

## 委員会視察記録

委員会名	産業委員会			
期間	令和7年1月14日～16日			
参加者	委員長 大石 健司	副委員長 天野多美子		
	副委員長 岩田 徹也	委員 和田 篤夫		
	委員 野田 治久	委員 小長井由雄		
	委員 鈴木 利幸	委員 牧野 正史		
	委員 松井 優介			
	委員 山本 隆久			
視察先	1 水素エネルギー製品研究試験センター（福岡県糸島市） 2 福岡食肉市場株式会社（福岡県福岡市東区） 3 エンジニアカフェ（福岡県福岡市天神区） 4 有限会社西製茶工場（鹿児島県霧島市）			

## 視察の概要

1月14日（火）

### ■ 水素エネルギー製品研究試験センター

<概要>

水素エネルギー製品研究試験センターは、福岡水素戦略に掲げる水素エネルギー新産業の育成・集積を推進するため、福岡県が中心となって設立した公益財団法人である。

民間企業が水素エネルギー産業に新規参入するためには、水素ガス環境下での製品試験を行い自社製品の性能・信頼性を証明することが不可欠であり、高額な試験設備の導入や高圧、多量の水素使用を行う試験場所の確保等が必要である。このため当センターでは九州大学水素材料先端科学研究センターと連携し、試作品等の製品試験、水素関連製品の開発、試験方法の開発など水素関連製品の研究試験を行い産業界の製品開発を支援している。

当センターにはハイトレック棟とクレイドル棟がある。

ハイトレック棟は、国と県の補助を受け15億円で設立され、平成22年から稼働している。高圧水素試験室、水圧試験室、振動試験室など高圧水素ガスの使用可能な試験設備を完備している。

クレイドル棟は、30億円の国庫補助により平成26年から稼働し、高圧水素ガス試験室、環境温度圧力サイクル試験室、破裂試験室、膨張量測定室などにより水素ステーションで使用される大型水素容器の認証取得に必要な全ての試験や水素燃料電池自動車の実使用環境を想定した試験実施が可能である。

試験室における安全対策として、高圧ガス保安法に基づき換気、防爆、障壁、火気隔離距離への対策のほか、有資格者（高圧ガス製造責任者）による設備運



用等を行っている。

<主な質疑応答>

Q 水素試験の状況は。

A 全国から水素製品の試験依頼があり、台湾、ヨーロッパ等海外からも依頼が入る。用途別の受注では自動車関連、水素ステーションのほか、宇宙関係（ロケット・タンク）、船舶（タンク）、航空機が近年伸びている。

Q 今後、日本における水素ステーション設置の見通しは。

A トヨタ車のMIRAIが400キロメートル走行するには水素4キログラム（4000円）が必要で費用が高い。水素の圧縮もネックである。日本は規制が厳しく水素ステーションの設置については国の支援が不可欠である。

1月15日（水）

## ■ 福岡食肉市場株式会社

<概要>

福岡食肉市場は、昭和34年7月に九州唯一の食肉の中央卸売市場として福岡市が開設し卸売業者の福岡食肉市場株式会社が運営している。平成12年4月には臨海市場として新たに開設され、あらゆる施設、設備を一新した。施設では農林水産大臣の許可を受けた卸売業者が九州各地から食肉の集荷を行い、売買参加者に卸売を行っている。



福岡市の条例に基づき常に公正公明な市場取引を行いながら、消費者・生産者・買参者（卸売市場で卸売業者から商品を仕入れる業者）の満足を第一に考え食肉市場としては日本初となるISO9001認証を取得。牛トレーサビリティ法により個体識別番号をバーコードリーダーで読み込み、生体搬入から製品搬出までの方法を一元化し、競り機やネットによる取引情報の配信、1フロア1ウェイ方式による汚染防止対策、トラックの消毒などの防疫対策、福岡市食肉衛生検査所による微生物や理化学検査等により最高水準の衛生管理体制を備えた屠畜場と部分肉加工施設を併設し、衛生的で安全、新鮮な食肉を安定的に供給することを品質方針として食肉流通の効率化に貢献している。

<主な質疑応答>

Q 1日の処理量と主な出荷先は。

A 1日当たり牛110頭、豚400～500頭で、出荷先は九州一円と山口県である。牛の場合で生体搬入から枝肉（製品）出荷まで30分程度かかり、1頭当たり7割が製品（肉等売れる物）になる。

Q 経営の状況は。

A 福岡市の5カ年計画により1年毎に予算が配当される。令和6年度予算4億円のうち委託料は2億円で足りない。このため増資対策として農協や銀行に当社の株を持たせた。現在8000株まで増やし27.5%を配当している。積立金は数10億円ある。

