

ルネサンス四国

特集 地域農業を成長産業に変える

No.41 2012年 秋号



祖谷川沿いの星徳島県三好市東祖谷（撮影・高橋 毅）

地域と共に生き 地域と共に歩み 地域と共に栄える

四国電力株式会社

経営企画部

高松市丸の内2番5号 TEL.087-821-5061
ホームページ <http://www.yonden.co.jp/>
携帯電話サイト(スマートフォン) <http://www.yonden.co.jp/m/>



FSC® 森林管理協議会 認証紙を使用しています。



環境に配慮した植物油インキを使用しています。

四国歳時記

あきば
秋葉まつり
高知県仁淀川町

土佐の山間で
江戸時代から続く火の神の祭り

祭りの花形は“鳥毛ひねり”
火事装束の若者が二人
呼吸を合わせて距離を取る
一人が鳥毛を空高く投げ上げ
もう一人が華麗に受け止める
その瞬間 どよめきと歓声が
山々に響きわたる

二百余年受け継がれてきた
勇壮な技に
祭りは最高潮に盛り上がる

長さ7m余りもある鳥毛(大毛槍)を10～15m離れて投げ合う“鳥毛ひねり”
[しだれ桜で知られる中越家前の出口道]

ルネサンス四国

No.41 2012年 秋号

特集 地域農業を成長産業に変える

CONTENTS

- | | | |
|----------------|----|--|
| 四国歳時記 | 1 | あきば
秋葉まつり |
| 特集
ルネサンス・アイ | 4 | 日本の農業は成長産業に変えられる
宮城大学 副学長
大泉 一貫氏 インタビュー |
| 四国フロンティア | 6 | 農業の新たな飛躍を目指した
四国各地の取り組み
・6次産業化(1次、2次、3次産業の連携)
・農業経営の規模拡大
・農産物輸出の取り組み
・ブランド製品の開発 |
| 四国で輝く | 12 | さいさいきて屋直売所運営協議会 西坂 文秀氏 |
| 四国八十八箇所を旅する | 14 | 伊予の国・菩提の道場【愛媛編】 |
| テクノロジー・ナウ | 16 | 新たな段階を迎えた「希少糖」の
実用化と応用研究 |
| 企業立地ニュース | 18 | 西長峰工業団地(徳島県阿波市)
徳島県への立地企業インタビュー
並木精密宝石(株) |
| 企業ズームアップ | 20 | 廣瀬製紙(株)(高知県土佐市)
不織布で未来を切り開く世界企業 |
| 温故知新 | 21 | 香川の手袋産業
全国シェア9割以上を占める日本一の産地 |

本誌は、変貌を遂げつつある四国の姿を幅広くお伝えするため年2回発行している地域情報誌です。全国各地で活躍されている四国出身の企業経営者の方々をはじめ、全国の企業や四国の経済団体、自治体などにお届けしています。

四国歳時記◎秋葉まつり



子どもたちに太刀踊りを指導する" ならし"。年明けから始まり、里は活気づく



武者装束の子どもたちが真剣と踊り棒を使い、勇ましく舞う" 太刀踊り "

高知県仁淀川町別枝に伝わる「秋葉まつり」(毎年2月9日～ 11日)は、火産霊命(防火・災難除けの神)を御祭神とする秋葉神社に由来する。

この神様は、もともと岩屋神社裏の岩窟に祀られていたが、その後、法泉寺、関所番役・市川家を経て、寛政6年(1794)に郷民の要望で氏神として秋葉神社に遷された。この時の市川家との約束で、年に一度、御祭神が市川家に行幸されることになり、これが「秋葉まつり」の始まりとなった。

