

【開催レポート】2019年度第一回 産地見学・商談交流会（長野県開催）

◎開催日時 : 2019年8月2日（金）

◎視察詳細

視察① ジビエ加工センター《長野市中条町》

同センターは、本年4月に農林水産省のジビエ利用モデル地区に選定されたことを受けて整備された、最新のジビエ加工施設。鉄骨平屋約330平方メートルを有し、県内では最大級の野生鳥獣解体処理施設。長野市は野生鳥獣による農業被害が深刻化しており、シカとイノシシの捕獲数は年間計約1,500頭に上る。そのうち約4割が長野市中条地区周辺で捕獲されている。外食・中食含めた食用としてジビエを利活用するためには、迅速な捕獲・解体・処理・保管を基本とした安全・安心な流通が必要なことから、本センターは業務用に対応できるジビエの施設として県内外から期待されている。



ジビエはもともと、農作物への被害軽減のために狩ったシカを利活用するという考えから来ていることもあり、安全性に対する不安視から食肉としての活用がなかなか進んでいないのが現状。実際に今も県内30カ所でジビエの購入ができるが、衛生面に関しては購入者任せとなっている。そこで、美味しいジビエを日本の食文化として普及させ、地域に貢献することを目的に日本ジビエ振興協会が立ち上がっている。同センターでもまずは衛生面の担保に力を入れており、日本ジビエ振興協会認証の国産ジビエ認証と、信州産シカ肉認証の取得に向けて運営を進めている。認証取得後、本格的にジビエの販売をしていく予定。（日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木様談）また新鮮で衛生的な肉を確保するにあたり、同センターと同等の処理能力を持つ移動式解体処理車を導入している。これにより、獲ったシカが長時間の移動中に傷むなどの心配がなく、広範囲での狩猟が可能となっている。安心安全な肉を安定して提供していくにあたっての今後の課題として、施設側の設備整備や人材育成だけでなく、シカやイノシシを獲る猟師側の衛生管理・食肉としての提供に対する意識改革が非常に重要となっていくと思料。猟師側の意識改善と、安全で美味しい肉を供給したいという同センターの連携が今後の発展のために必須である。また、視察中は参加企業が積極的に質問をして、今後の採用について興味を示されていた。



昼食（長野県の伝統料理お弁当）

こうや豆腐の入った煮物や、まる茄子の味噌田楽など、長野県で食べられている伝統料理が盛り込まれたお弁当が提供された。ジビエのミンチを使ったハンバーグも出され、ジビエ特有の赤身肉のさっぱりとした味が好評を得ていた。



視察② エノキタケ・キノコ加工場《長野市篠ノ井市 榎丸金》

「きのこは木の子」という発想を原点に、培地に長野県や近県のオガ粉を使用し、種菌や栽培環境に独自のこだわりを持って生産を行っている。風味が良く、茎が太く、歯応えが強いシャキシャキした美味しさは、外食・中食産業を含めた業務筋から好評を博している。現在、長野県のキノコの生産量は全国一位で、約 156,000 トン。中でも同社のえのき茸「丸金」ブランドは、全国でも有数の生産量を誇るトップブランドとして定着。また、同社の工場は、ISO9001 認証を取得する等、様々な分野から高い評価を得ている。

同業他社が外国産のコーンコブ（トウモロコシの芯）を培地としているなか、国産の木の粉を使用して、自然界に近い環境でのエノキタケ作りを行っている（同じ栽培方法を取っているのは九州の一部地域のみで、本州では同社のみ）。他のエノキタケと比較しても栄養価に優れており、うまみ成分のアミノ酸やオルニチンが非常に豊富。商談会時に実際に試食もしたが、シャキシャキとして歯触りがとても良く、また火を入れても色がくすまず白いままのため、様々な加工品に使えたと感じた。一部参加企業では早速サンプルの取り寄せを行い、採用を検討していくとのこと。



視察③ 水耕栽培野菜施設《長野市若穂 ベジ・ドリーム》

同社は県内に 2 カ所のハウスを有し、総面積は 1,500 坪に上る。独自のシステム管理を構築し、水耕栽培ならではの特徴を生かし、効率と品質を重視したハーブミックス野菜（商標ヤングリーフ）の安定生産に取り組んでいる。同社が手がけるアクの少ない水菜・ルッコラ・セロリ・エンダイブ・クレソン等多品種のサラダ向け商材の評価は高く、各ユーザーのニーズに対応した取り組みを行っている。またハウス内という制御された環境の為、病虫害の発生リスクは低く、異物の混入もなく、低農薬もしくは無農薬栽培が可能となることから、年間を通じて高品質で安定した出荷が可能となっている。

