

日本初 ユネスコ食文化創造都市『鶴岡』 における産学官連携の取組み

帯谷 伸一
(株式会社東北ハム)
代表取締役社長



東北ハムは平成30年1月31日、「つるおか食文化市場FOODEVER」において、18ヶ月熟成国産骨付きもも生ハム「庄内プロシュート『ノービレ』」を発売した。慶應義塾大学先端生命科学研究所（以下、慶應大先端研という）並びに山形県工業技術センター庄内試験場との5年間にも及ぶ共同研究の成果を発表する、報道機関への記者発表会での発売であった。

弊社が立地する鶴岡市は山形県の日本海沿いに位置し、出羽三山（羽黒山・湯殿山・月山）に囲まれた庄内平野にある。「つや姫」を代表とする米作り（庄内米）が盛んな地域で、近年は「だだちゃ豆」（枝豆）の産地としても有名である。また、平成28年度「出羽三山『生まれかわりの旅』」に続いて、平成29年度「サムライゆかりのシルク～日本近代化の原風景に出会うまち鶴岡～」が二年連続で日本遺産に認定となるなど、歴史と伝統・文化のまちとして知られる。現在、鶴岡市の人口は約13万人。面積は東北一広く、全国第7位の広さを誇る。主な産業は農林水産業で、市の工業統計（平成27年度）によると出荷高約300億円で食品製造業も盛んな地域である。

鶴岡市は「知」の集積としても近年注目されている。市が慶應大先端研をサイエンスパークに誘致したのは1999年。バイオテクノロジーを用いたメタボローム解析技術では世界最高峰の設備と研究実績を誇る。同研究所は人工合成クモ糸の開発を手がける「スパイバー(株)」や唾液でがんを早期発見する検査を展開する「(株)サリバテック」などの数多くのベンチャー企業を生み出した。さらに昨年、国立がん研究センターとの連携研究拠点が設置された。談話で地方創生の成功モデルとして安倍総理が全国で紹介するほどの好事例となっている。

山形大学農学部も以前から鶴岡に立地し、「在来作物」の研究で成果を上げてきた。同大学は現在、カルビー(株)元社長の松尾雅彦氏の支援による寄附講座として『庄内スマート・テロワール』形成講座に取り組んでいる。本講座が目指すのは耕畜連携・農耕一体・地産地消による循環型経済圏の構築にある。当面は同大学農学部附属農場で馬鈴薯、大豆、飼料用トウモロコシ、小麦などの輪作を行い、作物を加工会社や市民に販売し、その規格外作物を附属農場で飼育する豚に飼料として与える。さらに豚の排泄物は肥料として農場の畑に還元する。飼育した豚は地元で屠殺し、その豚肉はすべて地元の加工場（東北ハム）でハム・ソーセージに加工する。そこでできた製品のハム・ソーセージは『山形大学ブランド』として地元のローカルスーパーや学校給食で販売・消費するといった、循環型社会を形成するという取組みである。将来的には庄内自給圏としてビジネスモデルを作り、県内にとどまらず全国に発信することを目指す。

さらに鶴岡に立地する高等教育機関の鶴岡工業高等専門学校も産学官で「BUND STORY」という独自のブランド化に現在取り組んでいる。同高専の研究者を中心に「つるおか果樹剪定枝研究会」を組織し、学生を巻き込んでの事業化である。その取り組みは、同会を主宰するぶどう生産者が従来産業廃棄物として処理していたぶどうの剪定枝を集めて、地元のペレットチップ加工場でスモークチップを作る。また、地元温海^{あつみ}の豚生産者が肥育する豚^{さくらびとん}（桜美豚）には、乾燥させて粉末化したぶどうの皮の搾り残渣を飼料として与える計画で、その豚肉を地元鶴岡の加工場（東北ハム）で加工する。使用する剪定枝のスモークチップはぶどうの品種の中でも、スモークしたときに特に香りの良い配合にブレンドしたチップを利用する。その配合を研究するのが鶴岡高専の研究者と学生である。ここに地元の精肉店とレストランが販売・提供を担う。このように、山形大学と鶴岡高専はそれぞれ異なった観点から、産学官連携の下で、循環型の自給圏を目指す同じ方向性の事業に取り組んでいる。この両事業は消費者への販売まで巻き込んでいる点が特筆すべき特長である。

さらに冒頭の「庄内プロシュート」である。「プロシュート」とはイタリア語で「ハム」全般を示す。ただし、パルマプロシュートはDOP（保護指定原産地表示）に認定されて厳しく管理され、世界三大ハムのひとつとして世界中から愛されている。弊社は国産でそのパルマプロシュートに負けない生ハムを生産するべく25年前に志して、5年間の研究期間を要した。製法は帯広畜産大学の国産生ハム生産の権威から学んだ。原料は地元産庄内豚骨付きもも肉である。副原料は天然塩と米粉と黒胡椒のみ。究極の無添加といえる。この原料+日本の環境下で熟成させた場合の最適な熟成期間が知りたかった。経験に学ぶ時間はない。そこで慶應大先端研の門を叩いた。呈味性成分を一斉分析するメタボローム解析の科学的データから、想定どおりパルマプロシュートと同じ18ヶ月熟成が最適との実証を得た。さらに山形県工業技術センター庄内試験場の味覚センサーでも同じ結果を得た。熟成期間は決まった。

また、生ハムの共同研究に取り組んでいる最中、嬉しいニュースが届いた。2015年、鶴岡市がユネスコ食文化創造都市に日本で初めて認定され、続けて翌2016年イタリア・パルマ市が同じく認定を受けた。認定後まもなく、パルマ市で認定記念イベントが行われ、その招待を受けた鶴岡市からの要請を受け、弊社は民間代表として参加する機会を得た。願ってもないチャンスで期待に胸を躍らせて5月にパルマ市を訪問した。複数の生ハム工場視察の機会を得るとともに、現地でパルマ生ハム協会理事長TANARA氏に製法の手ほどきを受けた。千載一遇のチャンスである。さらにその場で翌年9月に行われるパルマ生ハムフェスティバルへの参加要請を受けた。その時点では半信半疑であったが、翌年その話は実現した。プロシュートの本場パルマに弊社の日本製生ハムを持ち込んで、パルマ市民から試食の評価を得た。「ポーノ」「ポーノ」と喜ばれた。その表情から、お世辞ではないことを実感した。製法を確立して味の評価を得て、庄内プロシュート『ノービレ』の製品化に弾みがついた。

鶴岡市の歴史と伝統・文化がユネスコに認められた。伝統とは「受け継ぎ」「守り」「育て」「繋ぐ」もの。歴史と伝統に恵まれた鶴岡市は今、食文化創造都市として市民の認知度を上げる努力と、外に向けてのPRに全力を挙げている。産学官民で連携しての新たな取り組みも育ち、徐々に成果を上げてきている。今後も引き続きオール鶴岡で総力を挙げて、食文化創造都市認定にふさわしく、伝統と文化に磨きをかけて、県内、国内、海外に向けて情報発信するとともに、「鶴岡らしさ」を追求しての商品開発に地域一丸となって努める所存である。