祭りのクライマックスとなる最終日には県内外から約2万人もの観客が訪れる。



祭りの最終舞台となる秋葉神社境内。大勢の観客で埋め尽くされる



九十九折の山道を練り進む神幸行列。厳寒の時期 吹雪く年もある

薄明の山里に
ほら貝が響きわたり
祭りの始まりを告げる

丹念に身支度を整えた
総勢二百人が
ほら貝や笛 太鼓を携え
華麗な技や踊りを披露しながら
神輿とともに山道を進む

平家落人伝説が残る
土佐の山里で
祭神ゆかりの地で
一日かけて巡る神幸行列



かつて御祭神が祀られていた岩屋神社の岩窟。
年に一度神様が里帰りし、ここから" 練り "が始まる



神出鬼没で祭りを盛り上げる人気者" 油売り "。
滑稽な動きで観客を楽しませながら防火守り売り歩く



大泉 一貫氏

プロフィール / 1949年 宮城県生まれ。東京大学大学院修了、農学博士。専門は農業経営学、地域経済論、食品流通事業論。現在、宮城大学副学長。政府の「食と農林漁業の再生実現会議」(議長:野田総理)や農林水産省「食料・農業・農村政策審議会」委員などを歴任。著書に『日本の農業は成長産業に変えられる』『日本農業の底力』などがある。

——顧客志向型の代表例、オランダでは他産業との融合がみられますか。

園芸農業で世界を席巻するオランダでは、農村を旅すると、農村に似つかわしくないビルが所々建っています。これらのビルには、最先端のIT企業が入り、ハウスの作付けや、施設園芸の鍵を握る土壌、CO₂、湿度、温度などを全てITで管理し、ノウハウを蓄積しています。

トマトの収量でみると、生産性の違いは一目瞭然。日本では、10a当たり平均で10トン、国の将来目標が20トンであるのに対し、同国では現在、日本の7倍の70トン、将来的には100トンまでも視野に入りつつあります。

この事例からは、他産業、特に

急速に発展してきたIT企業との融合は、生産性の引き上げに有効であり、国際競争力に決定的な影響を及ぼすことが判ります。

——お米の場合は、生産性や競争力の向上は難しいのでしょうか。

日本の米作りは、零細・家族経営が中心で、生産性向上には確かに難しい面があります。しかし、20haの規模では2000万円、30haだと3000万円の売上となり、所得はその半分以上を期待できます。担い手のいない田んぼの耕作委託を進め、大規模化を図ることで、米作りが成長産業となる可能性があります。

また米の生産性を国際比較すると、現在、生産者価格は、日本の240円/kgに対し、米国は

140円/kgと大きな差があります。

ただ、日本の米の収量は現在の500kg/10aに対して、昭和30年代には1トン取りもあり、それに近付けることで、生産者価格を半分程度にまで引き下げられます。

日本の米価が高い背景には、40年代以降の減反政策のもと、米の品種改良で収量を犠牲に美味しさを追求してきたことがあります。今後、収量拡大にも目を向けた品種開発を進めれば、収量の劇的な引き上げができます。そうすれば、国際競争力は大幅に改善し、米の輸出も可能となります。



高い生産性を誇るオランダの施設園芸(トマトのハウス栽培)
[写真提供: オランダ大使館 Henk de Graaf氏 撮影]

農地法の改正に伴い、企業等の農地賃借による参入に対する規制は大幅に緩和されましたが、参入は劇的には進んでいません。その背景には、借りられる農地の場所が判らないこと、農業のノウハウを蓄積するのに時間がかかること、農産物の販売先が確保できないこと、などがあります。

これらの問題は、借りられる農地の情報提供や、栽培技術の標準化・見える化、契約栽培の推進などで必ずクリアできると思います。

日本の農業は間違いなく成長産業に変えることができます。

——日本の農業は成長できるという点です。

そうですね。本来、市場の発達した先進国の農業ほど市場対応力が備わり、成長力は高まります。

日本の農業は、市場ニーズに合わせた顧客志向の徹底、一定の規模拡大も含めた生産性向上の飽くなき追求、他産業のノウハウを取り込む6次産業化、を目指すべきです。また、その実現に向け、農業経営者を生み出すため、他産業からの参入を促すことが、有効かつ重要だと考えられます。

——他産業からの参入を増やすためには何が必要でしょうか。

農地法の改正に伴い、企業等の農地賃借による参入に対する規制は大幅に緩和されましたが、参入は劇的には進んでいません。その背景には、借りられる農地の場所が判らないこと、農業のノウハウを蓄積するのに時間がかかること、農産物の販売先が確保できないこと、などがあります。

