

Title	新潟県における米菓産業の発展プロセス
Author(s)	原, 陽一郎; 岸本, 徹也; 岩城, 愛; 斎藤, 美如
Citation	年次学術大会講演要旨集, 27: 508-510
Issue Date	2012-10-27
Type	Conference Paper
Text version	publisher
URL	http://hdl.handle.net/10119/11072
Rights	本著作物は研究・技術計画学会の許可のもとに掲載するものです。This material is posted here with permission of the Japan Society for Science Policy and Research Management.
Description	一般講演要旨

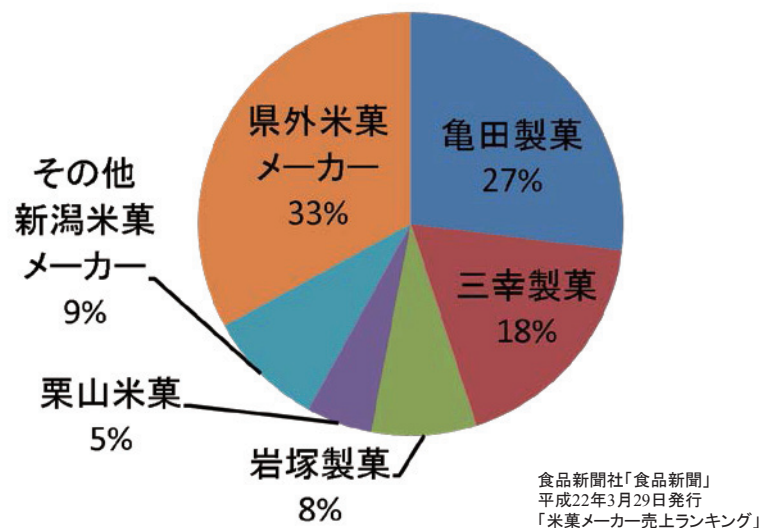
新潟県における米菓産業の発展プロセス

原陽一郎（東京創研），○岸本徹也，岩城愛，斎藤美如（長岡大学）

1. はじめに

米菓産業の市場構造を企業の本社所在地で見ると、面白いことに気がつく。1位の亀田製菓、2位の三幸製菓、3位の岩塚製菓、4位の栗山米菓と新潟県に本社を置く企業が続く。1位から4位までの出荷額ベースの市場シェアは、5割を超えている。しかし、なぜ、新潟県内の米菓産業は、全国5割以上の圧倒的なシェアを持っているのであろうか。

図1 米菓業界の市場シェア(出荷額ベース)



新潟県が米菓の原料となる米どころであるため、新潟県の米菓産業は高い市場シェアを占めていると考えがちであるが、事実関係はそう単純ではない。米菓の原料となる米は、食糧管理法の関係で新潟県内産の良質な米だけではなく、他県の米や外米を使用せざるを得なかったのである。では、新潟県の米菓産業の成長を支えた要因とは何であろうか。

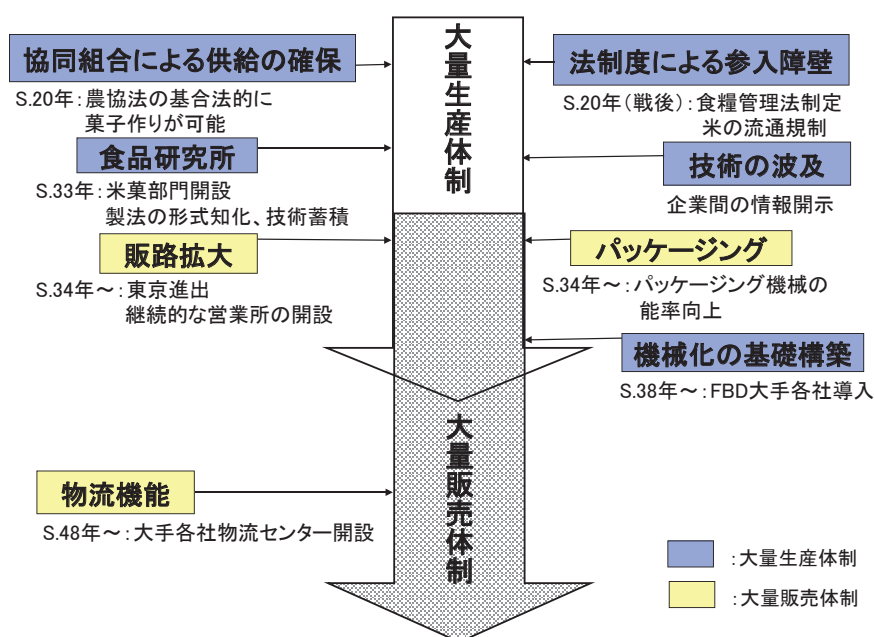
本報告では、このような問題意識のもと、新潟県内の米菓企業が、圧倒的な市場シェアを持つに至った歴史的過程について、経営ビジョンと米菓の科学的知識でリードした“学”と企業間によるノウハウ共有による産学連携の観点から明らかにする。

