全体売り上げ額が20億円を突破しました。



名古屋店



相模原店



倶知安店



仙台店

また、2016年5月には、スキー観光客を中心に外国人が急増している倶知安町において、外国人に向けた道産品テストマーケティング等を行うため、サテライト店舗を開設しています。

みんなが注目、道産品

道産農畜産品が海外でも人気

海外で「HOKKAIDOの食」と言えば海産物や乳製品、お菓子などのイメージが強いようですが、海外の物産展では、お米や野菜、果物などにも注目が集まります。

特に北海道が全国生産の4割以上を担う「長いも」がアジア圏や北米でも好評で、十勝管内8農協で作る「十勝川西長いも」はHACCP認証を受け、安全安心な道産品として輸出されています。



青は国内向け、白は4Lサイズが入る海外向け。
海外では長いものの方が人気。



出典：＜道新ぶらす＞2月までの限定ショップ
「Made in 北海道」首都圏進出へ道産品を応援
2016/10/24 北海道新聞朝刊全道（特集）

2月までの限定ショップ「Made in 北海道」で人気を博す道産品

道外であまり知られていない道産品を紹介し販売する期間限定のアンテナショップ「Made in 北海道」（北海道商工会連合会や北海道新聞社などで作る実行委員会の主催）が東京都港区台場の複合施設「アクアシティお台場」に開設され、買い物客でにぎわっています。

8月下旬～10月下旬の3か月で計100社の250品目を取り扱い、来場者は1万人を突破しました。

整備された交通ネットワーク

▶ 北海道内の交通ネットワーク

北海道内外において「人の移動」や「物の輸送」を円滑に行うため、陸・海・空の交通ネットワークが整備されています。道路は、北海道縦貫自動車道や横断自動車道などの高速道路や高規格道路のほか、幹線道路が整備されています。鉄道網は広い道内を多くの路線で結んでいます。また平成28年3月に新青森～新函館北斗間が開通し、東京と結ばれました。この北海道新幹線は平成42年末までに札幌まで延伸され、期待が寄せられています。

港湾は、苫小牧港や室蘭港の国際拠点港湾のほか、10の重要港湾と23の地方港湾があります。道外の主要港にフェリーやコンテナ船が就航しているほか、海外主要港と国際コンテナ航路が結ばれています。空港は、新千歳空港をはじめ13空港が整備されています。道内外の空港に航空便が運航しているほか、海外、特にアジア圏の空港とも定期便が就航し、多彩なネットワークを構築しています。



国内外と結ばれた交通ネットワーク



▶ 高速輸送が可能な航空ネットワーク

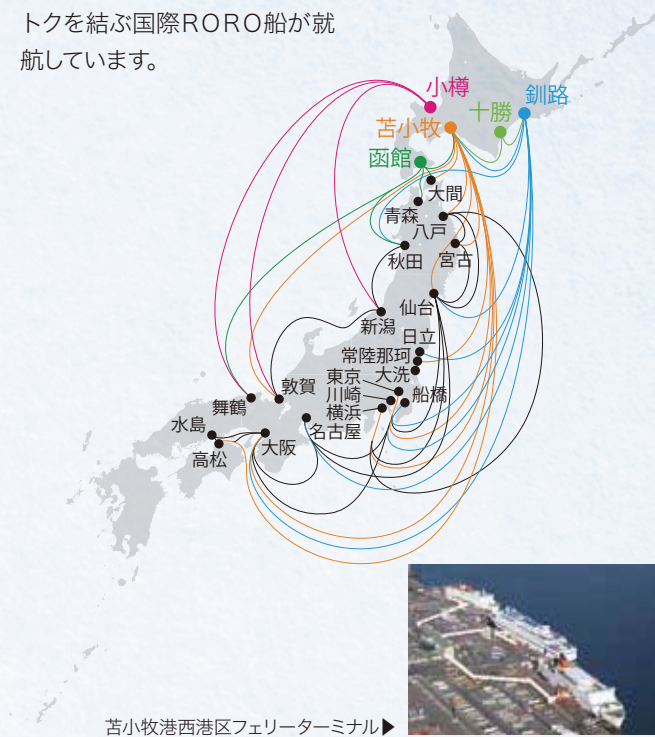
新千歳空港をはじめ道内9空港が、羽田空港や中部空港、関西空港、福岡空港など主要都市と直行便で結ばれています。特に新千歳空港～羽田空港路線はLCCも含め国内最多路線として1日50往復以上運航されており、迅速な移動と高速輸送が可能となっています。

