

●発行元・お問い合わせ先

NOASTEC ノーステック財団

Northern Advancement Center for Science & Technology 財団法人 北海道科学技術総合振興センター

クラスター事業部

〒001-0021 札幌市北区北21条西12丁目(コラボほっかいどう内)

http://www.noastec.jp

TEL.011-708-6526 / FAX.011-708-6529

賛助会員制度のご案内

賛助会員募集／入会のご案内

事業の目的にご賛同いただいた機関・団体及び個人の方々と密接な関係を保ち、あわせて事業を円滑に運営するために、賛助会員制度を設けています。ぜひ、ご賛同いただき、入会の上ご利用下さるようおすすめいたします。

年会費…1口／3万円(1口以上)

※ただし、個人の場合1口／1万円(1口以上)

CLUSTER REPORT 2010

クラスター報告書



NOASTEC
ノーステック財団クラスター事業部



ノーステック財団のご紹介

研究開発から
事業化まで
一貫して
支援します!

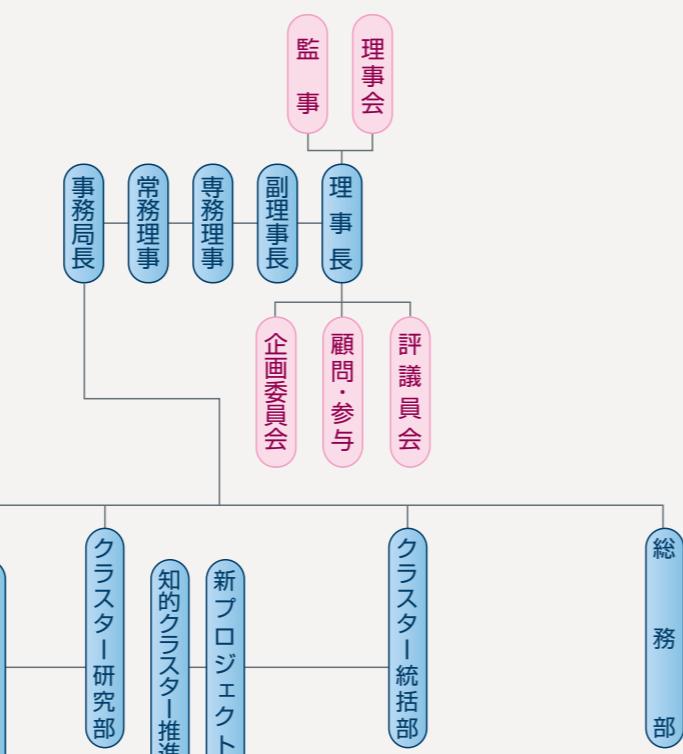
北海道産学官協働センター(コラボほっかいどう)
ノーステック財団

ノーステック財団は北海道産業の振興と活力ある地域経済の実現、そして道民生活の向上を目的として、科学・産業技術の振興に関する事業を総合的に推進する財団です。技術の振興発展を基盤から強化しながら、研究開発から実用化・事業化まで一貫した支援を行います。組織は、民間からの出向者を中心に職員数57名(平成22年4月現在)、5部3室1研究所で運営しています。

●財団概要

財団名 称 … ノーステック財団(NOASTEC)
財団法人 北海道科学技術総合振興センター
基本財産 … 4,553百万円
設立 … 平成13年7月1日
役員数 … 30名(うち常勤4名、平成22年4月現在)
職員数 … 57名(平成22年4月現在)
●役職員を派遣(出向)していただいている主な企業など(五十音順)
札幌市 (株)ドーコン 北海道ガス(株)
北海道 (株)北海道銀行 北海道電力(株)
北海道旅客鉄道(株) (株)北洋銀行

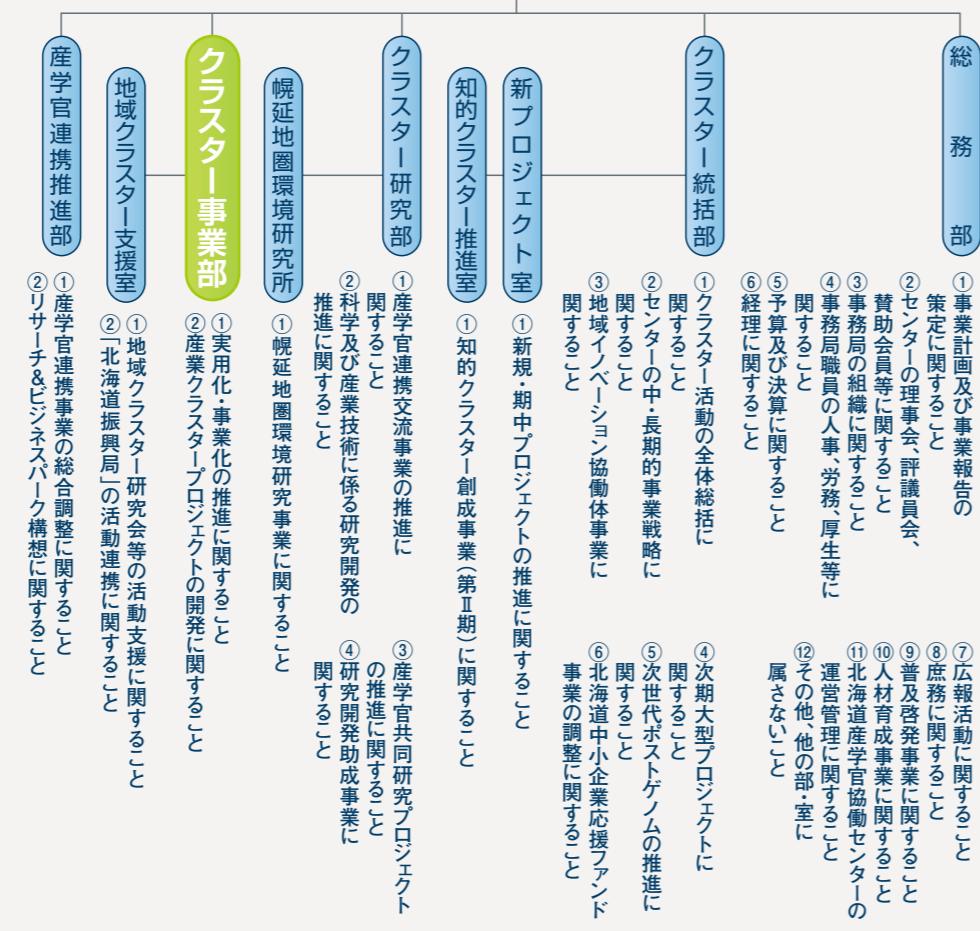
●組織図と主な業務



Contents

～目次～

- 01▶02 ノーステック財団のご紹介
- 03▶04 クラスターとは? / 財団の活動
- 05▶06 支援体制 / ビジネス開発手順
- 07▶12 ビジネス開発
事業化プロジェクト紹介
- 13▶16 地域産業クラスター研究会
事業例紹介
- 17▶18 地域の産業支援機関との連携 /
財団所在地・交通機関のご案内



ノーステック財団の事業概要

「研究開発から実用化・事業化までの一貫した支援」を活動の基本理念とし、産学官連携による各種事業を実施することにより、北海道産業の振興と活力ある地域経済の実現に寄与するため、先進的役割を果たします。平成22年は「食クラスター形成」に向けた活動を総力を挙げて取り組みます。



北海道 産業クラスター 創造活動とは

クラスターとは…

葡萄の房のように産業の群れが形成されている様子。



マイケル・ポーター（アメリカの経営学者）が提唱した言葉。産業振興に成功した地域では、葡萄の房のように企業間の連携が密であり、また一定地域内に産学官の強力な情報交流ネットワークが形成されています。欧米を中心に産業政策に採用された考え方。