RENAISSANCE EYE ルネサンス・アイ

宮城大学 副学長

大泉 一貫氏 インタビュー

「日本の農業は成長産業に変えられる」

聞き手: 編集事務局



日本の農業の現状と問題点

——日本農業の現状をどのようにご覧になっていますか。

日本の農業は、担い手の平均年齢が65歳と高く、全国の耕作地は1961年の609万haから463万haへと4分の3に減少する一方、耕作放棄地は38万haと埼玉一県分に拡大するなど、非常に厳しい状況にあります。

——それは日本の農業が、小規模で生産性が低いためでしょうか。

農業の国際競争力を端的に反映する農産物輸出額をみると、確かに大規模農業の典型であるアメリカが世界一です。しかし、世界第二位は九州とほぼ同じ面積のオランダです。ドイツ、フランス、ベルギーなど、決して大規模農業とは言えない他の欧州各国も上位に入っており、耕作面積の広さだけで競争力が決まる訳ではありません。

——なぜ、国土の狭い国でも競争力を保てるのでしょうか。

極めて単純ですが、成功の秘訣は「顧客志向の徹底」です。得意

とする分野に特化し、消費者のニーズに合わせて付加価値を高め、市場を確保することです。

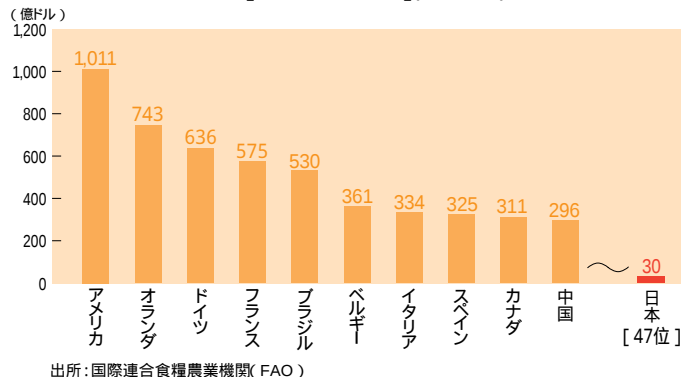
例えば、オランダは園芸、デンマークは豚肉・乳製品などに特化し、高い競争力を保持しています。

——日本はオランダなどの農業とは違うのでしょうか。

日本の農業の大部分は、顧客志向の対極にあります。

日本は、戦前より農村の庇護と食糧確保のため、「米を作れば、政府が全部買い上げ、政府が言うとおり農家はやれば幸せになれる」

農産物の国別輸出額[上位10カ国](2009年)



成長産業への転換を促すカギ

——農業を顧客志向型に変えるには、どうすればいいのでしょうか。

昭和初期以前には、日本の農業社会にも「経営者」がいました。彼らは、農業だけではなく、酒や醤油等の醸造業、廻船問屋など様々な事業に携わり、市場のニーズに触れながら、その中で農業の位置づけを考え、農業を「経営」してきました。その結果、地域経済、ひいては日本や世界の経済とのつながりの中で、顧客志向型の農業を実現し、発展させ、農村に住みながら素封家、名望家となったのです。

この事例から、農業を単独で行うよりも、他産業と融合した形で経営することが、顧客志向型の農業を実現する上で望ましいことが判ります。

農業の新たな飛躍を 目指した四国各地の 取り組み

四国地域では農業の新たな飛躍に向け、六次産業化の推進、大規模化による生産性向上、海外市場の開拓、新たなブランド産品づくりなど、様々な取り組みが活発に進められている。

