

あおり食品製造業強化促進事業

**食品製造業者詳細ヒアリング調査**

**結 果 書**

平成 22 年 2 月

青森県 農林水産部 農林水産政策課

## <目 次>

I	調査概要	
1	調査目的	1
2	調査内容	1
	(1) 調査機関	1
	(2) 調査期間	1
	(3) 調査方法	1
	(4) 調査対象	1
	(5) 調査対象の概要	1
	(6) 調査項目	2
	(7) 調査実績	2
3	調査結果の見方	2
II	調査結果	
1	県内食品製造企業の概要	3
	(1) 所在地域	3
	(2) 事業内容	3
	(3) 使用原材料	4
	(4) 保有加工作業	6
	(5) 受託可能加工作業	8
	(6) 委託希望加工作業	9
2	新たな連携の可能性	10
	(1) 商品販売連携	10
	(2) 原材料調達連携	11
	(3) 商品開発連携	12
	(4) 保有技術連携	13
	(5) 自設備利用連携	14
	(6) 他設備利用連携	15

## I 調査概要

### 1 調査目的

本県の重要課題である「産業・雇用」の拡大を図るためには、豊富な農林水産資源を活用できる食品製造業の強化が不可欠であるが、これまで県内の食産業に関する情報が収集・整理されていなかったことなどから、食産業の新たな連携など食品製造業の活性化について、本来の潜在能力を十分に発揮できていない状況にある。

そこで、本調査では、食産業に関する情報を集中的に収集・管理し、その情報を駆使しながら新たな連携や事業化を積極的に提案していく支援体制「あおもり食産業プラットフォーム」の構築のために、食産業の中核的な存在である食品製造業者についての詳細な情報を収集することを目的とする。

### 2 調査内容

#### (1) 調査機関

財団法人青森地域社会研究所

#### (2) 調査期間

平成 21 年 7 月 9 日から平成 22 年 1 月 15 日

#### (3) 調査方法

調査員による個別訪問ヒアリング調査

#### (4) 調査対象

県内の食品製造企業 395 社（区分：飲食料品・飼料製造）

#### (5) 調査対象の概要

(単位：箇所、人、%)

従業員規模	事業所		従業員	
	数	割合	数	割合
10 人未満	204	51.6	968	8.8
10～29 人	117	29.6	2,097	19.1
30～99 人	59	14.9	3,218	29.4
100 人以上	15	3.8	4,671	42.6
合計	395	100.0	10,954	100.0

(6) 調査項目

- ・調査対象企業の概要(社名・所在地・従業員数・事業内容など)
- ・取扱商品について(商品名・供給可能期間・参考価格・販売実績など)
- ・使用原材料について(原材料名・仕入先・仕入期間・仕入実績など)
- ・保有設備について(保有加工作業・受託可能加工作業・委託希望加工作業など)

(7) 調査実績

(単位：件、%)

	対象企業数	調査企業数	実施割合
東 青	76	68	89.5
中 南	86	71	82.6
三 八	135	118	87.4
西 北	28	25	89.3
上 北	45	42	93.3
下 北	25	25	100.0
合 計	395	349	88.4

3 調査結果の見方

- ・表中の「n」は、設問を回答した数（母数）を表す。
- ・各回答の構成比は、小数点第2位を四捨五入したため、足し上げた結果が100%とならない場合がある。
- ・複数回答の場合、構成比の合計は100%を超えている。
- ・原則として単数回答は円グラフで、複数回答は棒グラフで表示した。
- ・表中で原則として割合が多い上位3～5つの項目についてコメントを記載した。

## Ⅱ 調査結果

### 1 県内食品製造企業の概要

#### (1) 所在地域（単数回答）

調査企業の所在地域を見ると、「三八」が 33.8%と最も多く、「中南」20.3%、「東青」19.5%と続いている。（図-1、表-1 参照）

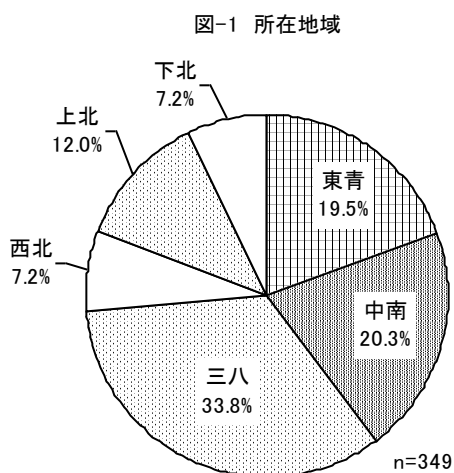


表-1 所在地域

	数	%
東青	68	19.5
中南	71	20.3
三八	118	33.8
西北	25	7.2
上北	42	12.0
下北	25	7.2
合計	349	100.0

