平成24年3月
69号

食品王国いしかわ

発行所
社団法人
石川県食品協会
金沢市鞍月2丁目20番地
石川県地場産業振興センター新館4F
TEL(076)268-2400 FAX(076)268-6082
e-mail i-food-a@ifa.or.jp
http://www.ifa.or.jp

題字は石川県知事 谷本正憲

Winter Fancy Food Show 2012 出展！



石川県補助事業「石川の食品需要開拓推進事業」及び「いしかわ産業化資源活用推進ファンド事業」で平成23年1月、サンフランシスコで開催された「Winter Fancy Food Show 2012」に石川県食品協会ブースを出展し、併せてサンフランシスコ市内和食レストランを会場に商談会を開催し、米国西海岸を中心に商談機会を求めて食品王国石川県の県産食品をPRいたしました。

今年度は、昨年、協会海外展開事業先として、前年度、国の支援を受けて実施した中国及び米国に続き、FHC出展と石川県との友好省県関係である江蘇省内の主要都市における商談会実施を内容に、根強いアジア内需の中心地中国を志向していました。

しかし、3月11日の東北大震災と続く福島第一原発事故に伴う影響から、我が国からの輸出製品の放射能汚染を危惧する主要国の輸出入関係の業務が止まるなど、深刻な事態となり、その結果、ジェトロのFHC出展中止が早々に決定されたことを受け、協会海外展開委員会として事前策を検討しました。検討の結果、日本能率協会が行う「第1回日本食品飲料展in上海」出展に振り替え、中国の貿易環境改善を待つこととしましたが、8月31日出展料支払期限が到来しても商品持込が不透明で商談会実施がおぼつかない状況であったため、この時点でシスコにおけるWFFS 2012出展出展準備期間が確保できるサンフランに切り替えました。

見本市の概要については、全米の食品見本市として西海岸では最大規模であり、会期は、平成24年1月15日(日)～17日(火)の3日間、会場は、サンフランシスコ市内モスコーニ・コンベンションセンター、今回の出展企業は、各国から約1,300社以上、来場者数は、約17,000人以上といわれる。協会が出展するジェトロブースのジャパンパビリオンの規模は、26社、21小間で、JROのキッチンブースも隣接するなど折からの日本食ブームもあって、見本市の中でも集客力のあるパビリオンの一つでした。

石川県ブースの出展は、2小間を確保し、㈱スギヨ、北陸製菓㈱、桃宝食品㈱、㈱ヤマト醤油味噌、㈱吉田酒造店の5社で、ジャパンパビリオンの中で2小間参加は、東京輸出菓子工業協同組合と当協会のみでした。

展示会を通じた参加者の印象では、全般的評価は大変良かった。あるいは良かったとのことであり、具体的には現地ディストリビューターとの関係構築、商品に好感触を得た、問屋やスーパーマーケットバイヤーなどとの意見交換ができ今後の展開が期待できるなど総じて好評で、終了後の各社アンケート結果では、商談件数691件、成約金額4件48千円という状況でした。

また、会期2日目に開催した「商談会」は、石川県ニューヨーク事務所を経由し、関係のあるLA共同貿易に参加打診するなど招聘に努めましたが、海外商談会実施の困難性は想像した以上で、現地事情を知悉したトレーダーなどを委嘱し事前準備が必須であることを痛感しました。幸い、地元イタリア系スーパーを経営しているダレル氏とオーガニック系のレインボウコープの仕入れ担当イーライ氏に商談招請に応じていただき、市内有名和食レストラン「OZUMO」を会場に開催した。(ただし当日、ダレル氏に急件が発生し欠席となった。)商談会は、ゲストであるRAINBOW GROCERYのバイヤーELI FORBYN氏に各社から10分程度、各企業情報と今回持ち込みの各社商品について通訳を介しそれぞれ説明商談を行った。会場設営は、今回の参加各社商品構成や根強い和食ブームを背景に市内和食レストラン「OZUMO」としたが、当該店舗の形状から専用個室という設営がかなわず、店舗の一角1テーブルを専用して実施。

海外における複数のバイヤーを招請して行う商談会は初めての試みであり、事前準備の難しさを実感したが、招請に応じてくれたRAINBOW社は、サンフランシスコ市内で従業員持ち株制の店舗展開で徐々に規模拡大をしてきている企業で、オーガニック、ベジタリアン、環境保全といった切り口で事業活動を行なっており、和食感覚に近いことから各社のプレゼンは有効と感じた。現に帰国前に市内店舗視察の行程に組み込んで見学したが、コメ、味噌、醤油などの量り売りを行なっており、可能性は高いと感じた。