一次産業（農林漁業）と二次産業（製造業・流通・観光業等）の連携を進め、新たな付加価値を生み出す取り組みのこと。1×2×3＝6に因んだ呼称。

企業との連携による農業活性化モデルを目指す「西条農業革新都市プロジェクト」（愛媛県西条市）

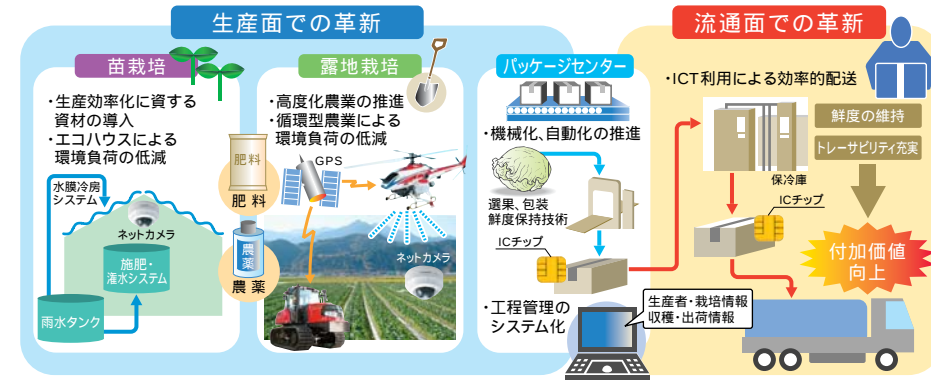
プロジェクトの概要

愛媛県西条市では、経団連の「未来都市モデルプロジェクト」の一つである「西条農業革新都市プロジェクト」が動き始めている。

これは、住友化学やパナソニック、三菱重工などの産業界と、地元西条市やJAが共同して、各社の先端技術と地域が有するノウハウを融合した新たな農業活性化モデルの実証事業に取り組もうとするもの。

具体的には、GPS技術の活用による農機の自動運転や肥料・農薬の精密散布、ライブカメラによる遠隔農場監視など先進技術を用いた農作業省力化の推進、企業ネットワークの活用による大都市圏への販路開拓、企業・地元関係者による加工センターなど食関連産業の誘致・集積、農業水利施設を活用した小水力発電の導

西条農業革新都市のプロジェクトイメージ



入などを想定している。

未来都市モデルプロジェクト…経団連が進める民間主導の経済成長戦略の目玉事業。経団連企業企業がある最先端の技術・製品・アイデアを投入して、様々な社会的課題を解決する「イノベーションモデル」の構築を目指す。

農業生産法人を設立し、事業に着手

まずは、本事業を進めるためのステージ作りとして、2011年8月、「(株)サンライズファーム西条」（資本金一億円）を設立、農地5haを借り、レタスやネギなどの栽培を始めている。

これと並行して、流通・販売対策として、今後、カット野菜などの加工作業や包装・鮮度保持のための施設整備を行うとともに、遠隔管理システム等の先進技術の実証実験を進めることとしている。

また、こうした過程で得た様々なノウハウは、今後「マニュアル化」「見える化」して、蓄積・公開し、農業への幅広い参入を促すこととしている。



西条市 農業革新都市推進室 tel.0897-52-1280(直通)

地域農業との共栄を図る農商工連携の先進企業（(株)マルハ物産）

レンコン加工品の製造・販売日本一



国内有数のレンコン産地・徳島県。ここに先進的な農商工連携に取り組むレンコン加工品メーカー最大手の(株)マルハ物産（松茂町）がある。

同社は、1958年、現社長・林香与子氏の父親が創業、レンコンの水煮や酢づけなどの加工品を国内で初めて商品化。1970年頃から、小売用ではなく、業務用を重点的に手掛ける戦略が奏功、外食産業や弁当市場向け需要の急

速な拡大を追い風に成長を続け、今ではレンコン加工品で国内シェア45%を占めている。

揺るばるレンコン産地・徳島

売上げが順調に伸びる中、原料となるレンコンは地元徳島産だけでは足りず、茨城県や佐賀産、さらには中国産にも調達先を拡大。しかし、最近になり同社は、主要な調達先となった中国での人件費高騰や制度変更リスクの高まり、さらには消費者の国産志向といった環境変化に直面するようになった。

その一方で、かつて全国一のレンコン産地だった徳島は、担い手不足などから耕作放棄地が増加し、生産量が減少していた。

レンコン産地・徳島の復活に向けた農家との連携

そこで、創業直後の厳しい時代と同社を支えてくれた徳島の農業に恩返しをしたいとの思いとも相俟って、レンコン産地・徳島の復活を決意。

2003年、農業生産法人「マルハファーム」を設立し、休耕地等を借りて、レンコン栽培に乗り



農業生産法人マルハファームのレンコン畑

出した。今では、16haのレンコン畑で、年間132トンを生産し、大部分をマルハ物産が買い上げて自社製品の原料に使用している。

また、同社は、独自にレンコン栽培を続ける農家に対しては、毎年の仕入れの価格と数量を約束して購入することで、農家の経営の安定化を図っている。

こうした産地との協働による取り組みが評価され、2012年3月、同社は、(財)食品産業センターなどが主催する「第33回食品産業優良企業等表彰」の食品産業部門（農商工連携）で農林水産大臣賞を受賞した。