#### (2) 事業内容（複数回答）

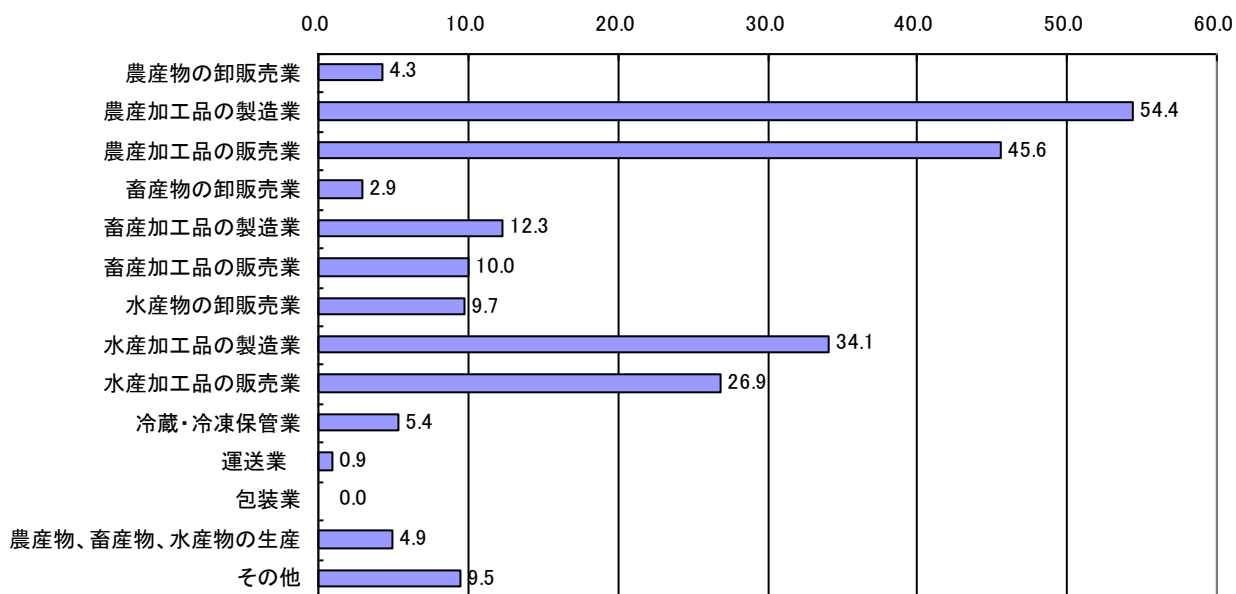
調査企業の事業内容を見ると、「農産加工品の製造業」が 54.4%で最も多く、「農産加工品の販売業」45.6%、「水産加工品の製造業」34.1%と続いている。（図-2、表-2 参照）

表-2 事業内容

	数	%
農産物の卸販売業	15	4.3
農産加工品の製造業	190	54.4
農産加工品の販売業	159	45.6
畜産物の卸販売業	10	2.9
畜産加工品の製造業	43	12.3
畜産加工品の販売業	35	10.0
水産物の卸販売業	34	9.7
水産加工品の製造業	119	34.1
水産加工品の販売業	94	26.9
冷蔵・冷凍保管業	19	5.4
運送業	3	0.9
包装業	0	0.0
農産物、畜産物、水産物の生産	17	4.9
その他	33	9.5
合計	771	220.9
母数	349	-

図-2 事業内容

(%)



n=349

(3) 使用原材料 (複数回答)