北海道産業クラスター創造活動の重点分野 食・住・遊

産業クラスターとは、“ぶどうの房”的に関係する企業や産業が相互に連関し、集積している状態
北海道では、比較的優位にある「食・住・遊（観光）」の産業領域からスタート、
平成22年は、北海道独自の食クラスターの形成を重点方針として活動



平成22年度重点方針「食クラスターの形成」

- 1 食関連事業化プロジェクトの推進
- 2 “Bio-S”事業による食の高付加価値化の実現
- 3 食関連製品の販売促進支援活動の強力な展開
- 4 食クラスター形成に向けたコーディネート機能の強化
- 5 食クラスター形成に向けて他機関との連携・協働の強化
- 6 食クラスター活動の普及啓蒙

ノーステック財団の活動

活動の3つの柱

1. ビジネス開発

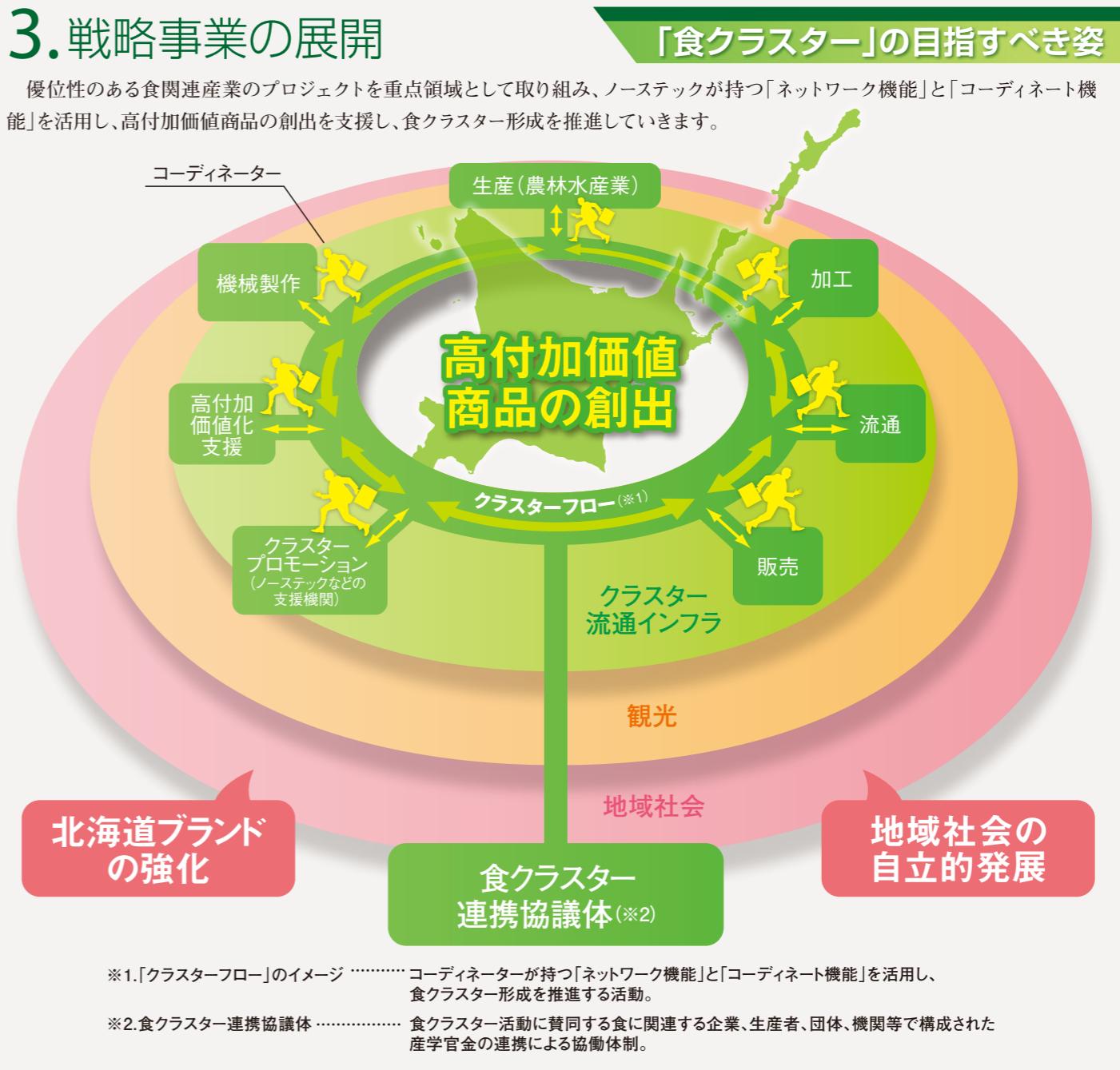
クラスター活動を進めていくためには、まず産学官の協働による「北海道発のビジネス創造」が基本です。ビジネス開発は、ビジネスアイデアを持っている「企業」と、技術・ノウハウ・情報・知恵を持っている「大学・試験研究機関・外部専門家」をノーステックがつないで開発を進めています。

2. 地域の仕組みづくり

クラスター活動を定着させるためには、自分たちが暮らす地域の、過去・現在・未来を見つめつつ、地域の「強み」や「特色」をもう一度考え方直すことが必要です。そして活動の目的を明確にし、核となる人材や協働体制を整え（仕組みづくり）、道内各地域が主体となって自らの参加による地域戦略策定と地域産業づくりを目指します。ノーステックと道内各地域の産業クラスター研究会等が連携して、地域主体の産業おこしに取り組んでいきます。

