

委員会視察記録

委員会名	産業委員会			
期間	令和6年7月24日～25日			
参加者	委員長 大石 健司	副委員長 天野多美子	委員 和田 篤夫	委員 小長井由雄
	副委員長 岩田 徹也	委員 野田 治久	委員 鈴木 利幸	委員 松井 優介
	委員 山本 隆久			委員 牧野 正史
視察先	1 富士御殿場酒造（御殿場市） 2 富士丸西牧場（富士宮市） 3 富士の国乳業株式会社（富士宮市） 4 戸田漁港（沼津市） 5 株式会社CULTA（沼津市） 6 富士工業技術支援センター（富士市）			

視察の概要

7月24日（水）

■ 富士御殿場酒造

<概要>

富士御殿場酒造は、御殿場の豊かな資源（富士山の伏流水である御殿場の天然水、御殿場コシヒカリ、静岡県奨励酒米の令和誉富士）を100%活用し、石川酒造株式会社、株式会社つぼぐちフードサービス、JA協同サービス株式会社が（一社）印野郷土振興協会等と共にオール御殿場産純米酒を製造・



販売し、農業所得の向上、耕作放棄地の解消、新規雇用の創出といった地域の課題を解決することで地域循環型経済を目指している。日本酒製造設備は令和5年12月に国の農商工等連携事業計画の認定を受け、農山漁村振興交付金を活用し令和6年10月に完成する見込みである。

<主な質疑応答>

Q 販売する日本酒の想定単価が720mlビンで1,500円と低めに設定されているが、価格設定の戦略があるのか。

A 少し低めに設定している。純米吟醸酒クラスの日本酒の相場は2,000円が最低ラインである。日本酒は手間暇かけて良い物を造っている割にワインに比べて価格が低い。業界全体で値段を上げていく必要があると感じている。卸価格も含めて低めに設定しているが2,000円以上にしていきたい。

Q 日本酒は外国人の口に合うのか。

A ニューヨークはフレーバー、中国は精米具合、カナダはフルーティーな

味と国によって嗜好が異なるため、海外展開の際には国によってラベルを変えるなど売れる研究をしていく。

Q 地域での雇用創出はどのくらいを想定しているのか。

A 蔵自体の雇用は蔵人5～7人程度である。酒屋や米作りへの雇用については具体的な数字は言えないが、地域農業も含めて波及効果が出れば良いと思っている。

Q 御殿場市は標高が高いが、涼しいところで酵母菌が活発に動くのか。

A 酵母菌は5度からでも動くので問題は無い。

■ 富士丸西牧場

<概要>

県では県産飼料自給率の向上に取り組んでおり、県産飼料増産のためには稲わらを収集する機械、保管場所および輸送コスト低減が必要で、粗飼料を増産するには機械の導入、農地、人を確保しなければならない。

このため、県産飼料の利用拡大による畜産経営の安定化を目的に今年度モデル実証委託（県産飼料自給率向上対策事業）により自給率向上を進めるとともに、県産飼料への転換による効果と課題の検証を行っている。富士丸西牧場では酪農家から委託を受け、飼料生産者として機械を導入し牧草等を生産して酪農家に飼料供給を行っている。3ヘクタールの畑では1年に4回ライ麦、トウモロコシ、牧草などを収穫し、飼料の自給率は60%である。



<主な質疑応答>

Q 県産飼料と輸入飼料の品質の差は。

A 輸入飼料はグレードがあり、値段が高い物がよく、安い物が悪いわけではない。自分の畑で取れない高タンパクな物や子牛が喜ぶ葉っぱだけの物などを選んでいる。海外ブローカーの情報は公開されており、いろいろな物が手に入り希望する組み合わせが可能である。一概に県産飼料より輸入飼料が良いわけではない。

Q 県産飼料の採算の見通しは。

A 飼っている乳牛の頭数を減らすと自給率は上がるが売上げは下がる。経営者の判断によるが、今の為替や乳価を考えると経営が回らないので対策を考えなければならない。

Q 県産飼料の収集機械であるトラクターの価格は。

A ドイツ製で6千万円である。

■ 富士の国乳業株式会社

<概要>

富士の国乳業株式会社は、平成28年6月に富士宮市内の酪農家の出資により設立された牛乳プラント工場で、平成30年4月から富士宮市と富士市内の小



中学校の給食に牛乳の提供を開始。地域で生産・加工・消費を循環させ、地産地消、食育を目的に地元子どもたちと酪農業のための企業である。

一般的に流通している牛乳の大半は、JAが酪農家から集めた生乳を130度2秒で超高温殺菌した物であるが、富士の国乳業株式会社では富士宮産100%の生乳を80度3分間の殺菌方法でゆっくりと時間をかけ、自然本来の風味と子どもたちの飲みやすさを求めたパステライズド牛乳を提供し、従来の牛乳とは違った価値観をつくり消費者に選ばれる努力を続けている。

<主な質疑応答>

Q パック牛乳の出荷数と出荷先は。

A オートメーションにより1時間で7千個の200mlのパック牛乳を作り、富士市(43校)と富士宮市(富士市とほぼ同数)の学校に出荷している。

Q 学校以外の出荷場所はこういったところか。

A 介護施設、市内のコンビニエンスストア、朝霧公園にあるまかいの牧場のイベントのほか台湾にも輸出している。

7月25日(木)