同社は、今後も地元のレンコン農家との連携を深め、地域の農業に貢献することを目指している。

(株)マルハ物産でのレンコン加工



レンコン加工品（酢づけ）

(株)マルハ物産 <http://www.maruha.org/>

農産物輸出の取り組み



ベテランの選花員による厳しい品質チェックを実施する「共同選花」

そこで、当時のJA高知市三里園芸部青壮年部長・中島義幸氏（現園芸部長）は、小さい面積で周年栽培できるアフリカ原産のユリ科植物「グロリオサ」を見出し、1980年にオランダから球根を取り寄せて栽培を始めた。

グロリオサは、市場からの評価が高く価格も安定しており、確実な収入が見込めることから、栽培農家が徐々に増加、産地全体で栽培方法の工夫や品種改良に取り組んだ。例えば、グロリオサは丈が4mを超えるものもあり、作業効率を高めるため、根元で茎をループ状に巻く栽培方法を考案した。

また、花の大きさや色の鮮やかさ、茎の硬さなどが市場ニーズに合うよう品種改良を続け、1993年には、代表作となる「ミサトレッド」を開発し商標登録。炎のような鮮やかな赤い花びらは、イベントやレストランなどの装飾に欠かせないものとなっている。

さらに、全国でも少ない「共同選花・共同販売体制」が、産地を日本一にする力となる。生産者以外から雇用した40人近い女性選花員が厳しい目で花の付き具合など

高級花卉への
作物転換に挑戦

高知市の三里地区は、ピーマンやハウスショウガなどを手掛ける高知園芸発祥の地として知られているが、価格の低下に悩まされていた。



グロリオサの 国内No.1産地に成長

そこで、当時のJA高知市三里園芸部青壮年部長・中島義幸氏（現園芸部長）は、小さい面積で周年栽培できるアフリカ原産のユリ科植物「グロリオサ」を見出し、1980年にオランダから球根を取り寄せて栽培を始めた。

国際品評会・世界一を武器に海外市場を開拓（JA高知市三里園芸部）



グロリオサ「ミサトレッド」のPRチラシ

をチェック、品質のばらつきをなくし、農家指導も徹底した。現在、同地区の45戸39haで、年間420万本生産している。

国際品評会での
高評価をバネに輸出を拡大

2002年、JA高知市三里園芸部は、海外市場の評価を受けてみたいと、世界最高峰とされるオランダのインターナショナルフラワートレードショーに出展。その結果、「ミサトレッド」が出品数1600点の頂点であるグランプリを受賞、日本初の快挙となった。

これにより、国内の一流ホテルや高級料亭から指名買いが集まるとともに、海外のバイヤーからも注目を集めるようになった。

2004年から中国向けの輸出を開始、同国国旗「五星紅旗」を思わせる真紅の花は縁起が良いと富裕層を中心に評判を呼び、国内より高値で取引されている。

これまで、米国、オランダ、シンガポールなどと併せ年間数万本を出荷してきている。ここ最近の円高が逆風になっているものの、今後、アジアを中心に一層の輸出拡大が期待されている。

JA高知市三里園芸部花弁部会 <http://www.ja-kochishi.or.jp/misato/>

農業経営の規模拡大

耕作放棄地の作業受託による規模拡大（有）ジェイ・ウィングファーム）

人気の雑穀類を
契約栽培で生産



愛媛県東温市に、経営規模の拡大で全国から注目される農業生産法人（有）ジェイ・ウィングファーム（以下JWF）がある。同社の牧秀宣社長は、作りたい

「作放棄地を出さない」との方針を掲げ、耕作依頼を引き受け続けていった。

その結果、現在150戸から1300箇所、約60haの農地を借り受け、従業員数も生産11名、加工・事務9名の計20名にまで拡大し、四国でも有数の大規模経営を

耕作放棄地の
作業受託で
規模拡大

その後、周辺の農家が後継者不足で次々と耕作を断念する地域農業の現状を憂慮、「地域から耕

し、その販売先も自ら見つけ出す新たな農業経営を目指して、1993年にJWFを設立。当初、近隣農家5戸から農地を借り、健康・美容食として人気が高まっていた裸麦やアワ、ヒエ等の雑穀類の生産を開始した。