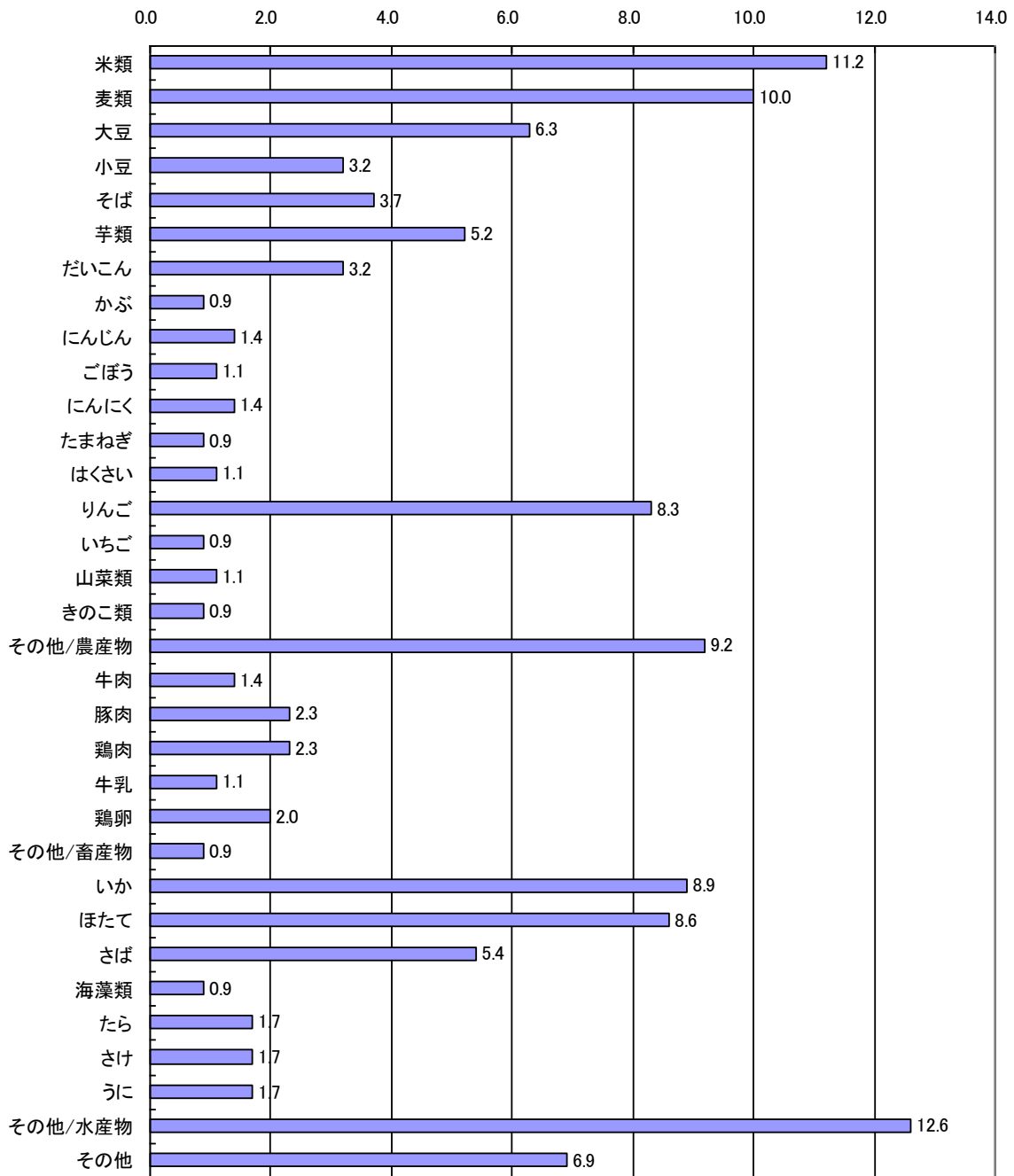
調査企業の使用原材料を見ると、「米類」が 11.2%で最も多く、「麦類」10.0%、「いか」8.9%、「ほたて」8.6%、「りんご」8.3%と続いている。(図-3、表-3 参照)

表-3 使用原材料

	数	%		数	%
米類	39	11.2	牛肉	5	1.4
麦類	35	10.0	豚肉	8	2.3
大豆	22	6.3	鶏肉	8	2.3
小豆	11	3.2	牛乳	4	1.1
そば	13	3.7	鶏卵	7	2.0
芋類	18	5.2	その他/畜産物	3	0.9
だいこん	11	3.2	いか	31	8.9
かぶ	3	0.9	ほたて	30	8.6
にんじん	5	1.4	さば	19	5.4
ごぼう	4	1.1	海藻類	3	0.9
にんにく	5	1.4	たら	6	1.7
たまねぎ	3	0.9	さけ	6	1.7
はくさい	4	1.1	うに	6	1.7
りんご	29	8.3	その他/水産物	44	12.6
いちご	3	0.9	その他	24	6.9
山菜類	4	1.1	合計	448	128.4
きのこ類	3	0.9	母数	349	-
その他/農産物	32	9.2			

