

## 行政視察報告

平成 22 年 8 月 13 日

### 江別市 産学官連携による「江別小麦めん」の取り組みについて

---

北海道江別市は、石狩平野のほぼ中央部に位置し、総面積は 187.57 平方キロメートル、全般的に平坦な地勢で豊かな自然環境に恵まれ、札幌市、北広島市、岩見沢市などと隣接しています。人口は、約 12 万 4 千人、総世帯数約 5 万世帯で、現在も微増ですが人口増加を続けています。

札幌からは J R 函館本線の快速で一番近い J R 大麻駅まで約 13 分。市内の東西には、北海道縦貫自動車道（高速道路）が走り、2 つのインターチェンジがあつて交通・流通の要として、土地のもつポテンシャルには高いものがあります。

江別は、こうした地の利の良さから、工業団地に進出した企業も札幌営業所と名乗るなど経済圏としては<札幌>です。江別市の就労人口の約 5 万人のうち、半分が札幌で働いているという札幌のベッドタウンでもあります。

江別の開墾は、最初の開拓移民として明治 2 年に遡ります。政府は札幌近郊開拓のため北海道開拓移民の募集を行い、これにより明治 4 年に対雁村が設置され、陸前国（伊達藩涌谷領）から 21 戸 76 人の農民が移住してきたことにはじまり、明治 11 年には、明治政府による開拓使府令が布達され江別村が誕生、大正 5 年には江別町に昇格し、昭和 29 年に市制が施行され、平成 16 年 7 月、市制 50 周年の節目を迎えました。

「江別小麦めん」のデビューは、これに併せたかたちで登場したのです。また、江別は、明治の中頃かられんがの製造が始まり、「野幌れんが」の名で古くから<れんがのまち>として知られ、江別のれんがは、平成 16 年 11 月に北海道遺産に認定されました。

さらに、昭和 24 年に開学し、東洋一の動物病院がある酪農学園大学をはじめ会計学・商学の歴史のある札幌学院大学、衣食住などの分野が専門の浅井学園大学、ソフトウェアの担い手を育成し情報とメディアに精通している北海道情報大学などの学校群。道立図書館、道立教育研究所、道立食品加工研究センター、道立工業試験場野幌分場の公的研究施設をはじめ、北海道電力総合研究所、北海道情報技術研究所などの民間研究機関に恵まれ、言わば企業をバックアップできる産学官連携の知的財産がそろっています。

江別小麦めんプロジェクトは、小麦の栽培から製粉さらに麺の製造(菊水)まで「オール江別」という点にこだわる一方、子供たちの学習に取り入れるなど、斬新なアイデアを盛り込みながら江別市全体で取り組んだのが、最大の特徴です。その結果、生産者から消費者の間に存在する異業種の距離を大幅に縮め、地域内での連携したモノ作りのシステムが確立されたのです。販売実績も初年度だけで 104 万食、3 年目には 260 万食を超え、当初の 3 年間だけでも 28 億円の経済波及効果をもたらしました。また、ご当地ラーメン的なものとは異なり、麺をベースに様々な食に波及していることから、現在では市内 20 軒のお店で 100 種類のメニューが考案されるまでになっています。これらの江別小麦めんメニューは、市内でしか食べることができないため、コレを目当てに訪れる方が増加するなど、様々な波

及効果も生みだしています。

江別産小麦を利用した具体的な新商品としては、江別経済ネットワークが開発した「江別小麦めん」（江別ブランドラーメン）が平成 16 年 4 月 25 日から市内飲食店で提供されています。また、ご家庭でも調理して食べることができるように、同 5 月 29 日から市内食料品店において家庭用商品の販売も始めました（専用の手打ち式麺工房でつくっている江別市内限定商品のほか、通常の製麺機でつくっている全国流通用の商品もあります）。

「江別小麦めん」は、江別産小麦「ハルユタカ」「ホロシリコムギ」などを使用した麺で、市内の生産者がつくった小麦を市内の製粉会社が小麦粉にし、市内の製麺会社が製麺しています。原料から商品化されるまでの全ての工程が、江別経済ネットワーク会員により江別市内で行われています。また、パッケージに市民の描いた絵を採用する試みも進んでいます。

「江別小麦めん」は、その前年に収穫された江別産小麦のおいしさを最大限に活かした麺になるよう、江別経済ネットワークがその年ごとに試食を重ね、品種をブレンドします。デビュー作は「ハルユタカ」「ホロシリコムギ」ともに 50%ずつ、“2005 年版”は「ハルユタカ」30%、「ホロシリコムギ」50%、「春よ恋」と「ホクシン」が 10%ずつの配合でしたが、平成 18 年 3 月からの“2006 年版”は「ハルユタカ」60%、「ホロシリコムギ」40%のブレンドになっています。