ジェイウィングファームが生産する様々な雑穀類。健康・美容食として人気が高い

耕作放棄地を借りて経営規模を拡大



全国の大規模な農業生産法人の連携を進める「日本ブランド農業事業協同組合」
左写真は代表理事を務める牧社長

実現している。栽培する作物も、春から夏場にかけては米、サトイモ、スイートコーン、秋から冬場にかけては裏作で麦、穀類、キャベツなどを栽培、大規模化と農地の利用率向上により高い生産性を実現している。

また、こうした作物の販売先を

リスク管理を徹底し、
供給責任の確実な
履行を担保

確保するため、外食産業や食品加工の企業と栽培契約を結び、今では約70社へ供給している。

「農業は天候により大きく影響されるため、そのリスクをいかに小さくし、契約先への供給責任を果たしてゆくかが農業経営の基本です」と牧社長。例えば、種まきの時期や作物の種類を分散させることで、天候不順による不作のリスクを低減させている。また、収穫のタイミングも重要で、裸麦の場合、収穫直前に雨が続いた場合、最悪全滅もありうるため、その前に夜通し刈り取りを行うこともある。

さらに、平成15年には、有志とともに牧社長が全国の大規模生産者に呼びかけ、「日本ブランド農業事業協同組合」（現在、加盟組合員数約40）を設立。旬の作物を産地間でリレー出荷したり、仮に自社が不作でも他社から調達することで、契約先へ農産物を安定供給している。

同社のこうした取り組みは、取引先との信頼関係の強化、さらには自社の経営安定化に大きく役立っている。

（有）ジェイ・ウィングファーム 愛媛県東温市北野田711-4 tel.089-964-4190



甘くとろけるような食感を持つ「愛媛甘とろ豚」

甘とろ豚と一般豚のデータ比較

	甘とろ豚	一般豚
やわらかさ(剪断力価)	3.2kg/cm ²	3.9kg/cm ²
口溶け(脂肪融点)	35.7	43.3
ジューシー性(保水力)	82.6%	76.8%
脂肪の美味しさ(オレイン酸比率)	45.2%	34.6%
サシの量(筋肉内脂肪)	4.8%	2.7%

愛媛県農林水産研究所畜産研究センター調べ 脂肪の融点は33～38間で個体差がある。

その肉質は、ジューシーで柔らかく、上品な甘さがあり、美味しさを左右するオレイン酸も豊富。とりわけ、脂肪が溶ける温度(脂肪融点)が人の体温より低い35.7度、一般の豚肉の43.3より

も低い。このため、口の中で甘くとろけるような抜群の食感を持ち、「愛媛甘とろ豚」というネーミングの由来ともなった。

認知度向上に向けた取り組み

愛媛県では、外食・小売等の関係者を招いた試食会の開催、料理専門誌での情報発信、有名シェフや大手コンビニチェーンとのコラボ企画(メニュー開発等)など、県内外で愛媛甘とろ豚のPRを積極的に行っている。今年に入り、その食味を高く評価した県外大手百貨店が、他県産の銘柄豚に代え

て、愛媛甘とろ豚を常時販売するという成果も出ている。

また、地元の道後温泉旅館協同組合が、一年近くかけて新料理「道後蒸し」を創作。薄切りにした愛媛甘とろ豚をロール状に巻き、野菜と一緒に蒸しあげるヘルシー料理で、ボン酢や伯方の焼き塩などをつけて食べる。大手旅行会社が旅行パンフレットで推奨するなど、独自の地産地消メニューが好評を博している。

供給体制整備で新たな銘柄豚の地位確立へ

愛媛甘とろ豚は、通常の豚に比べ、広い飼育スペースが必要で、肥育期間も長いなど、飼育に余分な手間や費用がかかる。また、愛媛県は飼養管理マニュアルを策定し、指定養豚農家に生産を限定するなど、安心・安全な供給体制で臨んでいる。