図-3 使用原材料

(%)



n=349

(4) 保有加工作業（複数回答）

調査企業の保有加工作業を見ると、「包装」が 65.0%で最も多く、「外部加熱」59.3%、「洗浄」58.7%、「貯蔵 10～-14℃」58.7%、「殺菌」43.6%、「選別」44.4%と続いている。（図-4、表-4 参照）

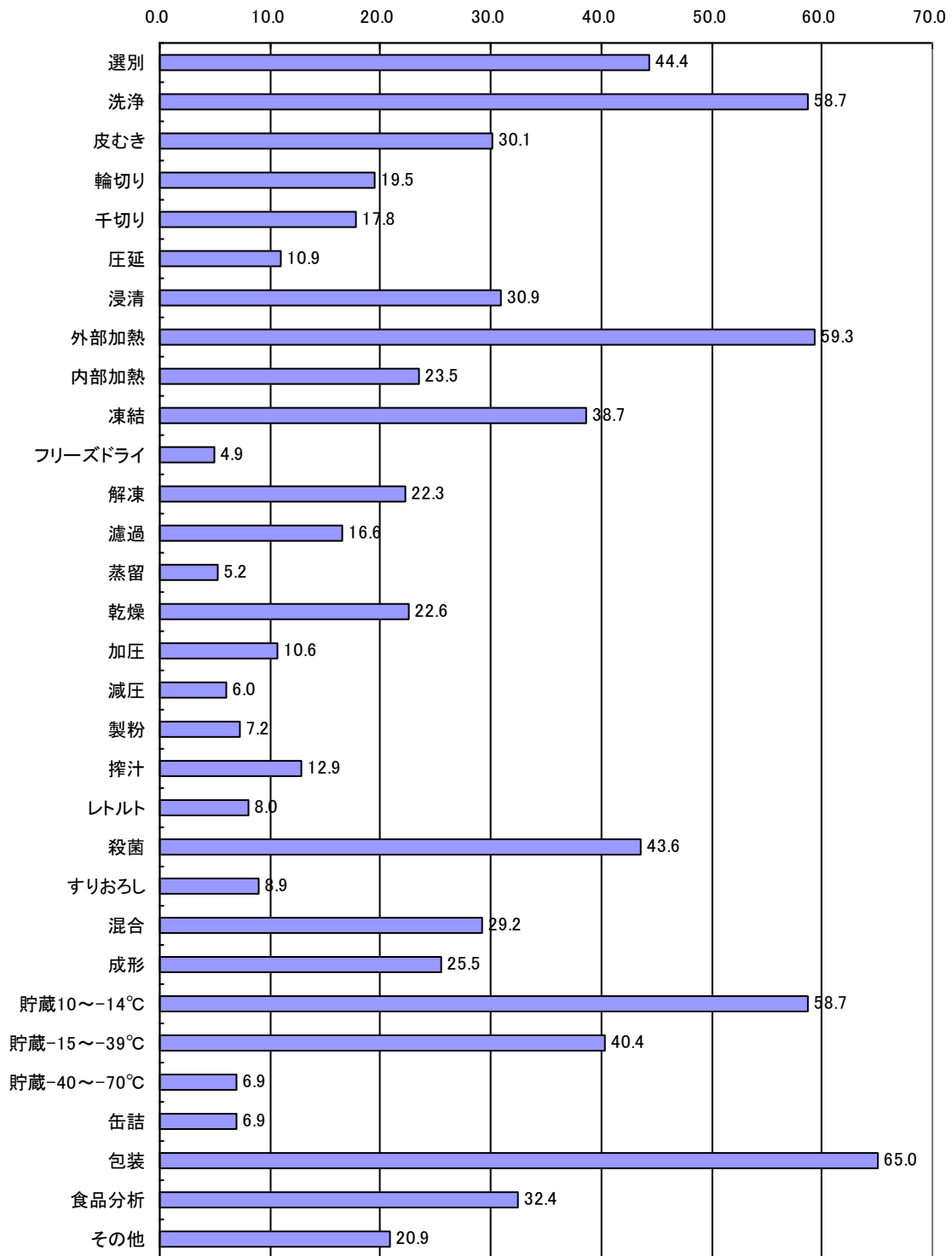
表-4 保有加工作業

	数	%		数	%
選別	155	44.4	減圧	21	6.0
洗浄	205	58.7	製粉	25	7.2
皮むき	105	30.1	搾汁	45	12.9
輪切り	68	19.5	レトルト	28	8.0
千切り	62	17.8	殺菌	152	43.6
圧延	38	10.9	すりおろし	31	8.9
浸漬	108	30.9	混合	102	29.2
外部加熱	207	59.3	成形	89	25.5
内部加熱	82	23.5	貯蔵10～-14℃	205	58.7
凍結	135	38.7	貯蔵-15～-39℃	141	40.4
フリーズドライ	17	4.9	貯蔵-40～-70℃	24	6.9
解凍	78	22.3	缶詰	24	6.9
濾過	58	16.6	包装	227	65.0
蒸留	18	5.2	食品分析	113	32.4
乾燥	79	22.6	その他	73	20.9
加圧	37	10.6	合計	2752	788.5
			母数	349	-