帰国前日の1月18日(水)にサンフランシスコ市内スーパーマーケットを中心に4店舗の市場調査を行ないました。



①「Whole Foods」1756 California St

全米展開の有名店。10時過ぎのため店内は閑散としていた。日本食品はエスニックの一部にちょこっと置いてある程度。

②「Trader Joe's」553 9th St

オーガニック製品を中心に全米展開しているユダヤ系の店舗。ホールフーズより規模は小さい感じで、客は多く混んでいたが、日本製の食品は分からなかった。可能性はあると思われた。

③「RAINBOW Grocery」1745 Forsom St

手作り感のある店舗で量り売りの米や味噌、ワイン、醤油などがある。日本製品の陳列も多く、日本酒、胡麻などの商品もあった。可能性は大いにある。

④「BI RITE」3639 18th St

デリカテッセンを中心にした店舗展開で、視察した中では規模は最小。地域の食材関係のコンビニと言う感じ。日本食品の陳列は見当たらなかった。

帰国後、各参加者にカードリーダーで確保したリストを参考に即刻、後フォローのアクションをお願いしました。NY事務所でも同様の作業を行っており、直接、問合せを受けて対応・連絡がありました。出展企業各社は印象も新たなうちにフォローアップに務めて今後の成果に結び付けていただくことを願ってやみません。

第14回 いしかわの食にまつわる川柳

今年は全国から723名1,757句の応募がありました。審査にあたっては、石川県川柳協会 酒井顧問にご指導をいただきながら一句一句審査員一同が吟味して選定しました。

募集期間
平成23年10月1日～12月31日(3ヶ月)

応募件数
723名 1,757句
(一般の部：652名 1,653句
ジュニアの部：71名 104句)

入選件数
＊一般の部
金賞1句、銀賞6句、特別賞10句、佳作13句
＊ジュニアの部
金賞1句、銀賞3句、佳作3句
※他にスポンサー賞80句
計 117句

入選者決定！

一般の部／金賞

近江町「社長」と呼ばれ鰤玄買い
石川県／白石 洋子さん

一般の部／銀賞

金高騰 金粉除けて飲むお酒
石川県／窪 政紀さん

加能ガニ記念にタグをしおりにす
石川県／吉田 由貴さん

世は絆 家の絆は カニの鍋
愛知県／野嵜 則彦さん

職決まり 鰤が鯛かで 迷う夜
千葉県／渡会 克男さん

母の愛 沁み込んでいる 柿すだれ
石川県／田辺 順子さん

福梅は 加賀路の春の おくりもの
石川県／山岸 路子さん

ジュニアの部／金賞

加賀棒茶 加賀の文化が 香り立つ
石川県／干場 沙季さん

憧れの ルビーロマンに 一目惚れ
石川県／西川 明里さん

ジュニアの部／銀賞

きんつばに 負けたと言って 太る母
奈良県／中野 弘晶さん

幸せな 顔を見たくて カニ贈る
静岡県／鈴木 麗美さん

会員企業情報ページ紹介

当協会では、会員情報を英文版で紹介する「英文ページ」や会員企業の新商品や新店舗オープン、工場見学等の情報を掲載する「会員企業情報コーナー」を新設しました。

情報につきましては随時募集しておりますので、企業のPRの一環として大いにご利用ください。



今後の行事予定

◆平成24年度 第1回理事会、第29回通常総会 開催
日時：平成24年5月28日(月)
〈理事会〉午後3時～
〈総 会〉午後4時～
〈記念講演〉午後5時～
演題：「TPPとその食料・農業・農村への影響」
講師：国立大学法人富山大学
極東地域研究センター
教授 酒井富夫氏
〈懇親会〉午後6時～
会場：ANAクラウンプラザホテル
3階「鳳」

◆第5回 機能性おやつシンポジウム in 金沢
日時：平成24年6月9日(土)
午前9時30分～
午後5時15分
場所：ITビジネスプラザ武蔵
金沢市武蔵町14番31号 6階
定員：130名
参加費：無料
申込締切日：平成24年5月25日(金)
主催(お申込先)：
「日本を健康にする！研究会」事務局
東京都千代田区神田小川町1-1-15
TEL03-5217-5565
FAX03-5217-5562
※初めての方は必ずメールでお願いします。
info@nihon-kenko.jp
主催：NPO法人北陸ライフケアクラスター研究会、㈱STIP日本補完代替医療学会、NPO法人代替医療科学研究センター
後援：産学連携品電子図書館、北國新聞社、㈳石川県食品協会