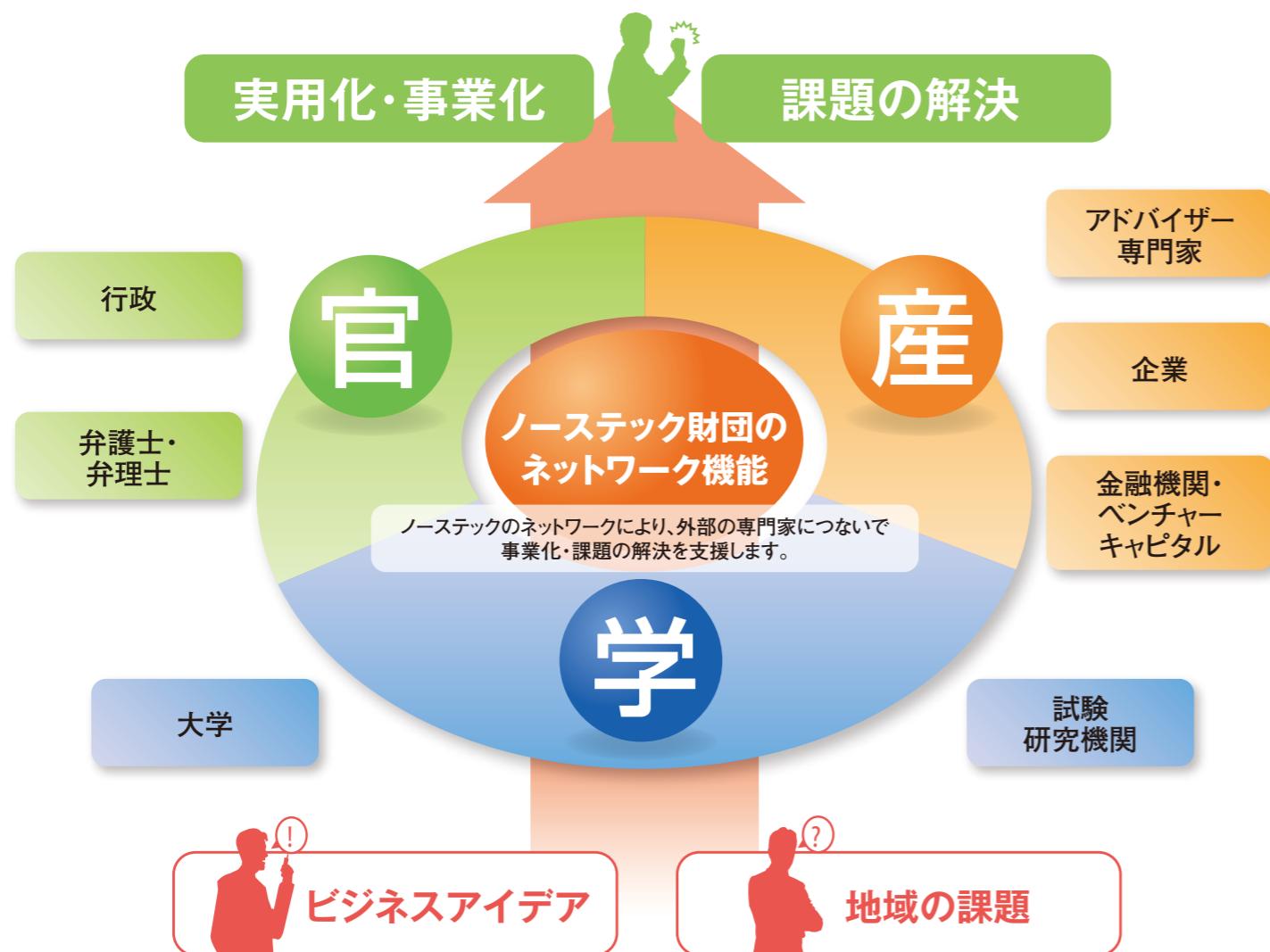
3. 戦略事業の展開

優位性のある食関連産業のプロジェクトを重点領域として取り組み、ノーステックが持つ「ネットワーク機能」と「コーディネート機能」を活用し、高付加価値商品の創出を支援し、食クラスター形成を推進していきます。



ビジネスアイディアの支援体制

企業のビジネスアイディアの実現、地域の課題解決のために
ノーステックの持つ、「ネットワーク機能」と「コーディネート機能」で
プロジェクトを強力に推進します。



●事業化に成功した件数と売上(平成11年度～平成21年度 実績)



ビジネス開発の4つのステップ

4つのステップを基本にビジネスアイディアをサポートします！

基本的な考え方

- ① ビジネス開発の主役は企業・起業家のあなた自身です。
- ② ノーステックは、企業・起業家の事業化を実現するためサポートします。

ビジネスプラン選定基準

- | | | | |
|----------|------------------------------------|-------|----------------------|
| 場所 | 道内で事業を実施する。道外企業であっても生産拠点を道内におけるOK。 | 条件 | 事業概要の次の項目が整理されていますか。 |
| ④ 市場性 | ⑤ 業態との適合性 | ① 意義 | ② 販売・流通面 ③ 採算性 |
| ⑤ 販売・流通面 | ⑥ 技術面 | ④ 技術面 | ⑦ 資金面など |

Step.4 事業化段階

開発段階終了後、事業化段階における
課題解決のフォローアップを行います。

事業化の
早期実現を
サポート

Step.3 開発段階

開発チームを中心とした実用化に向けた開発(試作等含む)を
行うとともに事業化段階の準備を整えます。

商品開発
開始!

Step.2 ビジネスプラン検討段階

担当企業を中心とした外部専門家などのアドバイザーを加えた
検討チームを編成して、ビジネスプランのブラッシュアップを図り、
開発目標を明確にします。

開発目標の
明確化

Step.1 一次対応段階

企業のビジネスアイディアをビジネスプラン選定基準に基づき、
事業化の可能性についてヒアリングします。

事業化の
可能性を
分析

支援制度活用の検討

北海道、北海道中小企業総合支援センターなどの支援制度の活用も検討します。
(例)「北海道中小企業応援ファンド事業」
(産業クラスター形成促進事業)

- | | |
|---------------|-------------------------|
| 事業名 | 対象者 |
| ●事業シーズ拡大支援事業 | 道内の産業支援機関と中小企業者等による共同事業 |
| ●市場適応能力高め支援事業 | |
| ●ブランド化促進支援事業 | |

ビジネス開発
事業化プロジェクト紹介

活用した支援制度:北海道中小企業応援ファンド事業(財北海道中小企業総合支援センター)

バイオマテックジャパン 株式会社

釧路市新野24-1056(釧路工業団地) TEL.0154-68-4444 / FAX.0154-68-4445
http://www.biomatecjapan.com/動物・植物由来の蛋白質、脂質、糖質
及びそれらの複合体の生産及び販売北の海からの恵み・鮭から抽出された
注目素材「プロテオグリカン」

■主な開発協力機関等

(財)釧路根室圏産業技術振興センター/ノーステック財団



①バイオマテックジャパン株式会社代表取締役の藤義昭さん
②鮭の頭部
③鮭の頭部から取り出した鼻軟骨を集めたもの



北海道産の鮭の頭から抽出・精製される量はごくわずか

世界初の技術を有して

美容・健康・医療業界で注目される新素材「プロテオグリカン」に特化して研究開発と製造販売を行うベンチャー企業が、釧路市のバイオマテックジャパン社です。

この注目の新素材は、「多くの糖鎖が連結した糖タンパク質の一種」であり、ヒアルロン酸やコラーゲンを上廻る機能をもつ成分のこと。サメや鮭などの軟骨からしか抽出できない貴重なものです。同社では、捨てられていた鮭の頭の鼻軟骨からこの成分を抽出する技術を開発。低成本で大量に生産できる技術を確立しました。この量産技術は世界で初の画期的なものであり、最大の特長は、プロテオグリカンを

短時間で大量に製造できることです。

ヒントは北海道に住むクマにあったと社長の工藤さんは語ります。冬眠前に鮭をむさぼるクマの写真を見て、アタマの部分とイクラだけを食べる様子に気づき研究を繰り返したそうです。しかし、研究は困難を極め、資金的にも底がつき「もうこれが最後の実験だ」とあきらめかけたその瞬間、成功を知ります。

以降、いろいろな機関からの支援を受けながら、特許を申請し、生産体制を整えてきました。同社の販売のカギは科学的な根拠に基づいた調査・分析結果(エビデンス)にあります。ヒトへの臨床実験を専門機関に委託し、技術資料などの営業ツールを支援で整備し、東京での国際的な展示

会に出展しました。タイミングよくこの新素材がテレビで取り上げられたこともあり、注目度は高く、その手応えを感じています。国内はもちろん、海外からの関心も高く「10カ国以上の国からオファーがある」と言います。化粧品の原料として、健康食品・サプリメントの原料として、さらには医薬品の一次原料としての活用が期待されています。



釧路工業団地に製造工場を建て、安定して生産できる体制へ

ビジネス開発
事業化プロジェクト紹介

活用した支援制度:北海道中小企業応援ファンド事業(財北海道中小企業総合支援センター)

丸共バイオフーズ 株式会社

稚内市中央4丁目18-18 TEL.0162-23-4055 / FAX.0162-23-4056
http://mbfnet.shop4.makeshop.jp/

無添加健康食品、化粧品の製造販売

北海道産のガングエイ(カスベ)から
抽出した「ムチン」を使用したサプリメント

■主な開発協力機関等

旭川医科大学/ノーステック財団



①丸共バイオフーズ株式会社代表取締役社長の宮本宣之さん
②稚内周辺で水揚げされるガングエイ(カスベ)



