

平成28年3月10日

報道関係各位

# 『チャレンジ北海道産100%プロジェクト』 の立ち上げについて

## オール道産原材料！ オール道内製造！ とことん北海道、とことん道産100%

このたび北海道立総合研究機構（以下、道総研）では、「北海道産100%」の食品づくりにチャレンジしたい食品製造者や、「北海道産100%」の食品に欠かせない原材料づくりにチャレンジしたい生産者・製造者を支援するため、『チャレンジ北海道産100%プロジェクト』を立ち上げました。

道総研が目指す「北海道産100%」の食品とは、北海道内で生産ないしは製造された原材料を100%使用して、北海道内で製造された食品です。

道総研は、農業、水産業から食品加工に至るまで、食に関する幅広い研究成果や知見を持っており、「北海道産100%」の食品づくりにチャレンジする生産者、製造者を、技術面から支援します。

道総研によるアンケート調査では、道外・海外の方々のうち、約9割が「北海道産100%」の食品に対して、期待感や安心感が「高まる」、または「やや高まる」と感じていることがわかりました。

道総研は、このプロジェクトにより、北海道ブランドの一層の強化や食の移輸出拡大をとおして、地域産業の振興に貢献します。

- ・私たち道総研は、とことん北海道にこだわり、とことん「北海道産100%」の食品づくりにこだわります。そして、食に関するすべての研究成果や情報を駆使し、道産原材料や道産食品の素晴らしさを、科学の力で生かします。
- ・道総研は、皆さまと共に『北海道を愛する想い』を技術力で一つにし、『北海道の未来と希望』を切り拓きます。北海道民が持っている開拓者魂により、できるとは誰も考えなかった「北海道産100%」にこだわり抜くことで、新しい世界を拓きます。
- ・道総研は、「日本で一番豊かな原材料」を100%生かし、「日本で一番美味しい食品」を、皆さま方と共に作っていきます。

詳しくは、こちらへお問い合わせください！

道総研『チャレンジ北海道産100%プロジェクト』チーム

事務局：道総研 食品加工研究センター 食関連研究推進室

住所：〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4

電話：011-387-4115 Fax：011-387-4664

ホームページ：道総研トップページのバナーをご参照ください（<http://www.hro.or.jp/>）

お問い合わせのメールも、こちらの入力フォームをご利用ください。

## ◎ プロジェクトの目標

- 道総研は、北海道内で生産ないしは製造された原材料を 100%使用して、北海道内で製造された食品である「北海道産 100%」の食品づくりを支援するため、とことん北海道にこだわり、とことん「北海道産 100%」にこだわります。
- 北海道には豊富な農畜水産物と、そこから生み出される多くの原材料があり、これらによって魅力あふれる「北海道産 100%」の食品を生み出していくことができます。さらに、道総研の研究成果を生かしていくことで、より一層魅力あふれる食品づくりができます。
- そこで、道総研は「北海道産 100%」の食品づくりにチャレンジする生産者、原材料製造者、食品製造者などの皆さま方を募集します。そして、道総研が実施している農畜水産物の「育て方の研究」、食品の「作り方の研究」、「美味しさの研究」などにより、生産者、製造者を支援することで、「北海道産 100%」の食品づくりにチャレンジします。
- 「北海道産 100%」の食品づくりにチャレンジすることにより、北海道内で原材料の新たな製造や食品の新たな製造が始まり、農畜水産物の新たな生産が始まります。そしてこれらにより、道産食品の魅力拡大や北海道ブランドの一層の強化などが進み、ひいては食品の移輸出拡大や地域産業の振興に貢献することができます。

### ■プロジェクトの目標

- (1) 道総研は、生産者、原材料製造者、食品製造者などの方々と共に、研究開発等を実施し、「北海道産 100%」の食品づくりにチャレンジ
- (2) 「北海道産 100%」の新たな食品づくりにより、北海道内における原材料の新たな製造や、一次製品の新たな生産に波及
- (3) 北海道ブランドの一層の強化や食品の移輸出拡大などにより、地域産業の振興に貢献

## ◎ 「北海道産 100%」の食品とは

- 道総研が考える「北海道産 100%」の食品とは、食品表示法で定める表示のうち「原材料」として記載される全ての原材料が、北海道内で生産ないしは製造されたもののみを使用して、北海道内で製造された食品。具体的には、次の2つの要件を満たす食品をいう。

- 1 最終製造地が北海道内であること。
- 2 食品表示法に基づく義務表示として記載される「原材料」について、次の全てを満たすこと。
  - ① 一次製品（農畜水産物をいう。以下同じ。）については、北海道が原産地であること。
  - ② 食品添加物については、主要な製造工程が北海道内で行われたものであって、最終製造地が北海道内であること。
  - ③ 加工された原材料（食品添加物を除く。以下同じ。）の場合にあっては、その原材料の加工地が北海道内であり、同原材料に使用されている一次製品について、北海道が原産地であること。