軽井沢で行われた G20 でも同社の野菜が使用されている。現在は栄養素の増大について試験中となっており、美味しさに加え、健康面を意識した野菜作りに力を注いでいる。



長野県産食材等のプレゼンテーション／各種試食検討会

外食・中食産業と生産者等との商談会／交流会《ホテルメトロポリタン長野》

当日は、長野県のブランド商品「おいしい信州ふーど」の紹介をはじめ、乳製品・こんにやく製品・ロメインレタス・白菜・レタス・味噌製品・果実・そば・信州サーモン・信州黄金シャモ・ヤングリーフ・きのこ・信州ジビエ・ワイン等を生産・販売する 16 企業・団体の出展を行い、参加者との商談交流会を行った。1 卓を 7 分ずつ回る形でローテーションし、参加者と全出展社が一度は交流が出来る形式で実施した。商談会終了後には、長野県食材を活用した懇親会兼試食会も実施され、プレゼンされた商品を活用した料理提供が行われた。



商談会挨拶
㈱柿安本店 赤塚社長



商談会挨拶
長野県ブランド推進幹兼営業局長 熊谷様



懇親会挨拶
㈱ミート・コンパニオン 植村様



商談会の様子



交流会の様子



出展企業の食材を使った料理

8月2日 長野県産地見学商談会
バイヤー参加企業一覧

No.	所属
日本フードサービス協会	
1	(株) あっふるアイビー
2	(株) あっふるアイビー
3	(株) あっふるアイビー
4	(株) ヴィア・ホールディングス
5	(株) 柿安本店
6	(株) スープアンドイノベーション
7	(株) セブン&アイ・フードシステムズ
8	(株) セブン&アイ・フードシステムズ
9	(株) セブン&アイ・フードシステムズ
10	(株) 大 庄
11	(株) WDI JAPAN
12	(株) WDI JAPAN
13	(株) 銚子丸
14	(株) 銚子丸
15	(株) 人形町今半
16	(株) MYU
17	(株) モスフードサービス
18	ロイヤルホールディングス (株)
19	(一社) 日本フードサービス協会
20	(一社) 日本フードサービス協会
21	(一社) 日本フードサービス協会
22	(一社) 日本フードサービス協会
日本惣菜協会	
23	(株) 合食
24	(株) 富士物産
25	(株) 富士物産
26	(株) ミート・コンパニオン
27	(株) ミート・コンパニオン
28	(一社) 日本惣菜協会
29	(一社) 日本惣菜協会

長野県産地見学商談会行程

8月2日(金)

			視察先	場所
7:52	-	9:30	JR長野駅 はくたか553号	9:40JR長野駅東口1階アパ`ｽｸ-ｸ集合
9:45	-	10:25 (00:40)	バス移動 長野駅→中条住良木	
10:25	-	10:30 (00:05)	①ジビエ加工センター	長野市中条住良木1558-2 (道の駅中条の東隣)
10:30	-	10:50 (00:20)	全体説明 説明	中条道の駅内の会議室
11:00	-	11:15 (00:15)	A班 ジビエ加工センター 視察	
11:15	-	11:20 (00:05)	バス移動	
11:20	-	11:30 (00:10)	A班 中条道の駅 視察	
10:50	-	11:10 (00:20)	B班 中条道の駅 視察	
11:10	-	11:15 (00:05)	バス移動	
11:15	-	11:30 (00:15)	B班 ジビエ加工センター 視察	
11:30	-	12:30 (01:00)	昼食(郷土料理弁当)	中条道の駅内の会議室
12:30	-	13:00 (00:30)	バス移動 中条住良木→篠ノ井布施高田	
13:00	-	13:45 (00:45)	②糺丸金(エノキタケ、加工品)	長野市篠ノ井布施高田1149
13:45	-	14:15 (00:30)	バス移動 篠ノ井布施高田→若穂牛島	
14:15	-	15:00 (00:45)	③ベジ・ドリーム(ヤングリーフ(野菜水耕栽培))	長野市若穂牛島170-1
15:00	-	15:30 (00:30)	バス移動 若穂牛島→穂保	
15:30	-	15:50 (00:20)	④アグリながめま(農産物直売所)	長野市穂保274-1
15:50	-	16:45 (00:55)	バス移動 穂保→南長野南石堂町	
16:45	-	18:45 (02:00)	⑤商談会(ホテルメトロポリタン長野 3F浅間の間)	長野市南長野南石堂町1346
18:45	-	20:00 (01:15)	⑤試食会(ホテルメトロポリタン長野 3F浅間の間)	
			視察行程終了	
20:26	-		JR長野駅 かがやき516号(東京行)	