国内航路に加え、中国本土、台湾、香港、韓国のほかタイやシンガポールなど経済発展がめざましいASEAN諸国の主要空港にも就航しています。



▶ 低コスト大量輸送が可能な海上ネットワーク

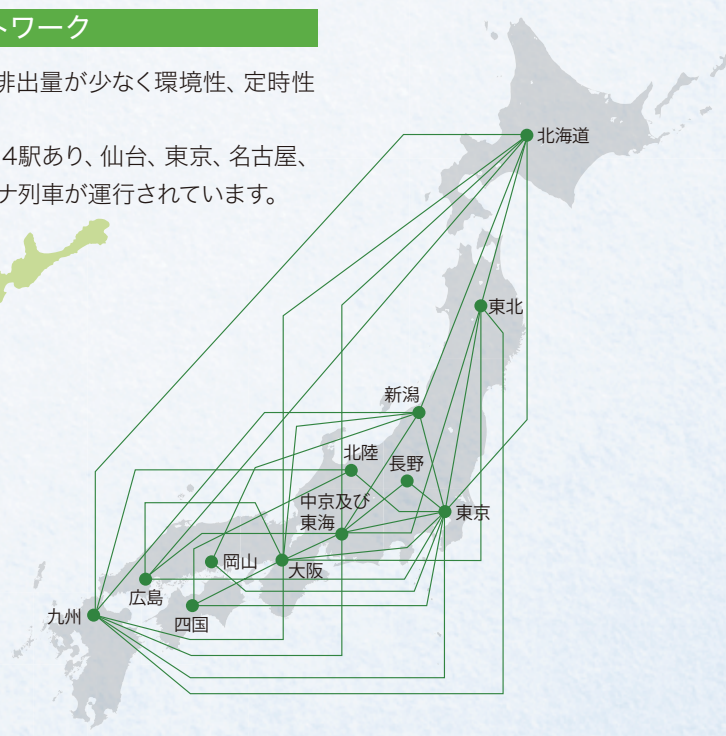
苫小牧港や小樽港、函館港等から本州に向け、フェリーが9航路、RORO船が10航路、コンテナ船が2航路、定期就航しており、低コスト大量輸送が可能となっています。また、苫小牧港や石狩湾新港、室蘭港、函館港、釧路港から、韓国・中国・北米に向け、コンテナ船が9航路、定期就航しています。さらに小樽港とウラジオストクを結ぶ国際RORO船が就航しています。



▶ 環境にやさしく定時制に優れた鉄道ネットワーク

鉄道貨物輸送は航空輸送や海上輸送に比べ、CO2排出量が少なく環境性、定時性に優れた輸送機関として利用されています。

現在、北海道内には12ftコンテナや31ftコンテナを取扱う駅が14駅あり、仙台、東京、名古屋、大阪、福岡向けに、1日上下40本（臨時列車を除く）の鉄道コンテナ列車が運行されています。



食品産業を支援する取組

「食」は北海道の産業の中心。食品産業を支援するため、道内の様々な機関が連携して取組を進めています。

食クラスター活動の推進

食クラスター活動とは

食クラスター活動は、北海道が国内外から高い支持を受けている「食」を核として、食に関わる幅広い産業と関係機関（「産学官金」）がオール北海道で今まで以上に緊密に連携・協働できる体制を整備するとともに、効果的なバリューチェーン（価値連鎖）の形成に努め、北海道ならではの食の総合産業化を構築しようとする取組です。この取組を進めるため「食クラスター連携協議体」が設立されており、活動に賛同する方が参画できます。また、道内での食に関する様々な情報等の提供を受けることができます。



設 立 平成22年5月

構成機関 北海道経済連合会（事務局代表）、北海道（経済部〔共同事務局〕、農政部）、北海道農業協同組合中央会（JA北海道中央会）、ホクレン農業協同組合連合会、北海道農政事務所、北海道経済産業局、北海道開発局、（公財）北海道科学技術総合振興センター（ノーステック財団）、北海道中小企業総合支援センター、（地独）北海道立総合研究機構、中小企業基盤整備機構北海道本部、（社）北海道貿易物産振興会、（一社）北海道食産業総合振興機構（フード特区機構）、（公財）はまなす財団、日本政策金融公庫