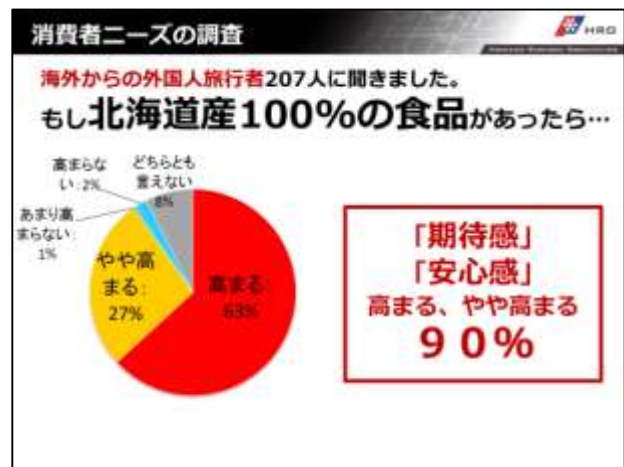
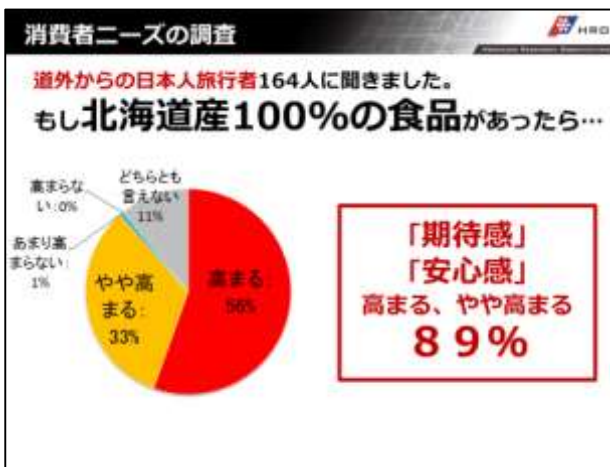
また、加工された原材料に食品添加物が使用されている場合にあっては、その食品添加物については、主要な製造工程が北海道内で行われたものであって、最終製造地が北海道内であること。

◎ 「北海道産 100%」の食品に高い期待感・安心感

- ・道総研によるアンケート調査の結果から、「北海道産 100%」の食品は、道外・海外の方々に高い期待感と安心感をもたらし、移輸出の拡大や道産品の魅力拡大に大きく貢献する可能性があることがわかりました。

【質問】 北海道の食品の原材料が全て北海道でつくられていたら、その食品に対する期待感や安心感は高まりますか？

- 【回答】 (1) 道外からの日本人旅行者  
約89%の方々が「高まる」、または「やや高まる」  
(2) 海外からの外国人旅行者  
約90%の方々が「高まる」、または「やや高まる」



◎ 趣旨にご賛同いただいている企業・団体

- ・本プロジェクトの公表にあたり、事前いくつかの企業等の皆さまにお声かけをさせていただきました。本プロジェクトの趣旨に賛同し、ご協力いただける企業・団体は、以下のとおりです。

(1) 企業の皆さま（五十音順）

- 佐藤水産株式会社 様
- サンマルコ食品株式会社 様
- 日本アクセス北海道株式会社 様
- 橋谷株式会社 様
- 北海道キリンビバレッジ株式会社 様
- 北海道曹達株式会社 様
- 株式会社北海道百科 様
- ポッカサッポロ北海道株式会社 様
- 株式会社ほんま 様
- 株式会社町村農場 様
- 丸共水産株式会社 様
- 株式会社もりもと 様
- 株式会社 Link & Loop 様

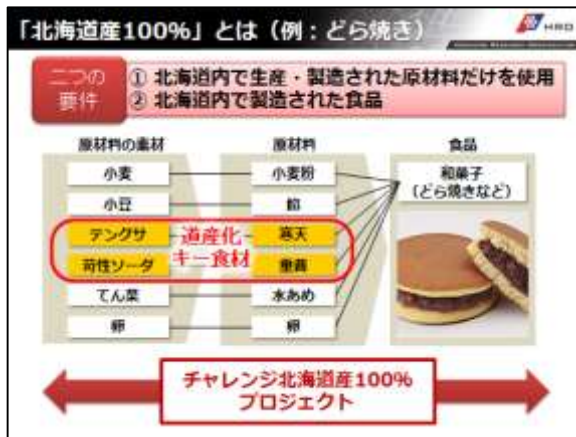
(2) 業界団体の皆さま（五十音順）

- ホクレン農業協同組合連合会 様
- 北海道漁業協同組合連合会 様



◎ 「北海道産 100%」食品の開発事例：どら焼き

- ・道内の和菓子製造企業からの要望を受けて、「北海道産 100%」のどら焼きを開発しました。
- ・ここで使われる原材料のうち、重曹はふっくらと柔らかな生地を作り、寒天は腰のある食感の餡を作ります。しかし、いずれも道外の大手企業から購入しており、道産の原料はないことから、どら焼きを「北海道産 100%」にするためには、重曹と寒天がキーポイントとなります。