ネーミングもユニークな製品

北の海から
機能性商品を開発

稚内市で水産物の製造販売・加工を行う丸共水産(株)の関連会社が、丸共バイオフーズです。社内ベンチャーとしてスタートした後、平成15年に分社しました。同社ではこれまでに、エイ軟骨から抽出したコンドロイチンやコラーゲン製品を開発、販売してきました。無添加の天然素材にこだわり、健康食品や化粧品を自社工場で製造しています。

北の海で獲れるエイ(カスベ)の皮はこれまで使い道がなく、捨てられていたものでした。しかし、これに着目し「何かあるのではないか」と考えたのが、同社の

社長・宮本宣之さんです。宮本さんはすぐには北海道大学や旭川医科大学と共同研究を行い、この「何か」を「ムチン」という成分であることを突き止めます。ムチンとは、糖を多量に含む糖タンパク質の混合物であり細胞の保護や潤滑物質としての役割がある成分。強い粘性を持ち、保水力が非常に高いという性質を持っています。このエイから抽出したムチンの特長は非常に多くのシアル酸を含んでいることです。

シアル酸は、病原菌などに対する感染予防効果があることが判明しており、このシアル酸を多く含むものとしては、中華料理の高級食材である「ツバメの巣」が知られています。

分析調査の結果、このエイから抽出

された「ムチン」は、「ツバメの巣」を上回る量のシアル酸を含んでいることが判明しました。この成分を使って、サプリメントとして商品化したものが「通勤電車に乗る前に」です。主に首都圏の女性をターゲットに、混雑している通勤電車に乗る時に、マスクをするかわりに一粒、口の中で溶かして食べいただきたいと思い発売。ネーミングにこだわり、パッケージも工夫されています。

宮本さんは「『ムチン』や『シアル酸』といった言葉自体が広がってくれれば」と、今後に期待をかけます。天然素材100%にこだわり、地元の未利用資源を活かした高付加価値型商品の普及に、一層の意欲を燃やしています。

ビジネス開発
事業化プロジェクト紹介

活用した支援制度:札幌市魅力ある食の新技術開発モデル事業

池田食品 株式会社

札幌市白石区中央1条3丁目 TEL.011-811-2211 / FAX.011-811-2214
<http://www.ikeda-c.co.jp/>

創作豆、お菓子の製造・販売

地域に根ざした 新しい創作豆の開発

■主な開発協力機関等
ノーステック財団アドバイザー



「流動温風焙煎技術」及び「コーティング技術」を用いて試作した豆菓子。試作写真は、大豆・かぼちゃ・ほうれん草・帆立貝等の粉末パウダーをコーティングした事例です

豆菓子製品に付加価値をつけて

昭和23年の創業以来、北海道の素材を大切に職人こだわりの創作豆一筋なのが、札幌市白石区にある池田食品株式会社。「北海道の愛されるおやつ」をテーマに、ナッツ、大豆・黒豆、黒豆茶などの豆菓子をはじめ、タマゴボーロやチョコレートを製造・販売しています。会社の長い歴史の中には、「さまざまな環境の変化に対応してきた」と社長の池田光司さんは語ります。それまで主力製品であった外国産原料を使用した商品を捨て、180度の会社の方向転換を図ったこともあったそうです。また、成長著しい中国において、

豆菓子の需要が急激に伸びており、アジア圏や中国市場の動向から目が離せられないと言います。

そんな状況下、「根本から大豆を見つめ直そう」と「地域の素材を大切にした会社になりたい」と池田さんは考え、会社の在り方を変え続けてきました。その取り組みの一つが「札幌圏豆くらすた」です。この会は地元石狩圏の大豆生産者と地元食品企業、そして札幌市や広域圏組合が連携し、石狩圏の大豆振興を目指すもので、池田社長は会長を務めています。

地域に根ざした付加価値のついた製品のために、製造技術の改革にも挑戦してきました。「流動温風焙煎」という高温で一気に水分を抜き、やわらかい製品を

つくることができる技術の開発はその第一歩でもあり、札幌市の支援制度を活用し、技術を確立しました。この技術を活かし「生産者の顔が見える大豆」など様々なバリエーションを展開しています。「現在の変革期にノーステックや札幌市の組織力、職員の情熱に出会うことができ、非常に価値がありました。専門家からのアドバイスや、実験のプロセスが学べたことは実に有意義だった」と振り返ります。

今後は、さらに研究を進め、地域力ある商品開発を確立し、本州は元より、中国・アジア圏に販路を広げていきたいと考えています。

ビジネス開発
事業化プロジェクト紹介

活用した支援制度:北海道中小企業応援ファンド事業(財)北海道中小企業総合支援センター

株式会社 山本忠信商店

音更町木野西通7丁目3 TEL.0155-31-1168 / FAX.0155-31-5901
<http://www.yamachu-tokachi.jp/>

穀物(豆類・小麦)の集荷精選及び販売。
豆類・小麦を主とする農産物の契約栽培

北海道の元気大豆を使って 現代人の亜鉛不足を解消する

■主な開発協力機関等
雪印種苗株式会社／藤女子大学／ノーステック財団アドバイザー



雪印種苗株式会社と共同で特許出願した「亜鉛大豆」を使用して試作した栄養機能食品

栄養機能食品を目指して

十勝の音更町で、豆や小麦といった雑穀の集荷精選および販売を行い、「ヤマチュウ」の愛称で知られるのが株山本忠信商店です。十勝地方は豆の一大産地。同社では、4年ほど前からあずきの研究をきっかけに、大豆の高付加価値化についても研究を行ってきました。大豆成分の中でも、特に「亜鉛」に着目して、その機能性について研究を深めてきました。

亜鉛とは、タンパク質の合成や、免疫をつかさどる酵素の中心的な要素であり、人間の成長に欠かすことのできない栄養素ですが、現代の日本人には不足

がちな栄養素であることを専門家は指摘しています。そこで同社では、ここに注目して雪印種苗株式会社と共同研究をスタート。その結果、亜鉛含有量の高い大豆を栽培する技術を確立し、専用資材(肥料)と栽培方法について特許を申請するに至りました。

商品化に際しては、「ターゲットの選定と商品コンセプトの組み合わせが難しい」と専務の山本さんは打ち明けます。女性向け、子供向け、シニア向けといいろいろ層に対してどのような特徴を打ち出して商品化していくべきか、その方向性を見出すことに多くの時間が費やされたと言います。既存商品との差別化を打ち出すため現在、顆粒状の粉末、きなこ

ねじり、豆菓子、スティック状焼菓子タイプなどの試作品が開発されました。

今回のプロジェクトでは、「食物栄養学、食品開発、特許流通の専門家、アドバイザーの方々から、アドバイスをいただき、ここまで来ることができた」と山本さんは言います。「亜鉛」について表示可能な「栄養機能食品(亜鉛)」を開発するため、亜鉛成分の含有量を目標値まで高めながら、しっかりとした味や食感となるように試作を繰り返しました。

健康と栄養維持に重要な必須ミネラルである「亜鉛」を強調した大豆食品を開発し、健康に敏感な消費者へアピールしていきたいと考えています。

ビジネス開発
事業化プロジェクト紹介

活用した支援制度:北海道中小企業応援ファンド事業(財北海道中小企業総合支援センター)