「ハルユタカ」は収量が少ない「幻の小麦」として全国から注目されています。たんぱく質の含有量が多く、小麦粉にすると限りなく強力粉に近い性質を持っています。また、外国産と比べるとでんぷん質も多く、パンや麺にすると味わいのある、もちもちとした食感になります。平成 15 年の収穫量は全道で 4070 トン、そのうち江別産は製品収量にして 1318 トン。全国から注文が寄せられる人気の品種であるのに対し、収量・品質が安定しないため、生産が難しい小麦です。しかし、江別では本来「春蒔き」で栽培するところを「初冬蒔き栽培」にすることで、安定した収穫・品質を達成することに成功し、平成 15 年は市内 126 戸が約 375 ヘクタールで生産しました。なお、平成 16 年収穫分は製品収量で 1500 トンを超え、その全てが 1 等（最上質）となりました。

今回の江別市の産学官連携による「江別小麦めん」の取り組みについての視察研修で特に学んだことは、点在して活動していたものを有機的に結びつけたのが江別経済ネットワークであり行政（江別市経済部）の役割は、市民と産学との隙間を埋め、壁を飛び越えた＜接着剤＞の役目を果たすコーディネイト役を果たしていることです。

民間サイドでも事業ごと（部会ごと）にキーマンとなる人を作り、相談しながら進めています。企業が、企業や大学、研究機関など民間サイドから直接呼びかけにくい面もあり、ここは行政が＜錦の御旗＞をもって中立的な立場から呼びかけていくと、企業や大学などが参加しやすい環境になるため、行政が事務局を担当しているということです。

「江別小麦めん」は、こうした江別経済ネットの人的ネットワークから生まれています。小麦の栽培から製粉そして製麺加工まで、すべてが一貫して江別市内で行われています。つまり、江別市内で完全パッケージ化された＜地域ブランド（まちのブランド）＞が誕生しています。

平成 17 年春からは、江別小麦めんがほぼ 2 ヶ月に 1 回のペースで学校給食にく江別小麦のサラダめん＞などのメニューとして取り入れられています。

学校単位で小麦畑や製粉、製麺会社の見学も盛んです。江別小麦めんは、小学校の総合学習の食育の場面でも題材となっています。平成 18 年 3 月 20 日に発売した最新版では、大麻東小 学校 5 年生全員が描いた江別小麦の学習成果の絵を江別小麦めんのパッケージデザインにしています。

鹿沼ブランドの認証品、推奨品を考える上で、大変有意義な視察研修でした。



### 小樽市 小樽市の新市立病院計画について



小樽市（おたるし）は、北海道後志地方北部に位置する総面積 243.30km<sup>2</sup> の市です。石狩湾に面し、古くから港湾都市として発展し、歴史的建造物が数多く、日本有数の観光都市としても人気が高く、札幌市から JR 快速列車で 30 分前後であることから、隣接する札幌市のベッドタウンとしての役割も持っています。

後志管内では唯一の市であり最も多くの人口を抱えるが、後志総合振興局は内陸の倶知安町に置かれています。保健所政令市の一つで、最盛期の 1960 年代には人口は 20 万人前

後だったが、以降人口は減少傾向にあり現在は133,000人程で、2010年4月1日に総務省から過疎地域として指定されています。

現在、小樽市には「市立小樽病院」と「小樽市脳循環器・こころの医療センター」の二つの病院がありますが、いずれも老朽化が進み、医師、看護師の充足もできず、また、二つに分かれていることによる非効率性から経営的にも大変厳しい状況にあります。

このままでは、市立病院の存続すら困難となり、地域医療に甚大な影響が生じますし、財政的な負担は増大します。そのため、二つの市立病院を質の高いより効率的な新病院として統合することにより、地域医療を守り、財政負担の軽減を図るために統合新築事業を推進するものです。事業費の主な財源は過疎債となります。

小樽市「新市立病院計画」についての視察研修を通して、鹿沼市内の「JAかみつが厚生連上都賀総合病院」施設等整備事業に関し、両病院について運営形態に違いはありますが、鹿沼市が質の高い地域医療を守っていくことは、市民に対し当然の責務であるとの実感をあらためて確認しました。

その上で、JAかみつが厚生連上都賀総合病院施設等整備事業の事業計画概要、事業費の試算、建設スケジュール等を議会にも明示され、鹿沼市の支援措置が、補助金であるのか、出資としての拠出金であるのか、また他の支援策等が考えられるのか等、鹿沼市の厳しい財政状況を踏まえながら、議会として慎重に検討すべきであることを研修してきました。



(小樽市本会議場内の視察)