図-4 保有加工作業

(%)



n=349

(5) 受託可能加工作業（複数回答）

調査企業の受託可能加工作業を見ると、「貯蔵-15~-39℃」が12.4%で最も多く、「内部加熱」9.7%、「輪切り」9.0%、「凍結」8.3%、「乾燥」7.6%、「搾汁」7.6%と続いている。（図-5、表-5 参照）

表-5 受託可能加工作業

	数	%		数	%
選別	5	3.4	加圧	1	0.7
洗浄	4	2.8	減圧	0	0.0
皮むき	8	5.5	製粉	4	2.8
輪切り	13	9.0	搾汁	11	7.6
千切り	1	0.7	レトルト	7	4.8
圧延	0	0.0	殺菌	4	2.8
浸漬	5	3.4	すりおろし	0	0.0
外部加熱	10	6.9	混合	4	2.8
内部加熱	14	9.7	成形	2	1.4
凍結	12	8.3	貯蔵10~-14℃	3	2.1
フリーズドライ	1	0.7	貯蔵-15~-39℃	18	12.4
解凍	1	0.7	貯蔵-40~-70℃	1	0.7
濾過	0	0.0	缶詰	1	0.7
蒸留	0	0.0	包装	5	3.4
乾燥	11	7.6	食品分析	0	0.0
			その他	71	49.0
			合計	217	149.9
			母数	145	-

※回答があった企業を母数とした

(6) 委託希望加工作業（複数回答）

調査企業の委託希望加工作業を見ると、「外部加熱」、「乾燥」、「貯蔵-40~-70℃」がともに7.8%で最も多く、「内部加熱」、「レトルト」5.6%、「輪切り」、「千切り」、「貯蔵10~-14℃」、「貯蔵-15~-39℃」、「包装」4.4%と続いている。（図-6、表-6 参照）

表-6 委託希望加工作業

	数	%		数	%
選別	1	1.1	加圧	1	1.1
洗浄	2	2.2	減圧	0	0.0
皮むき	3	3.3	製粉	2	2.2
輪切り	4	4.4	搾汁	1	1.1
千切り	4	4.4	レトルト	5	5.6
圧延	0	0.0	殺菌	1	1.1
浸漬	0	0.0	すりおろし	0	0.0
外部加熱	7	7.8	混合	0	0.0
内部加熱	5	5.6	成形	0	0.0
凍結	2	2.2	貯蔵10~-14℃	4	4.4
フリーズドライ	3	3.3	貯蔵-15~-39℃	4	4.4
解凍	0	0.0	貯蔵-40~-70℃	7	7.8
濾過	0	0.0	缶詰	1	1.1
蒸留	0	0.0	包装	4	4.4
乾燥	7	7.8	食品分析	0	0.0
			その他	42	46.7
			合計	110	122.0
			母数	90	-

※回答があった企業を母数とした

## 2 新たな連携の可能性

### (1) 商品販売連携（単数回答）

調査企業の既存商品の販路開拓や事業拡大に対する意向を見ると、「非常にある」が46.7%で最も多く、「多少ある」26.9%と合計した肯定的な意見は73.6%となっている。（図-7、表-7）

#### 【主な要望・意見】

- 県内だけではなく、首都圏のメーカーや量販店にも販売したい。
- 今は問屋に卸しているが、これからは末端の消費者に直接に販売したい。
- もっと物産協会や商工会議所などの催事販売に参加したい。
- 自社でホームページを作成し通信販売を行って、販路を全国に広げたい。
- 海外、特に中国や東南アジアに向けて販売したい。

県内の販売先だけでなく、県外、特に首都圏のメーカーや量販店にも販路を拡大していきたいという企業や、ホームページの開設やイベント販売への参加などにより全国規模で販売していきたいという企業が非常に多く見られ、販売への意欲は見られるものの県外への進出に情報発信の方法が大きな壁となっていることがうかがえる。