株式会社 ベジフルデザイン

札幌市白石区中央1条3丁目2-43 TEL.011-299-6920 / FAX.011-299-6933
<http://www.vegefull.jp/>

北海道の農産物販売及び加工品の商品開発・レシピ開発。

農産物マーケティング、通販事業

北海道の食をカラーでデザインする 「カラフルポテトフレーク」



■主な開発協力機関等
ノーステック財団アドバイザー



北海道産の紫色のじゃがいも「キタムラサキ」

北海道産のピンク色のじゃがいも「ノーザンルビー」



株式会社ベジフルデザイン代表取締役の若林富士女さん



業務用食材「カラフルポテトフレーク」…北海道産有色じゃがいも「キタムラサキ」と「ノーザンルビー」を乾燥マッシュポテトにしたもの

道内農業に付加価値をつけて

北海道農産物の新しい販売形態に挑むベンチャー企業が、札幌市白石区のベジフルデザイン社です。設立したのは、農業や野菜・果物といった食のビジネスとは何の関係もなかった一人の主婦・若林富士女さん。15年前の農業体験からビジネスのヒントを得ます。その体験はとても楽しかったものの、野菜を育てるという大変な作業がきちんと評価されていないことに強い疑問を抱き、「なにか自分にできることがないだろうか」と思い始めたことが、起業へとつながりました。

北海道の農産物をムダなく使いきること

はできないだろうか。素材のままではなく、何か加工を施することで付加価値がつくれられないだろうか。ある時、お客様や食品関係者があることに反応する様子に気づきます。それは「色」。食べ物の「色」が差別化に、そして付加価値をつけることを発見します。きれいな色、意外な色、天然色素が織りなすカラーのインパクトは人々の関心を集めました。偶然にも、じゃがいもにピンクや紫色の元となるアントシアニンという色素を持つことを知り、これをフレークという加工法があることを聞きつけ、トッピングに使えるのではと思ったそうです。昨今注目を集めるスイーツに応用できないかと、試行錯誤をスタート。「色」「形状」「食感」の最適な組み合わせを探しながら用途提案

を行い食材のPRに努めます。この新しい業務用食材に「カラフルポテトフレーク」と名づけ、天然色素ゆえの課題である、色ぬけ・退色といった問題に専門家らと研究を重ねています。北海道の原材料に付加価値をつけ、北海道らしい製品づくりを道内企業と共に実現します。これが、道内農業の発展につながる。北海道の食をデザインする、ベジフルデザイン社の今後に注目が集まっています。


トッピング用カラフルポテトフレーク。パスタ、サラダ、スープ等のトッピングとしてお使いいただけます。

ビジネス開発
事業化プロジェクト紹介

活用した支援制度:北海道中小企業応援ファンド事業(財北海道中小企業総合支援センター)

株式会社 龍文堂

札幌市手稲区曙2条5丁目2-54 TEL.011-682-1451 / FAX.011-694-4406
<http://www.yubundo.co.jp/>

札幌らしさを追求した商品開発

これまで培ったノウハウを活かして新分野への挑戦を続ける



■主な開発協力機関等
札幌市/ノーステック財団アドバイザー



1 イヤーマフ&マフラー¹
2 株式会社龍文堂の高橋仁さん



2



イヤーマフ&マフラー(ブラックとホワイト)

札幌らしい デザインを追い求めて

大正9年に函館市で創業し、以来90年の歴史を有する印刷会社が株式会社龍文堂です。高速の輪転機を保有し、折込みチラシからポスター、パンフレットなど幅広く手掛けています。昨今のデジタル化やITの進展により、同社の経営環境も変化の荒波の真っただ中にあります。その危機感は社名変更に現れ、同社では平成17年に「株式会社龍文堂」から印刷の2文字を取り、新分野への開拓をはじめます。「クライアントニーズに的確に応える企画提案を」という基本方針のもと、得意先へのノベルティ提案をはじめ、

OEM生産の体制を整えてきました。その取扱いは、各種グッズ、雑貨、食品、スポーツ関連、そしてアパレル分野など広範囲です。

このような新規分野への進出に取り組む中、札幌市が推進している「さっぽろスタイル」の取り組みを知り、今回のプロジェクトがスタートしました。冬期の防寒対策として「耳あて(イヤーマフ)」と「マフラー」の組みあわせを考え、札幌らしいデザインへと改良を重ねてきました。

従来の社内体制が企業からの受注型であったのに対し、今回のプロジェクトは直接エンドユーザーに対するビジネスです。「買っていたい初めて成果」という状況に大変苦労したそうです。

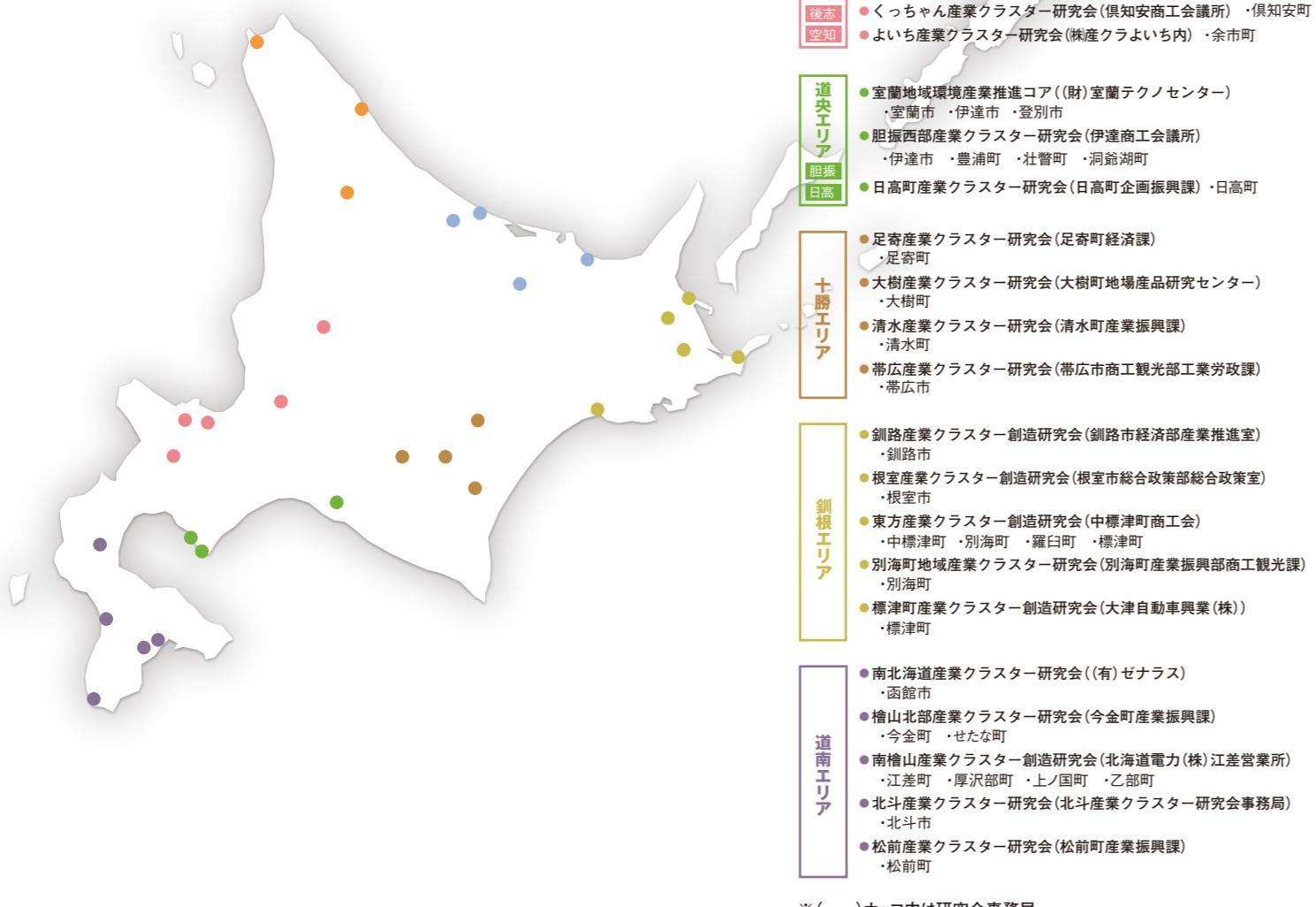
今回の支援を受け、さっぽろ雪まつり会場でのサンプリングなどを行うことができ、外国人への商品説明など、意外な顧客層とも出会えました。東京インターナショナルギフトショーにも出展し、「販路拡大に向けての土台づくりができた」とプロジェクト担当の高橋部長は語ります。こうした新しい活動を行うことで、消費者の声を聞くことができ、同時に本業である印刷部門への波及効果もあったと言います。今後は、販売の拡大を図り、関連商品も開発し、対象年齢層も拡大していきたいと、高橋部長は抱負を語ります。