このため、当初は出荷量が限られていたが、現在では生産規模が拡大しつつあり、今年度は3,600頭、2019年度には1万頭の生産を目指している。

一度食べれば味の違いがはっきりと分かるだけに、供給体制の整備と歩調を合わせて、愛媛甘とろ豚の評価も一段と高まるに違いない。

愛媛県 <http://www.pref.ehime.jp/h35350/amatoro/>

最高級銘柄豚の開発

中四国地方で最も養豚が盛んな愛媛県では、2004年に県の畜産研究センターが国内最高級の肉質を目指して銘柄豚の開発に着手した。

種豚は、国内に500頭ほどしかない希少種の中ヨークシャー種から選抜し、3代に亘り交配。また、生産量日本一を誇る県産裸麦を配合した専用飼料も新たに開発。こうした努力を経て、2011年4月から「愛媛甘とろ豚」の出荷が始まった。



温泉の湯けむりをイメージした創作料理「道後蒸し」



関西の大手百貨店の愛媛甘とろ豚販売コーナー

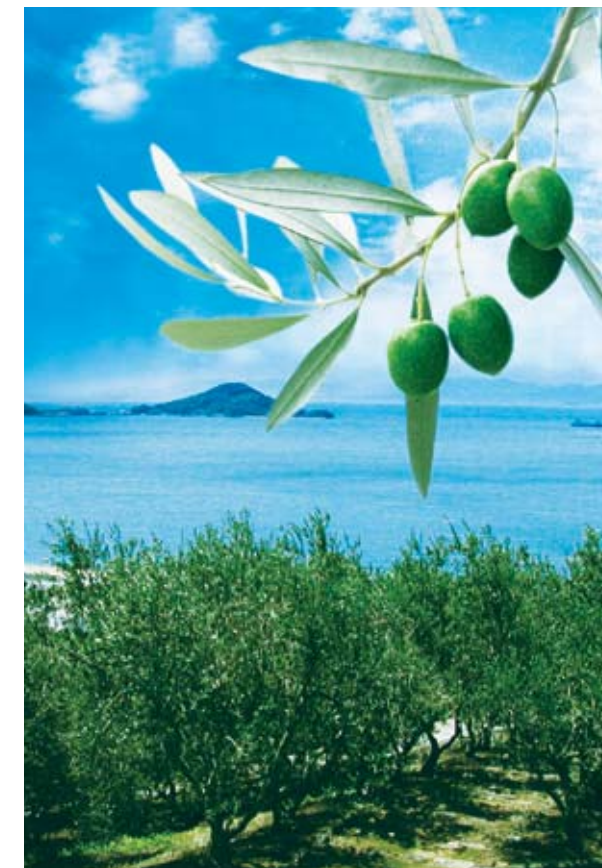
新ブランド「愛媛甘とろ豚」の開発(愛媛県)

しかし、生の搾りかすは独特の強い渋みがあるため、牛に食べさせることは予想以上に難航した。干し柿の作り方にヒントを得て、天日で2週間干すなどの工夫を重ね、ようやく肥育に成功。2010年5月に初出荷に漕ぎ着けた。2011年には「オリーブ牛」

高品質の黒毛和牛「讃岐牛」は、専門家の間では肉質のよさで高い評価を得ているものの、神戸牛や松阪牛などの有名ブランド牛に比べ、同品質でも販売価格は低くなっている。このため、香川県は畜産関係者は何らかの打開策を模索していた。

2007年、小豆島の畜産業者が、関西の市場関係者と意見交換した際、「小豆島の特産品を使って讃岐牛をより特微化してブランド化してはどうか」と提案された。

小豆島の特産と言えば日本一の生産量を誇るオリーブ。オリーブは牛肉のおいしさを左右するオレイン酸を多く含む。そこで、オリーブの実からオイルを搾った搾りかすを飼料に加えれば肉の味もよくなるのではないかと。しかし、生の搾りかすは独特の強い渋みがあるため、牛に食べさせることは予想以上に難航した。干し柿の作り方にヒントを得て、天日で2週間干すなどの工夫を重ね、ようやく肥育に成功。2010年5月に初出荷に漕ぎ着けた。2011年には「オリーブ牛」