参 画 者 2188企業、団体、個人（平成28年11月末現在）

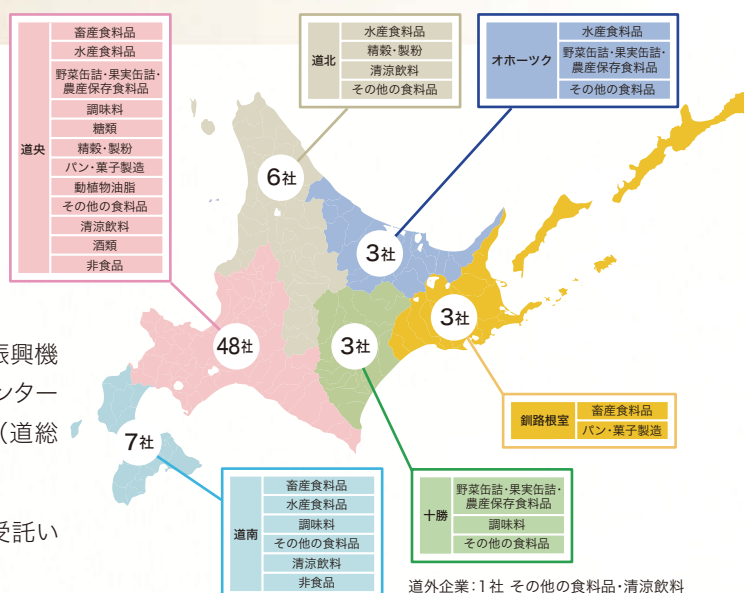
試作・実証・製造プラットフォーム

食品の商品開発をお手伝い

食品の開発には多くの技術要素が必要とされていますが、1社で全てを賄うのは困難場合があります。このため、道内はもとより道外の大学・研究機関・企業の参加を得て、企業の商品開発ニーズに応える仕組みとして、「試作・実証・製造プラットフォーム」を構築しました。

食に係わる主要な機関である北海道食産業総合振興機構（フード特区機構）、北海道科学技術総合振興センター（ノーステック財団）及び北海道立総合研究機構（道総研）が連携し、企業からの相談窓口を設置しました。

登録された企業の中から、商品の試作やOEMを受託いただけるパートナー企業を紹介します。



圏域別登録企業数と業種内訳（平成26年9月現在）
<http://www.h-food.or.jp/pdf/hf-help-development2014.pdf>

北海道フード・コンプレックス国際戦略総合特区(フード特区)の取組

国際戦略総合特区

■ 目 的

我が国の経済を牽引することが期待される産業の国際競争力の強化のため、国際レベルでの競争優位性を持ち得る地域を厳選し、当該産業の拠点形成に資する取組を支援。

■ 特例措置・支援措置

- ・規制・制度の特例措置
- ・税制上の支援措置：法人税の軽減（投資税額控除、特別償却より選択）
- ・金融上の支援措置：利子補給制度（0.7%以内、5年間）
- ・財政上の支援措置：関係府省の予算を重点的に活用。総合特区推進調整費により機動的に補完。

フード特区の概要

フード特区は、平成23年12月、全国7つの国際戦略総合特区の中で、唯一の食に関する総合特区として国より指定。

- 申請者：北海道、札幌市、江別市、函館市、帯広市、十勝管内18町村、北海道経済連合会
- 特区区域：札幌市、江別市、函館市、帯広市・十勝 ※取組及び効果の波及は全道
- 目標：北海道をオランダのフードバレーに匹敵する食の研究開発・輸出拠点とする
- 取組の柱：「農業生産体制の強化」「研究開発拠点の拡充とネットワークの強化」「支援基盤の整備」「プロジェクトマネジメント」
- マネジメント組織：平成24年3月、道、関係4市及び道経連により、特区のマネジメント組織として、「北海道食産業総合振興機構（略称：フード特区機構）」を設立

主な成果（H24～H27）

～生産体制の整備～

- 農水産品や加工食品の先端施設等の整備（税制支援13件、金融支援26件）
- 規制の特例措置（農業用貨物自動車の車検期間の延長）など

～研究開発の拠点・基盤の整備～

- 規制の特例措置（北海道食品機能性表示制度『ヘルシーDo（ドゥ）』制度の創設）
- 食の臨床試験システム（江別モデル）の整備（6千名以上の被験ボランティアの協力による臨床試験の実施による機能性食品の開発促進）