地域産業クラスター研究会

道内各地の研究会・推進組織

産業クラスター創造活動を通じて、
地域の産業おこしに取り組む地域産業クラスター研究会・推進組織は、
道内29地域で活動しています。

人口規模の少ない町村圏の特徴は、クラスター活動の理念に呼応して、道内各地域に「クラスター研究会」が立ち上がってきましたことがあげられます。これはノーステックが各地域に要請や強制したものではなく、ノーステック財団の元理事長 故戸田一夫の熱意が各地域の人たちに伝わり、自分達の地域でも産業クラスターという考え方を取り入れて、地域の産業おこしを自主的に行おうという気運の表れです。研究会のエリアとしては、単独市町村で立ち上げた所もあれば、市町村圏域をまたいだ広域での研究会もあります。



地域産業クラスター研究会

- 財団法人 下川町ふるさと開発振興公社クラスター推進部
(財)下川町ふるさと開発振興公社)・下川町
- わっかない産業クラスター研究会
(稚内市建設産業部水産商工観光課)・稚内市
- 北オホーツクえさし発「プロジェクトE」(有)三浦書店)・枝幸町
- 産業クラスター研究会オホーツク・北見市
(北見市商工観光部産業連携推進課)
- NPO法人産業クラスター東オホーツク(有)ヤマト内研究会事務局
・網走市・斜里町・小清水町・清里町・美幌町・大空町
・津別町・北見市(旧常呂町)
- NPO法人ネット・プロジェクト・オホーツク・クラスター
(北海道電力(株)紋別営業所)
・紋別市・遠軽町・雄武町・興部町・西興部村・滝上町
・上湧別町・湧別町・佐呂間町
- 滝上町地場産品振興会(滝上町商工会)・滝上町
- 滝川市産業振興協議会(滝川市経済部商工労働課産業連携室)・滝川市
- 南空知産業クラスター創造研究会(岩見沢商工会議所)
・岩見沢市・美唄市・三笠市・夕張市・栗山町
・南幌町・由仁町・長沼町・月形町
- 朝里川温泉地域クラスターープロジェクト(社団法人小樽観光協会)
・小樽市
- くっちゃん産業クラスター研究会(俱知安商工会議所)・俱知安町
- よいち産業クラスター研究会(株)産クラよいち内)・余市町
- 室蘭地域環境産業推進コア(財)室蘭テクノセンター)
・室蘭市・伊達市・登別市
- 胆振西部産業クラスター研究会(伊達商工会議所)
・伊達市・豊浦町・壯瞥町・洞爺湖町
- 日高町産業クラスター研究会(日高町企画振興課)・日高町
- 足寄産業クラスター研究会(足寄町経済課)
・足寄町
- 大樹産業クラスター研究会(大樹町地場産品研究センター)
・大樹町
- 清水産業クラスター研究会(清水町産業振興課)
・清水町
- 帯広産業クラスター研究会(帯広市商工観光部工業労政課)
・帯広市
- 鉄道産業クラスター創造研究会(釧路市経済部産業推進室)
・釧路市
- 模室産業クラスター創造研究会(模室市総合政策部総合政策室)
・模室市
- 東方産業クラスター創造研究会(中標津町商工会)
・中標津町・別海町・羅臼町・標津町
- 別海町地域産業クラスター研究会(別海町産業振興部商工観光課)
・別海町
- 標津町産業クラスター創造研究会(大津自動車興業(株))
・標津町
- 南北海道産業クラスター研究会(有)ゼナラス
・函館市
- 檜山北部産業クラスター研究会(今金町産業振興課)
・今金町・せたな町
- 南檜山産業クラスター創造研究会(北海道電力(株)江差営業所)
・江差町・厚沢部町・上ノ国町・乙部町
- 北斗産業クラスター研究会(北斗産業クラスター研究会事務局)
・北斗市
- 松前産業クラスター研究会(松前町産業振興課)
・松前町

※()カッコ内は研究会事務局

「癒し」や「健康」がテーマー滞在型旅行形態「ウェルネスツーリズム」 朝里川温泉地域クラスターープロジェクト

小樽市

事務局:社団法人小樽観光協会 小樽市色内2丁目1番20号 TEL.0134-33-2510

活用した支援制度: 地域の仕組みづくり事業／ 重点支援地域(ノーステック財団)



代表の米花正浩さん

メニューは、スノーシュートラベルをはじめ、ヨガ体験、米ぬかを使ったフェイスクア体験。さらには、健康に関する講座「睡眠と健康」、「アロマセラピーの基礎」など、学びを取り入れたプログラムを企画。食事は地元食材を使った薬膳料理とし、アレルギーの低減、免疫力アップ、花粉症の緩和に効果がある「乳酸酒」を使用の健康メニューを提供しました。

モニターツアーを小樽朝里クラッセホテルで行い、旅行代理店、新聞社などのマスコミ関係者を招待しました。参加者からは「体が浄化されるようでとても良かった」など好評でした。今後は、「モニターの方の意見を参考に、プロジェクトのメンバーと共に更なる商品開発を進めていきたい」と、会の代表である米花正浩さんは今後に期待を寄せています。



規格外品の果物を利用した商品開発ードライフルーツ試作・研究 よいち産業クラスター研究会

余市町

事務局:よいち産業クラスター研究会事務局 余市郡余市町黒川町1301番地(株)産クラよいち内) TEL.0135-23-9101

活用した支援制度: 地域の仕組みづくり事業／ 重点支援地域(ノーステック財団)



よいち産業クラスター研究会のみなさん

商品開発を行い、新たな特産物を作り出すことです。

現在は果物のフリーズドライ化、パウダー化の商品開発に向けて研究中です。ルツツ食品加工(株)、北海道立食品加工研究センターの協力を得ながら試作品づくりに取り組んでいます。先日、札幌のデパートで、ドライフルーツの試験販売を実施する機会を得ました。結果は予想を上回る反響があり、商品に対する自信を深めることができたと言います。東京のバイヤーからも商品に関する問い合わせをいただき、「これから展開が楽しみ」と会のメンバーは話します。

また、果物パウダーは染料原料、ジュース(粉ジュース)、スイーツの素材などに利用できないか検討・研究を重ねています。今後は課題であるコスト削減と商品保存方法を

確立させ、商品化を目指しています。



オホーツク海のサクラマス・秋鮭を使用—ソフト燻製の商品化

NPO法人 ネット・プロジェクト・オホーツク・クラスター

紋別市・遠軽町・雄武町・興部町・西興部村・滝上町・湧別町・佐呂間町 事務局:北海道電力㈱ 紋別営業所 紋別市本町7丁目2番26号 TEL.0158-24-3121