2. 発展プロセスの特徴

新潟県の米菓産業の発展プロセスは、次のような特徴を持つ。

- ① 協同組合を組織することができていたことで、原料米を確保しやすかった。
- ② 米菓の生産には、他の菓子類よりも日数がかかり、その製造工程も職人の暗黙知的などがあり、科学的な解明が進んでいなかったが、新潟県の食品研究所がその科学的な解明を行っていった。
- ③ その科学的知識を協同組合主催の技術講習会を通じて、競合企業間でも共有できた。
- ④ パッケージ技術により、首都圏などの大消費地からの距離の不利益さが無くなり、逆に大量生産体制を構築しやすい広大な土地という立地上の優位性を得ることになった。

図2 米菓産業の発展プロセス



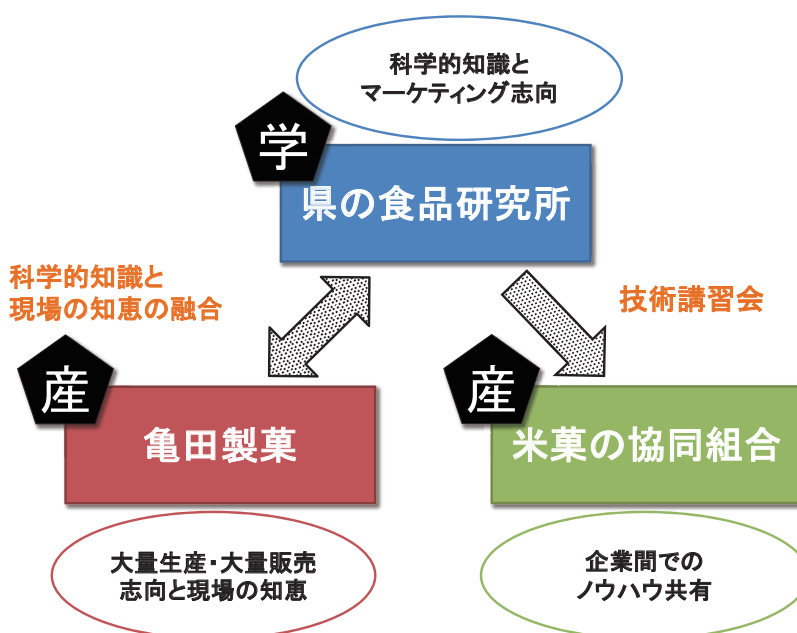
3. 発展プロセスを駆動した産学連携

新潟県の食品研究所が米菓の製造技法を科学的に解明していった。米菓産業に後発参入した亀田製菓は、当時多くの米菓企業が、米菓職人の域を脱しない事業展開をしている中で、創業当初から米菓の大量生産・大量販売体制の構築を志向していた。

当時の亀田製菓の小泉社長と研究所の斎藤博士は、米菓産業の将来ビジョンと米菓製造の科学的な解明について意気投合した。食品研究所は米菓の製造技法の科学的な解明に専念し、亀田製菓はその科学的知識を工場の現場で検証を繰り返し、生産技術に活用していった。このような連携から生まれた製造の科学的知識と経営ビジョンは、協同組合主催の技術講習会を通じて、競合関係にある各社が共有することとなった。

このような産学連携により発展プロセスが駆動され、新潟県における米菓産業は発展していった。

図3 発展プロセスを駆動した産学連携関係



発展プロセスを駆動した新潟県米菓産業に固有の産学連携の仕組みを解明することで、産学連携のあり方に一つの示唆を提示したい。

【参考文献】

有坂将美, 昭和の食品産業史, 日本食糧新聞(1990)。
亀田製菓二十年史編纂委員会編, 亀田製菓二十年史, 亀田製菓株式会社(1977)。
齋藤昭三, 私の一筋の道—米研究から地域振興まで—(Ⅱ)米菓製造読本(1995)。
坂本光司, 南保勝編, 地域産業発達史, 同友館(2005)。
新潟県米菓工業協同組合編, 米菓の新潟県創業史, 新潟県米菓協同組合(1969)。
原陽一郎, 安部忠彦編, MOT イノベーションと技術経営, 丸善(2005)。
山崎充, 日本の地場産業, ダイヤモンド社(1977)。