● 食の臨床試験システム(江別モデル)

北海道情報大学が運営する「食の臨床試験システム(江別モデル)」は、6,000名以上の市民が参加する、地域の健康づくりと一体となった食の機能性評価の実証システムです。



- 北海道大学「フード&メディカルイノベーション国際拠点」整備、文部科学省「センター・オブ・イノベーション(COI)プログラム」採択

～輸出支援基盤の整備～

- 道内やタイ・シンガポールに配置したコーディネーターによる輸出の支援、商流・物流ルートの構築・拡充
- イスラム圏市場の開拓に向けたビジネス交流会、テスト販売、現地の企業などとのネットワーク形成、と畜場のハラール認証取得

食品産業を支援する取組

北海道では、道内で製造された商品の付加価値を高めたり、安全性をより確かなものとするための独自の認証制度などが取組まれています。また、食品加工や研究に関する各種関係機関が、これら食品製造業の活動をサポートしています。

北海道食品機能性表示制度「ヘルシーDo(ドゥ)」

全国初！北海道が付加価値の高い商品を認定します！

制度のメリット



新たな付加価値
健康訴求



付加価値みえる化！

～道による認定～



消費者ニーズに対応



健康でいられる体づくりの食品

目 的

- 食品の高付加価値化による本道の食関連産業の振興
- 健康志向の高まりなど、消費者ニーズに対応した適切な情報提供

制度のポイント

健康食品等に含まれている機能性成分に関して
「健康でいられる体づくりに関する科学的な研究」
が行われた事実を北海道が認定する制度です。

制度を利用することで
北海道の認定マーク
が付けられます！



制 度 の 対 象

〔商 品〕加工食品

〔要 件〕・商品に含まれる機能性素材が北海道で製造されていること

- ・北海道で製造された商品であること ※北海道での加工が困難な一部の工程については道外での加工を認められる場合がある
- ・製造者が自ら販売する商品であること
- ・制度の認定を受けた日から、6ヶ月以内に販売する予定であること

〔研究対象〕単一成分、組成分

問合せ先：一般社団法人北海道食産業総合振興機構

北海道HACCP自主衛生管理認証制度

HACCP (ハサップ) とは



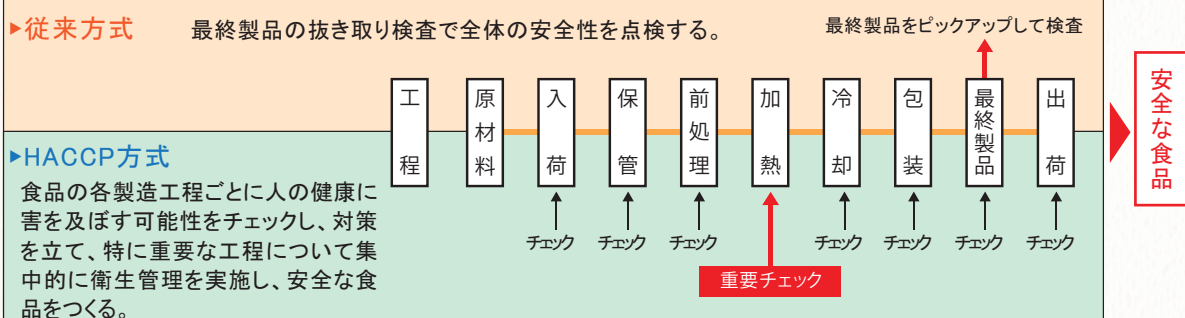
HACCPは、より安全な食品を提供するために考えられた食品の衛生管理システムです。

制度の概要

北海道は、食品の製造・加工・調理・販売施設からの申請に応じて、HACCPによる自主衛生管理が適切に行われているかどうかを審査し、道が定める基準に達しているものを認証する制度です。