活用した支援制度:

地域の仕組みづくり事業／
重点支援地域(ノーステック財団)

部会長の本吉さん

オホーツク地域9市町村から構成される研究会に、NPO法人ネット・プロジェクト・オホーツク・クラスターがあります。その一部会として遠軽町で湧別川流域研究部会が活動しています。部会長であり行政書士・まちづくりコンサルタントの本吉春雄さんが取り組むプロジェクトが、地元のサクラマスを

使ったソフト燻製です。

サクラマスとは、ヤマベが海に出て戻ってくる魚のことを言い、身がやわらかく使いにくい魚として知られています。これを冷燻(れいくん)という20℃以下の温度で燻製にすることで、身がほどよくしり、旨味を増すことができます。研究部会では、この燻製の技法により地元資源の商品化を目指しています。専門的なことに関しては、北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センターの抜山さんのアドバイスをいただきながら、身のやわらかさと塩分濃度の調整を重ね、製造ノウハウを蓄積しています。

地元のホテルなど飲食関係者に対してアンケート調査も実施し、調理する側からの意見をもらいました。ソフト燻製の勉強会や先進地への視察も行い、技術を習得し、地元・

遠軽町の特産物となることを目標に挑戦が続けられています。



地元の資源を活用して商品化—温感ジェルクリーム

財団法人下川町ふるさと開発振興公社クラスター推進部、下川ふるさと興業協同組合

下川町 事務局:財団法人 下川町ふるさと開発振興公社 クラスター推進部 上川郡下川町幸町95番地 TEL.01655-5-2770 FAX.01655-5-2771

活用した支援制度:

地域の仕組みづくり事業／
重点支援地域(ノーステック財団)

協同組合理事長の牧村さん

(財)下川町ふるさと開発振興公社の支援を受け、地元産のエミュー油とともに木精油をたっぷり使い、温感ジェルクリームの製品開発に取り組んでいるのが、下川ふるさと興業協同組合です。同組合は、町の面積の9割が森林というその特長を活かした木酢液の総合メーカーです。地元のクマ笹を

製品化し、健康食品や化粧品の開発・製造・販売も行っています。「冬季の閑散期にやれることを」と、新たな商品開発に取り組んでいます。

これまで、樹木や笹のエキスを利用した基礎化粧品の実績があったことから、その延長線上に今回の温感ジェルクリームの構想があったと言います。商品化に際しては、過去の経験と反省を踏まえ、消費者のアンケート調査から入りました。ユーザーである女性のニーズを調査し、テストにテストを重ねて、現在のタイプにたどりつけました。

販売は町内の小売店とWEBサイトが中心です。競合商品も多く知名度もまだですが、「PRの予算をかけ、次のステップへ向かいたい」と期待をかけます。地元の資源を活用した商品に、期待が集まっています。



都会のクーラーに悩む女性に向けて開発
ネーミングにも工夫をした
温感ジェルクリーム「ぱっぽジェル みえないスッキング」
問合せ先:下川ふるさと工業協同組合
TEL.01655-4-4206



協同組合理事兼工場長の横井さんと公社の丹野さん

産業用大麻の研究—精密農業プロジェクト

産業クラスター研究会オホーツク

北見市

事務局:北見市 商工観光部 産業連携推進課 北見市北5条東2丁目 TEL.0157-25-1210

活用した支援制度:

地域の仕組みづくり事業／
重点支援地域(ノーステック財団)

会長を務める田口さん

と抱負を語ります。

会の主要なプロジェクトのひとつである「麻プロジェクト」では、産業用大麻の研究を通して農業と工業の連携を目指しています。農業法人(有)香遊生活の社長・舟山秀太郎さんが中心となり、北海道で唯一の大麻栽培特区の認定を受けるまで進捗しています。普及啓蒙のためのシンポジウム・パネル展を開催し、理解を深める活動も展開しています。

もうひとつの柱である、「精密農業を核としたイップスクリードル事業」では、農業生産法人(株)イップスアグリシステムの社長・門脇武一さんが中心となり、地域のイノベーションに挑戦しています。こちらは大豆を細かく粉粒体加工できる施設を稼働させました。この施設により、規格外品も含めて、収穫された農産物のすべてを活用できる体系を目指して

います。



産業用大麻について熱く語る舟山社長



サイエンスクラスターによる地域イノベーションを目指す門脇社長

市民を巻き込む、スイーツ旋風—「ねむろスイーツ」のブランド化

根室産業クラスター創造研究会

根室市

事務局:根室市 総合政策部 総合政策室 根室市常盤町2丁目27番地 TEL.0153-23-6111

活用した支援制度:

地域の仕組みづくり事業／
重点支援地域(ノーステック財団)研究会代表の大地みらい信用金庫
理事長 北村信人さん

を開発しよう」との呼びかけで、根室市内の菓子店等が集まり、グループを結成しました。地域の菓子・パン店が共同の取り組みを行うことで需要の掘り起しを行い、「ねむろスイーツ」のブランド化をめざしています。コーディネーター役の大地みらい信用金庫の倉又成さんが、グループの活動をサポートしています。

菓子・パン店のメンバーはロールケーキをテーマに選定し、試作品を持ち寄り、試食会を重ねてきました。「ねむろスイーツフェスタ」というイベントを開催し、広く市民にアピールしています。同時に、公募で決定したロゴマークに関する勉強会も行い、ブランド化に向けての環境を整えています。

東京での根室物産展にも参加し、出展した商品が完売するほど好評でした。代表

の清月菓子店・中村重典さんは「初めて市外に出てみたが、お客様の反応を含め、貴重な経験でした」と話します。地元根室にある素材を使った新たな商品開発に挑戦し、次なる企画に向けて準備を重ねています。



