

地場産素材 高付加価値化、産業を創出



函館市東部の根崎町で40年近く漁師を務める岩田和生さんは、ガゴメコンブの養殖に新たな活路を見いだし、活躍している。

ガゴメコンブは主に函館市沿岸部に生産。酒色の肌と、表面の凹凸が特徴。竹輪や松茸の漬物として使われてきたが、高付加価値品として注目を集めている。3年前には10分の1の2000円まで落ち込んだ。今、そうした状況が変わりつつある。1斗当たり3000円前後に推移している価格は同4800円に値上りした。2006年度の水準は3000円にまで増えた。注目を集めたのは、専門業者が立ち上がり、函館市内で販売されるガゴメの関連商品は100以上を数え、連携促進事業で生まれた健康機能をたつ商品

が自立した。製菓業者の多くが地元企業。地産地消の影響をうけている。函館の高付加価値化産業。函館産コンブやウニなど、さまざまなガゴメコンブを生かした商品が、さまざまな分野で活用されている。高付加価値化産業の発展は、地域の活性化に大きく貢献している。

【都市エリア産学官連携促進事業】文部科学省所管の事業。産学官連携で、地元の資源を使った製品開発など地域の活性化を図る。研究資金として事業期間3年間で3億円が拠出されるが、具体的成果が求められる。函館は2003年度に選ばれた。今年度からは事業期間3年で6億円の研究資金が拠出される発展型に移行した。十勝では05年4月に採択。ジャガイモやスプラウト、ナガイモ、チーズなどの分野で、機能性成分に特化した農産物の研究・製品開発を進めている。

都市エリア産学官連携促進事業 函館地域の取り組みレポート



函館市内にある北海道立工業技術センターの1階フロアの売場はガゴメコンブ関連の商品が所収。地産地消の推進事業で生まれた

【化粧品、せっけん：新商品続々】
「ガゴメコンブ」を原料とした化粧品やせっけんが、函館市内で続々と発売されている。高付加価値化産業の発展は、地域の活性化に大きく貢献している。

【事業開始から1年の十勝 製品化の動き広がる】
十勝地域は都市エリアが中心。3月には第一号商品「ガゴメコンブ」が完成した。高付加価値化産業の発展は、地域の活性化に大きく貢献している。



十勝地域の成果品第一号となった川西産ナガイモを使った漬物と、販売している赤谷醸造の同田漬漬社長(3月)

【事業の推進体制は、産学官の「三」を北海道大学大学院水産科学研究センターが担い、官は北海道立工業技術センターが中心とされた。ガゴメコンブを原料とした、松茸やほろもろ、しょうゆやせんべい、キャラメルなどの食品を中心に、サプリメントといった補助食品、せっけんや化粧品など新たな商品を生んだ。

【事業の推進体制は、産学官の「三」を北海道大学大学院水産科学研究センターが担い、官は北海道立工業技術センターが中心とされた。ガゴメコンブを原料とした、松茸やほろもろ、しょうゆやせんべい、キャラメルなどの食品を中心に、サプリメントといった補助食品、せっけんや化粧品など新たな商品を生んだ。

【事業開始から1年の十勝 製品化の動き広がる】
十勝地域は都市エリアが中心。3月には第一号商品「ガゴメコンブ」が完成した。高付加価値化産業の発展は、地域の活性化に大きく貢献している。

【事業開始から1年の十勝 製品化の動き広がる】
十勝地域は都市エリアが中心。3月には第一号商品「ガゴメコンブ」が完成した。高付加価値化産業の発展は、地域の活性化に大きく貢献している。

【事業開始から1年の十勝 製品化の動き広がる】
十勝地域は都市エリアが中心。3月には第一号商品「ガゴメコンブ」が完成した。高付加価値化産業の発展は、地域の活性化に大きく貢献している。