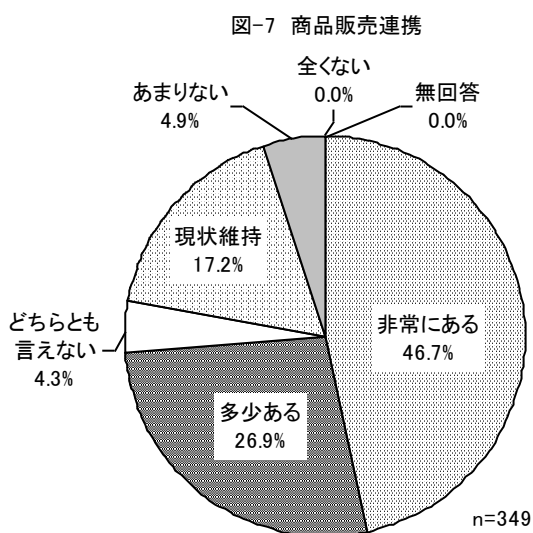


表-7 商品販売連携

	数	%
非常にある	163	46.7
多少ある	94	26.9
どちらとも言えない	15	4.3
現状維持	60	17.2
あまりない	17	4.9
全くない	0	0.0
無回答	0	0.0
合計	349	100.0

(2) 原材料調達連携（単数回答）

調査企業の原材料仕入先や調達方法などについての県内農林漁業者との新たな連携に対する意向を見ると、「現状維持」が41.3%で最も多く、「非常にある」22.1%と「多少ある」21.2%を合計した肯定的な意見は43.3%となっている。（図-8、表-8）

【主要要望・意見】

- 現在、北海道が主であるが、出来れば県内の安価な仕入先情報が欲しい。
- 県内の農家との直接取引で手ごろな値段で安定的に取引したい。
- 現在、にんにくの多くはJAから買っているが、生産者と取引したい。
- 昔からの付き合いで問屋任せとなっており、産地も分からない。
- 現状の仕入先で満足している。

仕入先が親会社や農協・漁協、卸売市場などに固定されている企業や、昔からの付き合いで仕入先を変えることが難しい企業、現状の仕入先で満足している企業などが多く見られる一方で、現状の県外産よりも良いもの、安いものであれば出来れば県内産を仕入れたいと考えている企業や、現状すでに県内産を仕入れていても出来れば生産者から直接仕入れたいと考えている企業なども多く、的確な情報発信をすることで新たな連携が可能であると思われる。

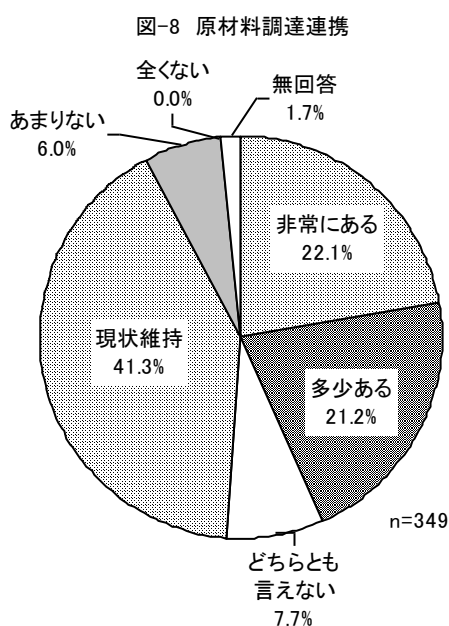


表-8 原材料調達連携

	数	%
非常にある	77	22.1
多少ある	74	21.2
どちらとも言えない	27	7.7
現状維持	144	41.3
あまりない	21	6.0
全くない	0	0.0
無回答	6	1.7
合計	349	100.0

### (3) 商品開発連携（単数回答）

調査企業の他の分野や企業・団体と連携した新商品開発に対する意向を見ると、「非常にある」が33.8%で最も多く、「多少ある」22.9%と合計した肯定的な意見は56.7%となっている。（図-9、表-9）

#### 【主な要望・意見】

- 県内産原材料を使用し、県産品として特徴ある新商品を開発したい。
- 農家と連携して、安心、安全面を売りにした健康食品を開発したい。
- 県内各地のその地域に密着した、古くから伝わる食品を掘り起こし、青森県独自の商品を開発したい。
- 新しい商品開発する意欲はあるが、販路が無い為実現していない。
- 中小企業は日々の作業をこなすのが精一杯である。マーケティングリサーチする資金も時間も人員もないので、市場のニーズの情報があれば、少しは意欲が湧くし、できそうなものがあれば挑戦したい。