研究会のコーディネーター役を務める大地みらい信用金庫の業務統括本部地域振興室 倉又室長
グループリーダーの株清月菓子店の中村社長

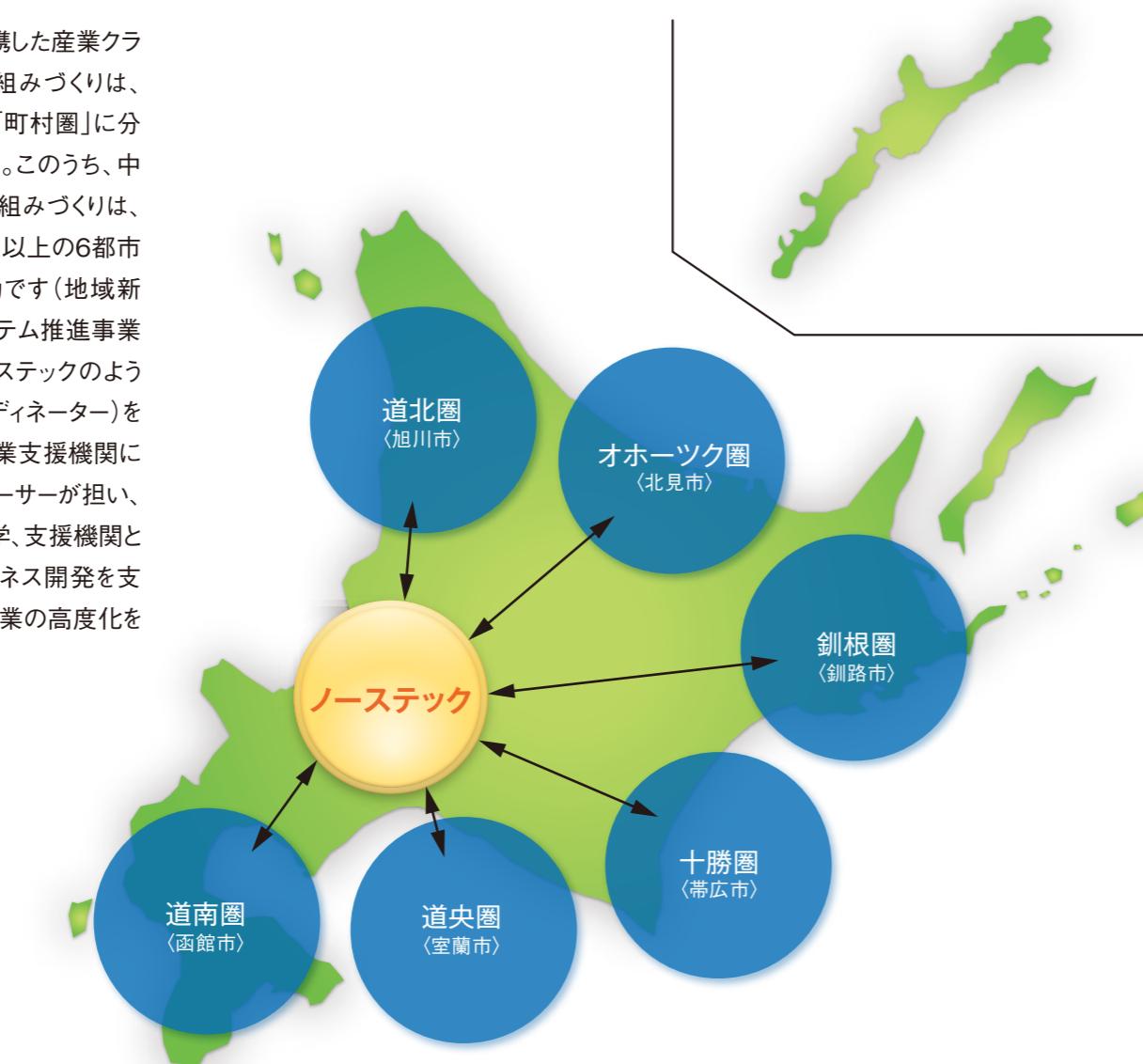


個性を競い合う、根室スイーツ
共通のブランドマークをつけてわかりやすくアピールする

地域の産業支援機関との連携

ノーステックは、道内6圏域でのビジネス開発に対し、
地域の産業支援機関が行うプロジェクトを力強くサポートします。

道内各地と連携した産業クラスター創造の仕組みづくりは、「中核都市圏」と「町村圏」に分けることができます。このうち、中核都市圏での仕組みづくりは、人工規模10万人以上の6都市を中心とした活動です(地域新ビジネス創出システム推進事業／北海道)。ノーステックのようなつなぎ役(コーディネーター)を既存の地域の産業支援機関に設置したプロデューサーが担い、ノーステックや大学、支援機関と連携しながらビジネス開発を支援し、地域内の産業の高度化を図っていきます。



道内6圏域の産業支援機関

一般財団法人 旭川生活文化産業振興協会
tel.0166-68-2820 fax.0166-68-2828
〒078-8801 旭川市緑が丘東一条3丁目1番6号 旭川リサーチパーク
URL <http://www.arc-net.co.jp/>

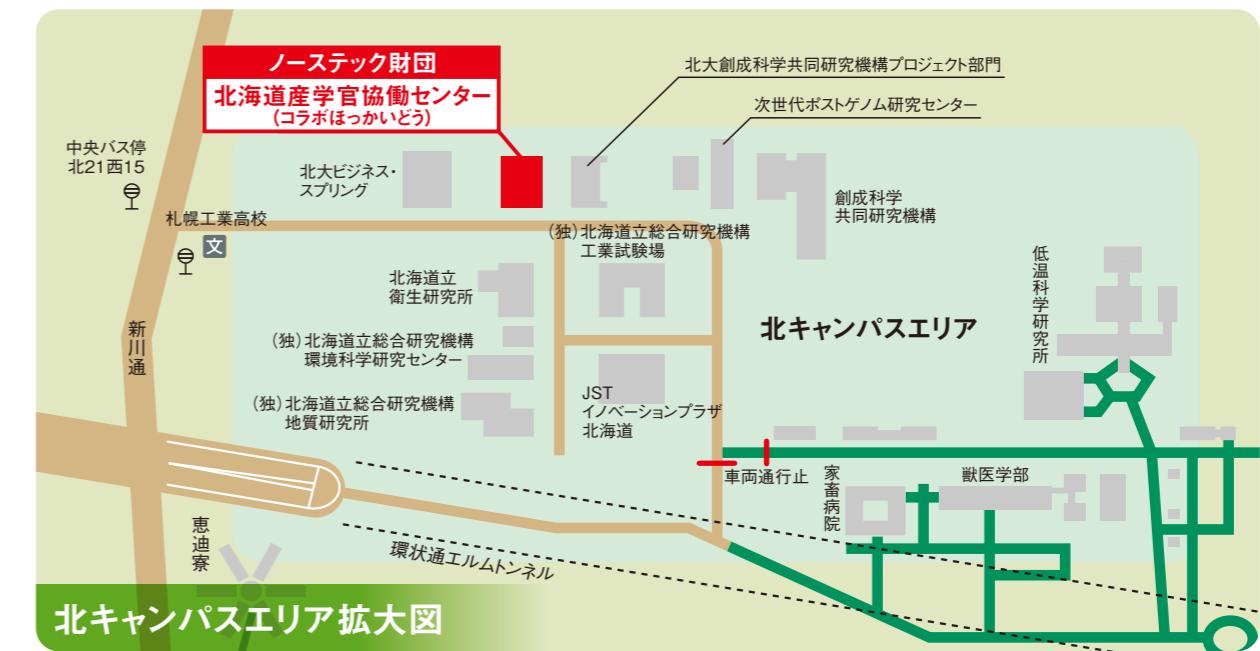
社団法人 北見工業技術センター運営協会
tel.0157-31-2705 fax.0157-66-2520
〒090-0836 北見市東三輪5丁目1番地4
URL <http://www1.kitami-itc.or.jp>

財団法人 釧路根室圏産業技術振興センター
tel.0154-55-5121 fax.0154-55-5161
〒084-0905 釧路市鳥取南7丁目2番23号
URL <http://www.senkon-itc.jp/>

財団法人 十勝圏振興機構
tel.0155-38-8850 fax.0155-38-8809
〒080-2462 帯広市西二十二条北2丁目23番地9
URL <http://www.tokachi-zaidan.jp/>

道南圏 財団法人 函館地域産業振興財団
tel.0138-34-2600 fax.0138-34-2601
〒041-0801 函館市桔梗町379番地
URL <http://www.techakodate.or.jp/>

道央圏 財団法人 室蘭テクノセンター
tel.0143-45-1188 fax.0143-45-6636
〒050-0083 室蘭市東町4丁目28番1号
URL <http://www.murotech.or.jp/>



交通機関のご案内



地下鉄「北18条」駅より徒歩約20分
※エルムトンネル上、地上遊歩道の通行が可能です



▶ JR札幌駅より乗車約15分
北海道中央バス 西51北桑園線 地下鉄北24条駅前行 「北21西15」下車徒歩5分

- ▶ 地下鉄大通駅（大通西4丁目）より乗車約19分
JR北海道バス 37南新川線 北25条西15丁目行「北21西15」下車徒歩5分
- ▶ 地下鉄北24条駅より乗車約7分



道下手稻札幌線(新川通) 札幌工業高校前信号交差点よりお入り下さい。
地下鉄北10条駅より東の進入口を左側の道へお進み下さい。



JR:快速エアポートで約40分
バス:札幌都心まで約70分