認証後

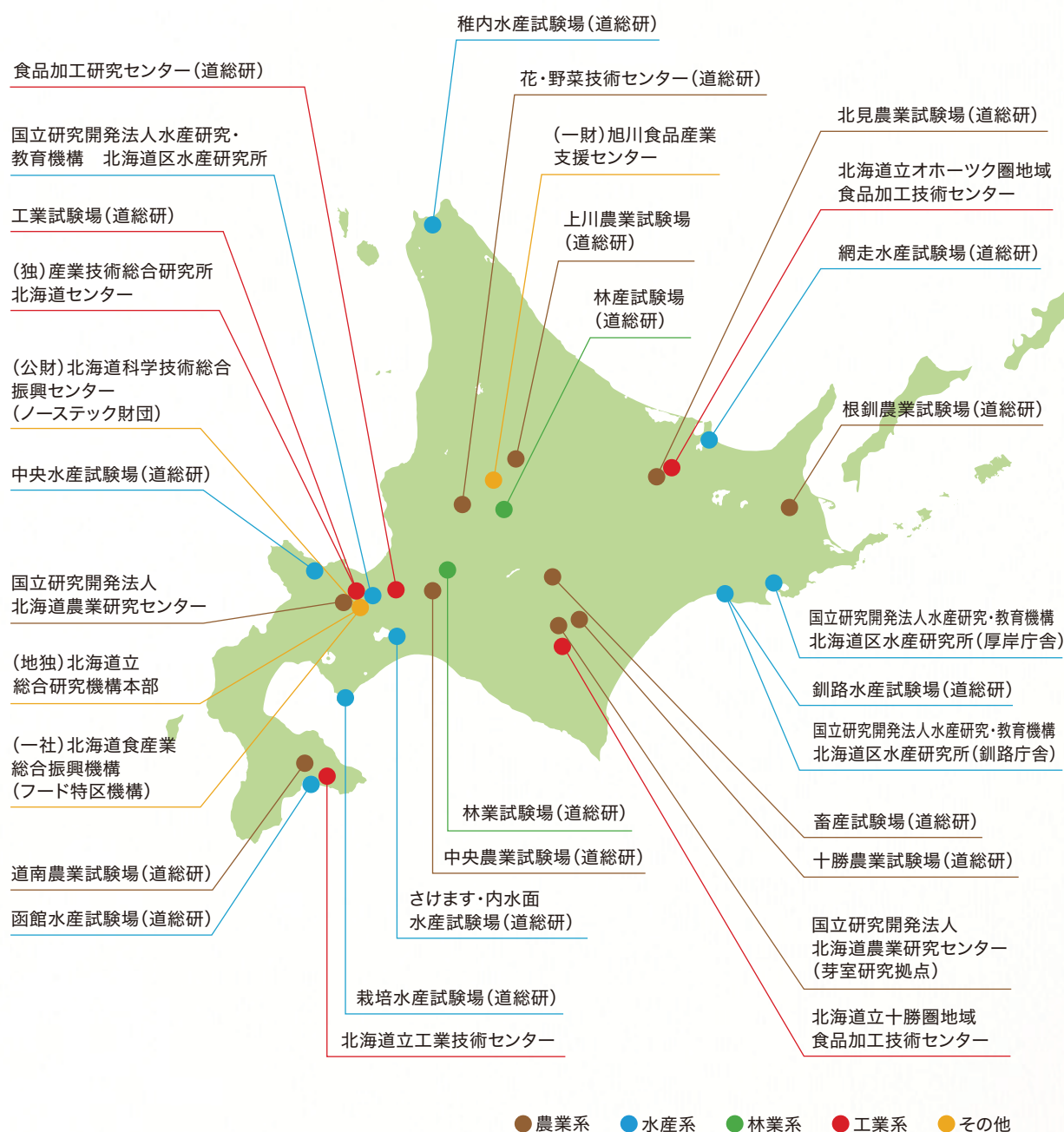
認証を受けた製品等に認証マークをつけることができます。認証を受けた施設名は道のホームページで公表します。



問合せ先：北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課

食品加工研究を支援する各種機関

広大な北海道には、その地域特性を生かした各種研究機関及び研究支援を行う団体が数多く設置されています。



上記の(道総研)と記載された22の道立研究機関は(地独)北海道立総合研究機構の機関です。
この他に道内には農業、工業、科学等を専門とする大学が多数あり、様々な研究に参加しています。



国土交通省
北海道開発局

〒060-8511
札幌市北区北8条西2丁目 第1合同庁舎
Tel.011-709-2311(代表)
<http://www.hkd.mlit.go.jp/>

発行日／平成28年12月