全体として、他の分野や団体と連携した新商品の開発に対して非常に意欲的ではあるものの、具体的なアイデアを練って新商品開発を進めている企業もあるが、多くは漠然と青森県独自のものといったイメージしか持っておらず、他分野の団体と組んでどういったことが出来るのか、どういったものが消費者ニーズに合うのかといった情報がないため、二の足を踏んでいると思われる。意欲的な意見が過半数を超えていることから、必要な情報提供を行うことにより後押しをすることで、新たな連携が進みやすくなると考えられる。

図-9 商品開発連携

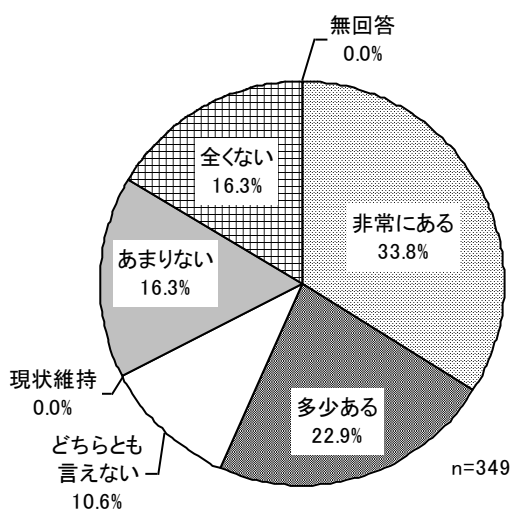


表-9 商品開発連携

	数	%
非常にある	118	33.8
多少ある	80	22.9
どちらとも言えない	37	10.6
現状維持	0	0.0
あまりない	57	16.3
全くない	57	16.3
無回答	0	0.0
合計	349	99.9

(4) 保有技術連携（単数回答）

調査企業の自社の保有技術を活用した連携に対する意向を見ると、「非常にある」が 25.5%で最も多く、「多少ある」24.6%と合計した肯定的な意見は 50.1%となっている。（図-10、表-10）

【主な要望・意見】

- 現在も頼まれてやっているものもある。
- 製粉技術を利用し、製麺業者と連携している（進行中）。
- 技術はあると思っているが教えられない。ただし、こういうものを入れた麺を作ってほしいと頼まれれば作っても構わない。
- 信頼できる相手でないとは保有技術は外に出せない。
- 余力はあるがそれがいつになるかはわからない。自社優先なので。

自社の加工技術は食品製造業者として商売の要であり、外には出せないと考えている企業が多く見られた。一方で、具体的な依頼があり、且つ信頼できる相手であれば受けられるという企業も少なからずあり、ニーズ次第では連携の可能性があると思われる。

図-10 保有技術連携

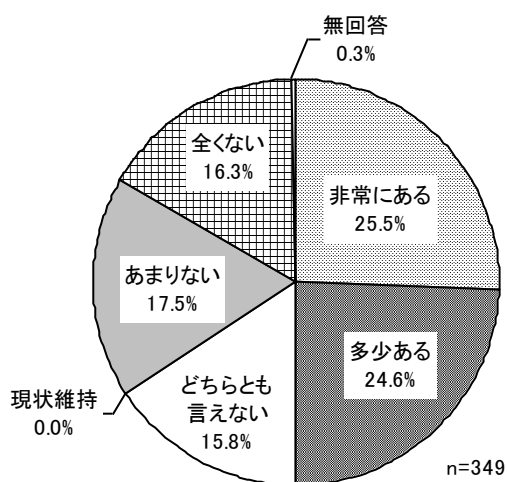


表-10 保有技術連携

	数	%
非常にある	89	25.5
多少ある	86	24.6
どちらとも言えない	55	15.8
現状維持	0	0.0
あまりない	61	17.5
全くない	57	16.3
無回答	1	0.3
合計	349	100.0

(5) 自設備利用連携（単数回答）

調査企業の自社で保有している設備を活用した連携（作業受託）に対する意向を見ると、「非常にある」が22.3%で最も多く、「多少ある」21.8%と合計した肯定的な意見は44.1%となっている。（図-11、表-11）

