北海道が「食クラ・フェスタ」

サケ節、魚醤、コンブなどPR

異業種連携の成果を発表

【札幌】北海道などが昨年から推進している「食クラスター」活動の成果発表および事業参画者の交流を図る「2011食クラ・フェスタ」が3月8日、札幌市の札幌グランドホテルで開催され、行政、流通関係者ら300人が参加した。サケ節や魚醤油など同事業で製品化やPRが推進されている商品がブースで紹介されたほか、それを使ったプロのシェフによる料理も振る舞われ、会場は賑わいをみせた。

冒頭、高橋はるみ北海道知事は「食クラスター活動では『サケ節』や『リトルベリーズ』など、これからが楽しみなプロジェクトがいくつも進められている。本日はプロジェクトの中から生まれた食材を使った料理を楽しみながら、北海道の食の未来を考える場にしてほしい」とあいさつした。「食クラスター活動は道内の豊富な「食」をテーマに異業種が連携し、新たな価値（製品など）やビジネスを創出して、道内経済の振興を目指すもの。

道や北海道経済産業局、北海道経済連合会などは昨年5月にこの活動の中核的推進機関として「食クラスター連携協議体」を設立、クラスタープロジェクトを組む事業者への支援や参画機関の連絡・調整などを行ってきた。同協議体への参画機関は現在900に上り、同協議体には160のプロジェクトが提案されているという。

会場ではこのうち製品化まで進んだプロジェクトがブース出展、招かれたバイヤーら流通関係者に紹介され、事業化への道が探られた。

水産関係ではクラスター活動を牽（けん）引する事業として道の「戦略的食クラスター先導的モデル事業」に採択されている産卵後のブナサケを活用した「サケ節」の普及事業や、重点事業に選ばれているサケ、エビ、ホッケ、サンマなどを活用した「魚醤油」の開発・販売事業のほか、アキサケの刺身向けなど高付加価値化事業、函館のガゴメコンブと尾札部産マコンブのブランド化事業、稚内産オオナゴの拡販事業などが紹介された。

先導的モデル事業に採択されている「サケ節」もPRされ、高橋知事㊧が関心を寄せた（その㊨が朝倉社長）

サケ節注目度高く

先導的モデル事業に選ばれている「サケ節」は「知床羅臼産鮭節」の名で札幌市の道産食品セレクトショップ「きたキッチン」などで扱われ、人気と話題を獲得。今後、道内他地区への波及も見込まれており、会場でも特に注目を集めていた。

「サケ節」の加工を手掛ける、のりとも朝倉商店（羅臼町）の朝倉奉文社長は、「ここまでこられたのは多くの人の支えがあったから。テレビなどにも取り上げられているが、その話題に恥じないように今後も品質を維持していきたい」と強調。

平成22年度漁期ではドレスでアキサケ70㌧を手当てしたが、製品はすでにほぼヒモ付き状態となっているとのことで、今後、「需要を見極めながら生産設備の拡大、増産も検討していきたい」と語っていた。

◆うおいち（4月1日）

◇組織の改廃

①日配部を廃止し、大阪、東部、北部の加工食品部に「日配課」を新設②大阪鮮魚部に「鮮魚事業課」を新設③和歌山営業部を和歌山鮮魚部、和歌山加工食品部に再編する。

◇人事異動

▽取締役専務執行役員市場営業本部東部支社長兼鮮魚部門管掌）増田安利（取締役専務執行役員市場営業本部本部長兼大阪営業部門担当）▽取締役専務執行役員市場営業本部副本部長兼大阪営業部門担当　大川左内（取締役専務執行役員市場営業本部東部支社長兼鮮魚部門管掌）▽常務執行役員市場営業本部北部支社長　小増辰春（執行役員市場営業本部東部魚部部長）▽常務執行員市場営業本部東部支長　小笠原元功（市場業本部東部加工食品部長）▽執行役員商品事本部商品部マネージャC・D・Eチーム担当異計廣（常務執行役員場営業本部北部支社長▽市場営業本部付常勤問　佐保敏行（執行役市場営業本部加工食品部長）

▽市場営業本部大阪工食品部部長兼大阪加食品部日配課課長　春智（市場営業本部日配部長）▽市場営業本部部鮮魚部部長　金澤史（市場営業本部東部販グループ課長）▽市場業本部東部加工食品部長　岡田清（商品事業部商品部マネージャー販売振興課長）▽農林産政策課長　志村勇（総務部市町村課長）水産総合研究センター山本研逸（水産局水課長）

〈課長級〉

▽水産局水産課長崎英夫（同漁業資源課▽漁業資源課長　塩野（千葉海区漁業調整会事務局副技監）▽漁課長　須田利弥（安房域整備センター所長）県土整備部副技監兼技管理課技術情報室長本保郎（南部漁港事務長）▽文書館副館長越和信（水産総合研究センター次長）▽水産総研究センター次長　毛

◆第一水産（4月1日）

▽総務部総務課課長〈主査〉　市川繁（総務部総務課課長〈副主査〉

▽経理部経理課課長〈主査〉　山口久茂（経部経理課課長）▽計算得意先課課長〈副主査脇山孝之（計算部得