平成23年度

臨時総会及び会員交流新年会 開催

平成23年度臨時総会は、年も改まった1月26日㈭に金沢市内のANAクラウンプラザホテル3階「瑞雲の間」で午後4時から開催されました。

公益法人の移行認定という関係法律の期限が迫ることでもあり、予てから新公益法人制度改革に伴う移行に向けた取り組みについて、関係委員会や理事会などで協議を行なってまいりました。石川県食品協会の一般社団法人化に必要な諸作業の第1段階として、平成23年度総会議案書には、従来の会計方式に加え移行時の申請に必要とされる財産目録、貸借対照表、比較正味財産増減計算書などを記載いたしました。これに続く作業として移行後の「新定款」及び移行をスムーズに行なうための「現行定款の一部変更」を議題として臨時総会にお諮り致しました。

臨時総会は、松本総務企画委員長の司会により定刻に開催され、定款に従い佃会長を議長に選出し、会議次第に沿って議事が進められました。なお、新たな協会運営体制は、現行常任理事以上を理事に、現在の理事を幹事へと変更し、定数も見直しする内容の議案について事務局からの説明聴取後、採決を行ないましたが、いずれも原案どおり可決承認されました。

その後、6時から同じ会場で、谷本石川県知事、相馬北陸農政局次長、山田金沢市産業局長、水野石川県商工労働部長、荒木県産業政策課長など多数のご来賓をお迎えし、昨年に引き続いて会員交流新年会が開催されました。冒頭、佃会長から新幹線開業も控え交流人口増に備えて安全安心な食品提供という責務があり行政等の支援を得て努力しなければならないなどの挨拶に続き、谷本知事から先ごろ世界の有名シェフが石川県に来県し地元食材や器を使い料理する「クック・イット・ロウ」の紹介も絡めて食品産業の重要性などの来賓挨拶があり、荒木副会長の乾杯ご発声で懇談に移りました。昨年に引き続いて、会員の各社で扱う商品を持ち寄りの抽選会など和やかな時間を過ごしていただき、直江副会長の中締めで閉会いたしました。会場設営の関係から新年会会場は、総会会場と同一会場となったためご参加の各位には会場外でお待ちいただくようなことになりましたので、次回への反省点としています。



日時 平成24年1月26日㈭
場所 ANAクラウンプラザホテル金沢 3階「瑞雲」

第7回

こだわり食品フェア2012に参加！



《日　　時》平成24年2月1日㈬～3日㈮(3日間)
10:00～17:00(最終日は16:00まで)
《場　　所》東京ビッグサイト 東3ホール
《主　　催》財団法人 食品産業センター
《出品商品》

「食品王国いしかわ」オーディション事業参加コーナー

① 金剛棒、胡麻つなぎ餅…… ㈲加賀かきもち丸山
② 金澤セルクル大野醤油…… ㈱川本
③ 赤なまこカレー…… すぎ省水産㈱
④ 加賀太きゅうりのあんかけ…… 佃食品㈱
⑤ 豆マヨ君…… 羽二重豆腐㈱
⑥ 玄米あまざけ…… ㈱ヤマト醤油味噌
⑦ クラッコメ(チーズ&ペッパー)… 北陸製菓㈱
⑧ 小松産ミディとまと肉味噌…… 笠井食品㈱
⑨ 加賀れんこんチップス…… ㈱オハラ
⑩ 味付け特製ひろず…… ㈱金沢豆冨
⑪ 漁師自慢の素潜りさざえ…… ㈲大根音松商店

石川県食料産業クラスターコーナー

① 穀物珈琲シリーズ大麦珈琲…… ㈱金沢大地
② 金沢じぶ煮ひろず…… ㈱金沢豆冨
③ ポン米粉…… ㈲川原農産

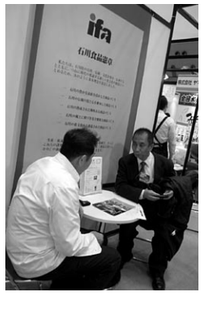


「石川の食品オーディション事業」に参加した11社の企業が専門家や消費者モニターから頂いたアドバイス等をもとに、商品の改良等をしたものを平成24年2月1日㈬～3日㈮の3日間、東京ビッグサイトにて開催されました「第7回こだわり食品フェア」へ出展参加しました。