■ 戸田漁港

<概要>

戸田漁港は、大中型まき網漁業、小型機船底びき網漁などといった遠洋・沖合漁業、沖合漁業が盛んな漁港で日本トップのまき網事業者の基地港である。出荷は周辺の魚市場への水揚げや陸送で対応し、一部水揚物は漁協が漁船から直接買い取りJAや漁協の直売所での販売を行っている。



漁港漁場整備法改正により、漁業上の利用を前提として海や漁村の価値や魅力を活かし海業を展開し水産業や漁村を活性化する制度が創設され、海業推進取組地区として戸田漁港等が選定されたことから、県では海業スタートアップ事業により漁協を中心とした協業体が行う海業に向けた取り組み支援として、漁協等が行う施設改修等の経費を支援している。県内の海業振興の取り組み事例としては、西伊豆町の遊休漁港を活用した直売所「はんばた市場」、魚払いで観光を楽しむ「ツッテ西伊豆」、釣り禁止漁港を有料釣場化した「海釣りGO!」、釣り人関係人口から漁業者を産み出す「西伊豆&ANGLER」がある。

<主な質疑応答>

Q 西伊豆町が実施している釣り人の関係人口から漁業者を産み出す取り組みは、漁業権の取得が可能であるがその具体的なメリットは。

A 漁船保険、船揚場使用料、船の留場を含め1万2千円程度で漁港に自分の船を置くことができる。また釣った魚を漁協やはんばた市場などに卸すことができるため、釣った魚の売上げで釣りに係る全ての費用をまかなうことも可能である。

Q ツッテ西伊豆の取り組みで釣った魚を買い取る地域通貨(サンセットコイン)の相場は。

- A ファミリーやビギナー参加者の平均は1組当たり2,500円程度である。
- Q 戸田漁港は昔から大型船の遠洋漁業が盛んであるが、漁業者に外国人が入っているか。
- A 数人の外国人はいるが、沖合漁業は全員日本人である。

■ 株式会社CULTA

<概要>

株式会社CULTAは、アグリ・オープンイノベーション拠点として実験装置やレンタルラボなどを有するAOI-PARCに入居する東京大学発の農業スタートアップである。温暖化による気候変動環境でも高品質な生産維持のため、年3回の高試行回数とAI予測により最短・最速で品種改良を行い、輸出に適した棚持ちと甘さを持つ新品種のイチゴを2年で開発するほか、世界が求める日本産フルーツを輸出するため東南アジアで静岡産イチゴやメロンなどの販路を開拓した。今後も今の農地で生産を継続することができる新品種を開発し、生産者と消費者を幸せにするブランド化に取り組んでいる。



<主な質疑応答>

- Q 御社の取り組みにより静岡県産イチゴが東南アジアの市場を席卷する見通しは。
- A シェアを拡大していく自信はある。一方で韓国は輸出の流通コストを国が負担しており、シンガポールでの紅ほっぺの韓国産シェアは40%以上で日本産は8%。中間層に韓国産が広まり日本産は富裕層にしか購入されない物になっており、韓国産と日本産では1パック千円以上の価格差がついている。韓国産に打ち勝つため静岡県産の認知とシェアを拡大する戦略により東南アジアの市場にアプローチしていく。
- Q 品種改良したイチゴについては、市場の流通量をコントロールするため農家の生産量を調整する必要があると思うが、御社の方針に見合う農家とのみ契約するのか、または県下の全イチゴ農家と契約するのか。
- A 多くの農家と連携して生産を確保していきたいが、当社の方針に見合った生産者と連携していくことになると思う。契約農家の生産物は全量買い取りし、市場をだぶつかせないように流通先をコントロールし対応していく。
- Q 御社が品種改良したイチゴ等が海外に流出する可能性も考えられるが対策は。
- A 1点目は品種登録や商標登録を国内のみならず海外の生産地域や連携協定を結んだ国でも行い、育成者権なども含めた知的財産権を保護すること。
2点目はテクノロジー面としてランナーが出にくいイチゴの開発。
3点目はブランド力を向上させたビジネス面でのブロックとして、契約農家とのコミュニケーションを密にした経営の強化と当社とのロイヤリティーを打ち出すこと。

■ 富士工業技術支援センター

<概要>

富士工業技術支援センターは、中小企業の技術開発、品質管理、成長分野進出などの課題解決を支援する公設試験研究機関である。

世界中で脱炭素社会を目指す動きが活発化し、産業界では石油由来からバイオ（植物）由来材料への転換が進む中、静岡県は豊富な森林資源による紙・パルプ産業と輸送・電気機械などの多彩な産業が集積し、セルロース（CNF）素材の供給から製品開発まで一環した体制整備が可能である。

セルロースは植物によって生産され二酸化炭素を固定化する持続可能な素材で、ナノサイズまで細かく解きほぐしたセルロースナノファイバーは、軽くて強くプラスチックと混ぜることができるためプラスチック使用量を減らすことが期待されている。このため富士工業技術支援センター内にふじのくにCNF研究開発センターを設置し、CNF関連事業への進出を目指す県内企業の研究開発を支援しCNFの低コスト化、CNFと樹脂の複合化に取り組んでいる。

<主な質疑応答>

- Q 食品にCNFを混ぜているが安全であるか。
A 保湿性、増粘性などの利点から機能性添加剤としてピザ用チーズ等に添加している。CNFは消化できず腸内環境を整える効果がある。
- Q CNFの価格を下げる見通しは。
A 今年度末までに1桁金額を下げる予定である。

