

十勝毎日新聞

地域産業を 後押し とがち財団20年

「これまでに開発した商品は296点。消費者が目にする商品の他、業務用の商品もある」とがち財団(高橋勝坦理事長) 事業部の大庭潔部長は、同財団がこの20年間で関わった食品系開発品を挙げた。農業を基盤とした十勝の産業づくりを進めた成果だ。

同財団の研究開発が生かされたヒット商品には、珍味製造の江戸屋(帯広市、塩野谷和男社長)の「鮭節(さけぶし)」、鎌田商事北海道支店(帯広市、鎌田武雄社長)の「鮭節だし醤油(しよゆ)」、丸勝(帯広市、梶原雅仁社長)の「十勝純粋酢」、コスモ食品(芽室町、岡田博社長)の「あ

ずきの素(もと)」「などが、など徐々に増えている。

人材育成も

十勝産業振興センターが関わる工業系の分野は歴史は浅いものの、フクザワ・オーダー農機(芽室町、福澤トミ子社長)のソーラー物検査の基礎などセミナーを実施し、十勝産業振興センターでは3次元CAD

農基盤に296商品開発

とがち財団が運営している十勝産業振興センター(右)と指定管理者となっている道立十勝圏地域食品加工技術センター(左)



立時の94年度は170件だったが、2004年度227件、09年度321件と徐々に伸び、12年度は前年度比1.7倍の656件と突出した。同財団は「財団の地道なPRに加え、(帯広市の産業政策の)フードバ

企業誘致に

同財団の存在が企業誘致につながった例もあり、十勝の経済振興も証明済みだ。

香川県から1998年に帯広市内に北海道支店を開設した鎌田社長は「日本初

(コンピュータ)利用設計(システム)講習会などを行っている。企業からの新商品開発の相談にも乗る他、技術指導にも出向く。食品加工技術センターで相談を受けた件数と技術指導の件数は、設

永草淳センター長と市の山豊商工観光部長(現・十勝観光連盟専務)がバックアップしてくれた。技術と人の両面で十勝進出を決めた」と振り返り、今年2月にオランダを視察し「十勝のフードバレーの中核的存在がとがち財団だと実感した」と地域のけん引役を期待する。

とがち財団 道の農業地域産業複合拠点戦略の一環で、道や帯広市、18町村や農業団体などが出資して、1993年8月に「十勝圏振興機構」として設立。今年4月に公益財団法人になり、これまでの通称「とがち財団」が正式名となった。

94年に開設した道立十勝圏地域食品加工技術センター(2005年から道から指定管理者)と、帯広市が中心となつて06年に設立した十勝産業振興センターを運営している。

歴代理事長は農業を基盤とした産業興しを象徴し、初代は阿部忠男氏(元JAさらべつ組合長、元JA道中央会会長)が94年3月まで務め、2代目は三浦勝雄氏(元JAおとふけ組合長、前十勝地区農協組合長)が98年5月まで、3代目は現十勝地区農協組合長の有塚利宣会長(JA帯広かわにし組合長)が09年3月まで務めた。経済界との連携に力を入れようと今年4月以降は帯広商工会議所会頭の高橋勝坦氏が理事長を務めている。所在地は帯広市西22北2。