【主な要望・意見】

- 現状、自社の海産物を保管している冷凍庫に他社の農産物も保管したい。農産物を扱っている企業でも同じことが言えるのではないかな。
- 反対に「こういう事ができませんか」と具体的に提示してくれれば、それについて可能ならば協力する。
- 関心はあるが、実際はロットや売り方が難しい。
- 包あん機やオーブンなど、空いている設備もあるが、人がいない。
- 相手が何を求めているのか分からない。今はHACCPのように一連の機械で行うライン作業が望まれているのでは。

連携可能な期間が自社優先のため遊休期間に限られるという施設稼働上の制限の他、相手やロット次第で実際に調整してみなければ分からないなどといった理由により、意欲的な意見が全体の過半数を下回っている。具体的な提案があれば受けられるという意見もあることから、保有技術の連携と同様に、ニーズ次第では連携の可能性があると考えられる。

図-11 自設備利用連携

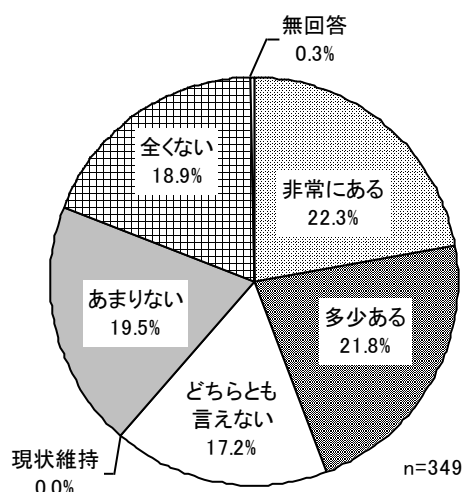


表-11 自設備利用連携

	数	%
非常にある	78	22.3
多少ある	76	21.8
どちらとも言えない	60	17.2
現状維持	0	0.0
あまりない	68	19.5
全くない	66	18.9
無回答	1	0.3
合計	349	100.0



(6) 他設備利用連携（単数回答）

調査企業の他社の技術や設備を活用した連携（作業委託）に対する意向を見ると、「全くない」が29.2%で最も多く、「非常にある」17.2%と「多少ある」22.1%を合計した肯定的な意見は39.3%となっている。（図-12、表-12）

【主な要望・意見】

- 技術、設備はあるが、その他の技術指導を受けたい。
- 原材料の前処理（剥く、切るなど）を受けてくれる企業があれば助かる。
- 設備があれば、家庭で簡単に調理できるレトルト商品作りを考えている。
- 果汁入りのサイダーを作って欲しいとの依頼がよくあるが、カーボネーターという機械が必要で、現有機では製法が違うため作れない。
- おからは傷みやすく、乾燥・粉末化してせんべいやお茶などに使いたいと考えているので、そのような処理（乾燥・微粉末化）ができる場所があれば教えてほしい。

具体的なアイデアがまとまっていない企業が多く、委託したい作業内容が特定できないため、意欲的な意見が少ないが、一方で具体的な要望を持っている企業もいるので、的を絞って情報提供や情報収集を行うことで、新たな連携の可能性が生まれると思われる。

図-12 他設備利用連携

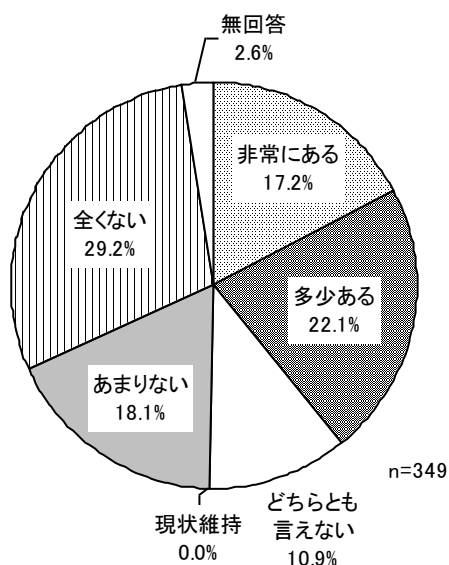


表-12 他設備利用連携

	数	%
非常にある	60	17.2
多少ある	77	22.1
どちらとも言えない	38	10.9
現状維持	0	0.0
あまりない	63	18.1
全くない	102	29.2
無回答	9	2.6
合計	349	100.1

あおり食品製造業強化促進事業  
食品製造業者詳細ヒアリング調査  
報 告 書

平成22年2月

青森県 農林水産部 農林水産政策課  
〒030-8570 青森県青森市長島1丁目1番1号（県庁南棟5階）  
TEL:017-722-1111(代) FAX:017-734-8133