当協会の「食品王国いしかわ」のブース内では、消費者から信頼を受ける商品として全国の販路開拓に繋げるために、来場されたスーパー、百貨店、生協、CVSなどの各バイヤーに商品の試食とアンケート調査を行いました。今回は新たな取り組みとして出展商品の「商談会シート」を活用し、バイヤーとの商談を行いました。

会場では㈲良品工房　白田氏が各出展企業ごとに一品一品手に取って消費動向なども踏まえた具体的なアドバイスがなされた。

また、会期中の2月3日には「平成23年度地方食品産業協議会　全国会長会議・全国食料産業クラスター協議会総会」が東京ビッグサイト会議棟で行われ、佃会長と森山専務が出席しました。会議では6次産業化の今後の展開や、最近の食品産業をめぐる諸問題などが議題となり話し合われました。



石川県立大学との交流会 開催

去る2月7日㈫石川県立大学内にて、同大学との交流会を開催しました。同大学とは農業短大時代から交流会を実施しており、その時々において内容を工夫しながら実施しております。

◇日時 平成24年2月7日㈫
◇場所 石川県立大学
◇内容
第一部『学生との交流会』
①「企業が求める人材について」
②石川県食品協会の会員企業の紹介
③学生からの質問
第二部『教員との懇談会』
①大学からの研究紹介
②大学からの要望、協会からの要望等意見交換



先進地視察研修会の開催

今年の石川県食品協会(石川県食料産業クラスター協議会)の先進地視察研修会は、3月14日㈬・15日㈭両日、1泊2日の行程で京都・奈良方面を視察しました。今回のテーマは、食品産業は農業分野との関連が深いことから老舗漬物企業の循環型農業の実践と食品流通分野における冷凍技術への取り組みを主眼にそれぞれ関係企業を訪れ各社長さんや担当の方々から話を聞き現場を見せてもらいました。



まず「西利」を訪れ代表取締役社長平井達雄氏から京丹後で実践している循環型農業の現状とすぐき漬の乳酸菌から発見された乳酸菌ラブレ菌をテーマに説明を受け、京漬物の老舗としての経営方針やバリエーションが限定される漬物の販売展開などについて、①伝統を大切にし、新しい味を求め、次代の京漬物を創る②徹底した品質管理と環境への取り組み③健康への取り組みについて説明を受けました。京都府の依頼を受け、京丹後市で自社ファームを運営する法人を立ち上げ、野菜残渣や廃水処理汚泥の肥料化を第三セクターで取り組んでいる。また野菜の有用乳酸菌の機能性に着目して、伝統食品の発酵漬物「すぐき漬」由来のラブレ菌を活用した商品展開中とのことで、「すぐき漬」は、自社で製造するのではなく契約農家からの納入品を販売していると説明があった。



次に、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味の基本的な食味の一つで食品保存料として、また調味料として食品と切っても切れない「食酢」製造の老舗、京都三条の村山造酢株式会社を視察した。代表取締役社長村山忠彦氏の対応で、千鳥酢は全国的にも食品製造業の方なら周知の有名老舗ブランドで、昔は友禅の色止め定着に欠かせない工業原材料であり、酒造りで有名な伏見から発酵が進み酒としては売れないものを引き取って原材料にしていたとのこと。糀から酒母を作り、酢作りの前段階となるアルコール発酵で原料の酒造りから(度数が高い)、次いで酢酸発酵させていた。いかにも老舗らしい蔵と佇まいの店構えだった。

翌日、奈良市にある菱豊フリーズシステムズを訪ね、弓削営業次長から説明を受けた。原理的には、均等磁束、電磁波と冷風を併用した凍結技術で類似のものにCASがある。食品細胞の破壊を防ぎ解凍時のドリップを少なくするというこのシステムの特徴を活かしてデモンストレーション用のレストランを同社の二階で営業しており、試食した。現在我が国の流通時温度設定マイナス18度でも対応可能とのこと。参加者から、保管時の冷凍やけ対策や解凍方法、ブロック肉などについて熱心な質問がなされ、説明聴取後、レストランで試食したが、折から昼食時間帯とあって地元客で満員状態。メニューの料理はすべて調理後プロトン凍結し、解凍して配膳するとのことだが、味は特に、事情を聞かないと分らないほど。



今後もこの先進地視察を企画の予定ですが、視察先や技術的課題などご希望等があれば事務局までお願いいたします。