生産者にとって魅力ある市場とするため、競りの買手（買参権）を増やすよう条例改正や屠畜の頭数を増やすなど営業努力を続けている。

Q 輸出状況は。

A 牛を懸垂解体方式で屠畜処理しているため血斑の発生により対米輸出認定が取れない。タイや台湾も同様であるため輸出はマカオ中心となっている。

## ■ エンジニアカフェ

### <概要>

エンジニアフレンドリーシティ福岡事業は、エンジニアと福岡市が協力し「エンジニアが集まる、活躍する、成長する街、福岡」を共につくる取り組みで平成30年8月から始めている。



エンジニアカフェは、エンジニアの交流拠点として令和元年8月21日にオープンし来場者累計9万人が利用するほか、賛同企業として福岡市に拠点がある企業150社が登録している。

メインホールはコワーキングスペースとして30席、集中スペース6席が利用できるほか、作業スペースではレーザーカッターや3Dプリンターなどさまざまな機器の試作ができる。

構想からものづくりまでを一気通貫で行うハッカソンコンテストでは、コミュニティ部門、企業部門、プロダクト開発部門の表彰イベントを行っており、今年度は延べ220名以上が参加し18作品の応募があったほか、エンジニアの育成として理系学生の地元定着を目的に、現役エンジニアの実践的なサポートを受けながら協力企業などのインターンを経て市内のIT企業へ就職・内定するようつなげている。

このほか、国家戦略特区を活用し令和5年11月13日から外国人エンジニア（IT・半導体関連産業）の在留資格の審査期間短縮をサポートするエンジニアビザをスタートした。通常1～3カ月かかる資格審査の標準処理期限にかかわらず約1カ月をめどに処理を行い、経営の安定性の審査項目に対応できない福岡市内の非上場企業に活用されている。ベトナムのIT企業であるVMOジャパン福岡支店では全国で初めてこのビザを活用し5日で在留許可が下りた。北九州市や熊本県でも同様の制度を取り入れている。

### <主な質疑応答>

Q エンジニアビザの創設後の実績、効果、評価は。

A 福岡市内のIT関係の中小企業は常に人手不足であるが、レベルが高く即戦力となる人材を求めており、ニーズはあるが言葉の壁などによりビザの利用は伸びていない。一方、関東・関西圏の企業からプログラミングなどの事業を受注している外資系企業がビザを利用しており、福岡市内に支店を置くメリットとされている。

Q 企業とエンジニアとのマッチング対応はどこで行っているか。

A Fukuoka Growth Next（官民共働型のスタートアップ支援施設）で対応している。

1月16日(木)

## ■ 有限会社西製茶工場

<概要>

鹿児島県の霧島山麓は、冷涼で朝夕の大きな寒暖差や霧が程よく日光を遮るなどお茶栽培に適した地域で有機栽培の先進地である。西製茶工場は他の生産者に先駆けて無農薬、無化学肥料による有機栽培に取り組んでおり、その中でも特に生産が難しいとされる抹茶の有機栽培を行っている。平成10年にはJONA (Japan Organic & Natural Foods Association) を、平成12年JAS法施行のタイミングで有機JAS認証を取得した。13年前から安全性の高いオーガニック抹茶を輸出し海外メーカーのアイスクリームやドリンクに採用されている。



また、茶園生態系のバランスがしっかりと取れており、土壌、水を含めた天然資源、生態系や生物多様性など厳しい基準を満たした農園に与えられるレインフォレスト・アライアンス認証を取得している。

<主な質疑応答>

Q 工場での生産量は。

A 1ヘクタールの茶園では2時間から3時間で1万キログラム収穫する。工場では生葉1,000キログラムに対し1時間で20キログラム、24時間稼働し1日当たり4トンを生産している。また丸1日工場を稼働させるため生葉が痛まないよう冷蔵庫で保管している。

元々桜島の降灰対策で洗浄機を導入しており、摘み取った茶葉を洗浄してから乾燥させ蒸し器に入れる。洗浄は病虫害だけでなく農薬、重金属、環境ホルモン、放射能等を落とすなど輸出する際の衛生面で大事な工程である。手間はかかるが茶の品質を上げるために必要である。

Q 静岡県の茶業をどう見るか。

A 静岡県の茶は露地栽培が多くかぶせをする習慣がなく、品種が「やぶきた」しかないところが輸出の足かせになっている。渋みがあって香りが高くすっきりと飲む煎茶としてはよいが、抹茶に関しては完全に後発となっている。抹茶の品種である「つゆひかり」は、渋みが少なくてうまみが高くオーガニックに向いているため静岡県以外で評価が上がっている。