◎ 「北海道産 100%」のどら焼き：重曹の開発

- ・重曹は、道外の大手企業において高品質、低価格で大量生産していることから、北海道産の重曹が製造できるとは誰も考えていませんでした。
- ・道総研から、苫小牧市の北海道曹達(株)に製造の検討を依頼したところ、当初は非常に小さな需要しか見込めない中で、製造に着手することに困惑されていましたが、北海道を支えることが企業としての使命と考え、製造に着手していただけることとなりました。

■ 道産重曹における道総研の研究開発 【道総研 食品加工研究センター】

- (1) 成分分析により、道産重曹の食品添加物としての品質規格を確認
- (2) 柔らかさや色の分析により、道産重曹を使ったどら焼きの生地の品質を評価

■ 北海道曹達(株)製 道産重曹のポイント

- (1) 道産重曹の粒は、市販品に比べ、1/2 以下という細かさ
- (2) 道産重曹で作ったどら焼き用生地は、市販品に比べ、柔らかく良好な口溶け
- (3) 道産重曹は、食品添加物規格に適合
- (4) 道産重曹は、現状の設備で最大年1トンの生産見込み



◎ 「北海道産 100%」のどら焼き：寒天の開発

- 寒天の生産量は、日本全体で年間約 800 トンですが、長野県の大手企業が 1 社だけでその約 8 割を高品質、低価格に大量生産していることから、北海道産の寒天が製造できるとは誰も考えていませんでした。
- 寒天製造にはテングサという海藻が必要です。北海道では約 50 年前まで、テングサを生産していましたが、採算が合わず、今ではテングサを商業ベースで出荷しているところはありません。
- そこで道総研中央水産試験場は、テングサが繁茂している可能性が高い地域を特定し、その中から先ず函館市の南かやべ漁業協同組合に白羽の矢を立てました。
- そして、道総研から南かやべ漁業協同組合にテングサの生産を打診したところ、当初は驚いておられましたが、北海道を支えることを考えていただき、生産に着手していただけることとなりました。
- さらに、テングサから寒天を製造するため、道総研から稚内市の丸共水産(株)に製造を打診したところ、北海道の企業として貢献できるならと、製造に着手していただけることとなりました。
- 丸共水産(株)製の道産寒天は、漂白を行っていないことから、色や香りの成分が寒天にとけ込み、色が濃く、香りが豊かという特徴を持っています。

■道産寒天における道総研の研究開発 【道総研 中央水産試験場】

- (1) 過去の文献情報や漁協からの情報をもとに、テングサが繁茂している可能性が高い地域を特定
- (2) テングサの生産、およびその販売先についてコーディネート
- (3) 道産テングサ、寒天の成分分析や加工条件について研究開発
- (4) 硬さや香りの試験などにより、道産寒天を評価

■丸共水産(株)製 道産寒天のポイント

- (1) 道産寒天は、市販品に比べ、色が濃く、香りが豊か
- (2) 道産寒天で作った餡は、市販品に比べ、風味が豊か
- (3) 輸入主体のテングサは価格急騰により確保が難しい状況、道産テングサによる道産寒天の製造には大きな意義
- (4) 道産寒天は、現状の設備で最大年 700kg 程度が生産可能と試算



◎ どれ焼きから、様々な食品への展開

- 今回の開発により、「北海道産 100%」のどれ焼きは、従来品に比べて、柔らかな生地と風味豊かな餡という、特徴を持つ食品に仕上げることが出来ました。このように、魅力あふれる、そしてわかり易い「北海道産 100%」の食品は幅広く、道外、海外へと移輸出が拡大していくことが期待されます。
- また、「北海道産 100%」の食品は、北海道産にとことんこだわることにより、これまで「どうせ作るの、無理だ」と思っていた北海道内に、新たな製造拠点を誕生させ、新たな生産地を形成していきます。
- さらに、北海道にこだわることにより生まれた重曹やテングサ、寒天は、これまでにない北海道産の原材料として、新たな市場を開拓していくことが期待できます。
- 今後は、和菓子だけではなく、洋菓子や水産ねり製品、ハム・ソーセージ、またチーズ、ヨーグルトといった発酵乳製品など、様々な「北海道産 100%」の食品を展開していきたいと考えています。