

## がごめ昆布をめぐる食クラスターの取組み

(一般社団法人 北海道食産業総合振興機構) 仲川 昇一

### 函館ガゴメクラスターの形成

「一般的には見向きもされず、厄介者扱いされた雑昆布」これが、がごめ昆布を紹介するときに用いていた決まり文句である。しかし、がごめ昆布の広報において、いくぶん悪い印象を与えるような文句で知名度向上を期待した不遇の時代は、もはや過去のものとなった。

最近では、がごめ昆布は、地産地消型の地場産業の需要に応える地域資源としての地位を固め、函館を代表する新しい水産資源の一つとして評価されるようになり、それを支えてきたのが「函館における産学官連携」である。

2003年から2008年に渡り実施された文部科学省の都市エリア産学官連携促進事業の成果には、「がごめ昆布のライフサイクルの研究の本格化」や「産業資源としての利活用進展」があるが、産学官の連携体制の構築も重要な成果の一つである。この連携体制は、今でも拡張を続けており、この中で、対象とする資源をがごめ昆布に特化し、がごめ昆布商品製造業ほかの企業が会員となり2011年に設立した「函館がごめ連合」を中心に、学官がその活動を支える産学官連携体制が「函館ガゴメクラスター」である。

がごめ昆布の地産地消サイクルの実現を目指す函館地域では、この函館ガゴメクラスターの取組みにより、「大学が発信する最新知見の産業界での活用」や「漁業者から、加工、流通、販売まで一貫して、優れた特性のがごめ昆布の生産とその品質の維持管理」が整えられてきた。本物を志向する伝統にこだわりながらも新しい栽培技術の導入や新しい特質の素材の活用が進められ、函館の新名物として多様な消費者ニーズに応える商品が創られており、伝統食品と新感覚商品が両輪となり、がごめ昆布の需要拡大が進んでいる。

### 商品開発事例

ここでは、ガゴメクラスターによる商品開発の具体的な事例について紹介する。

**がごころ焼そば** テレビ番組出演をきっかけに2011年春に、塩ラーメンに定評のある「味処 昭和苑」店主に、がごめ昆布を使ったご当地グルメは作れないか？と打診したのが始まりだった。まず、函館塩ラーメンのブランド力を生かし、プラスがごめ昆布で、がごめ塩ラーメンを検討した。そうすることで、函館市内ラーメン店での展開が速いと考えたからだ。とはいうものの、どのようながごめ塩ラーメンがよいのか悩み、何度も試作検討を繰り返した。思うようなものができず行き詰っていた時、函館にはスープ焼きそばの歴史があることを知り、店主が提案してきたのは、あんかけ風スープ焼きそばだった。塩ラーメンからスープ焼きそばへ方向転換した結果、『がごころ焼そば』(図1)が誕生した。その後、日の出製麺(株)より、パッケージ商品(図2)も発売され広がりをみせている。

**がごめ男爵～ねばるんだお父さん～** 昨年の夏、地場産品を使った新商品開発を行いたいとの相談を受け



図1. がごころ焼そば



図2. がごとろ焼そばパッケージ商品



図3. がごめ男爵

た。(有)たかせ、ワタリ食品の共同開発で、七飯町の特産品である「男爵いも」とがごめ昆布を使った土産品を企画していた。商品コンセプトや味の評価などアドバイスをを行い、試行錯誤を繰り返したのち、北海道大学大学院水産科学研究所の安井教授とのコーディネートを行った。がごめ昆布を使う上でのアドバイスを受け、ほぼ完成という段階まできたのち、道産品の販路に強いパイプを持つ、北海道渡島総合振興局へ紹介し、売場担当

者の意見も取り入れながら、商品を磨き上げ販路開拓の支援も行った(図3)。

### 現状と今後の展望

がごめ昆布はこれまでに、食品やトイレタリーなどへの活用が主であったが、まだまだ解明されていないことが多く、医療分野でも期待される素質を持った計り知れない存在である。



## 味噌、しょうゆ、キムチ 植物性乳酸菌で腸内改革

松生恒夫、矢嶋信浩 著 新書、192頁、定価820円(税込)、主婦の友社

一般書を書くのは難しい。特に専門的な内容をどこまで詳しく書くのが悩むところである。研究者が専門分野に関する解説書を書くとき、一般読者には難解な書物になってしまう。いかに親しみやすく伝えるかが重要だが、研究者が苦手なことも多しれない。その点、著者らは親しみやすい表現に終始しており読みやすい。本書は主婦の友社が刊行する新書シリーズの一つであり、おそらく女性読者を意識して書かれたものであろう。味噌、醤油、漬け物といった伝統的の和食に多く含まれる植物性乳酸菌について、平易な言葉でわかりやすく説明している。乳酸菌による腸内環境整備について書かれた書物は多いが、植物性乳酸菌に焦点を絞っているものは珍しい。微生物学について予備知識を持っている方であれば、どの章から読んでも楽しめる。特に動物性乳酸菌と植物性乳酸菌の体内での生存力の違い、腸内環境の改善に果たす役割など大変勉強になる。また日本人は明治維新以後、食生活が激変しているが、本書で紹介する日本人の100年間の献立の変遷も興味深い。昔の人はでんぷん質を多く口にしており、結構高カロリーな食事をとっていたことは意外だ。私ごとであるが、本書に書かれた内容のいくつかは大学の講義で、ネタとして使わせていただいている。また本書では便秘改善の方策としてペパーミントウォーターの紹介がある。植物性乳酸菌の内容から脱線しているが、作り方まで記されており、便秘に効果的らしい。講義で紹介したところ学生が製法をメモしており、若年層も毎日快腸は興味あることのようにだ。全体を通じてやや退屈に感じた部分は第2章である。この章は腸の機能や免疫系の解説に費やされているが、生物学を学んだことのある読者にとっては周知の内容が多い。ただこれはあくまで我々にとってであり、日頃、生化学や微生物学と無縁な方にとっては大切な情報であろう。

本書は、総じて読者を惹きつける植物性乳酸菌の内容が盛り込まれており、微生物学を専門とする研究者にとっても楽しめる一般書である。特に大学において講義を担当される方々にとって、講義中の小ネタ(四方山話)を得るには格好の書物だ。ご同輩の方にも一読をすすめたい。(関西学院大学 藤原 伸介)