日本一のオリーブ産地小豆島



高い評価を受けているオリーブ牛

の商標登録を行い、生産農家も当初の3戸から県下全域の64戸に増加している。

うまみとヘルシーで日本代表銘柄となる可能性

オリーブ牛は、讃岐牛のうち、出荷の2カ月以上前から、乾燥させたオリーブの搾りかすを毎日100グラム以上飼に混ぜて食べさせることが条件。こうすることでオレイン酸が豊富になるだけでなく、旨み成分のグルタミン酸も一般的な和牛の15倍になる。そのため肉の風味や柔らかさが増し、口の中でのうけ、後味がさっぱりしている。さらにオリーブは、老化を防ぐ抗酸化成分ポリフェノールを多く含んでおり、消費者の健康志向にもマッチしている。

JAと香川県は、オリーブ牛の認知度向上に向け、首都圏での試食イベントの開催、大手ビール会社との連携事業、民放テレビ番組での紹介など、様々なPR活動を展開している。

香川の銘柄牛「讃岐牛」と県木でもある「オリーブ」の組み合わせで誕生したオリーブ牛は、今後、日本を代表する高級ブランド牛となることが期待されている。



オリーブの実

牛の飼料となる乾燥させた搾りかす

讃岐三畜銘柄化推進協議会 <http://www.sanchiku.gr.jp/>

新ブランド「オリーブ牛」の開発(JA香川県・香川県)

新ブランド
オリーブ牛の誕生



香川県内で肥育された高品質の黒毛和牛「讃岐牛」は、専門家の間では肉質のよさで高い評価を得ているものの、神戸牛や松阪牛などの有名ブランド牛に比べ、同品質でも販売価格は低くなっている。このため、香川県は畜産関係者は何らかの打開策を模索していた。

2007年、小豆島の畜産業者が、関西の市場関係者と意見交換した際、「小豆島の特産品を使って讃岐牛をより特微化してブランド化してはどうか」と提案された。

小豆島の特産と言えば日本一の生産量を誇るオリーブ。オリーブは牛肉のおいしさを左右するオレイン酸を多く含む。そこで、オリーブの実からオイルを搾った搾りかすを飼料に加えれば肉の味もよくなるのではないかと。しかし、生の搾りかすは独特の強い渋みがあるため、牛に食べさせることは予想以上に難航した。干し柿の作り方にヒントを得て、天日で2週間干すなどの工夫を重ね、ようやく肥育に成功。2010年5月に初出荷に漕ぎ着けた。2011年には「オリーブ牛」



愛媛県今治市の国道196号線沿いに、全国的に注目されている日本最大級の農産物直売所「さいさいきて屋」がある。約1万7千平方メートルの敷地に、売り場面積1862平方メートルの直売所や270台収容の駐車場、市民農園などを整備。年間の売上約23億円、集客数約200万人を誇り、直売所での販売額が年800万円を超える農家も現れている。この直売所を運営するJAおちいまばりの西坂文秀氏にお話を伺った。



さいさいきて屋直売所運営協議会

西坂 文秀氏

1961年愛媛県今治市生まれ。大学卒業後、今治南農協に入組。1997年に今治市、越智郡内の14農協が合併し、越智今治農業協同組合（JAおちいまばり）が誕生。同組合が2000年に開設した農産物直売所「さいさいきて屋」の立ち上げとその後の運営に中心的な役割を担ってきた。2012年、JAおちいまばり直販開発室室長に就任。2010年、農林水産省「地産地消の仕事人」に選出。2012年、「さいさいきて屋」が全国農業協同組合中央会（JA全中）NHK等が主催する第41回日本農業賞・特別部門の「食の架け橋賞」大賞を受賞。



今治産の旬の食材が所狭しと並び店内

さいさいきて屋は、もともと2000年に始めた小さな農産物直売所でした。専業農家が減り、農協離れが進む中、兼業農家や小規模農家を応援するためにつくったお店です。JAの組合員から募った会員農家がその日採れた野菜などを持ち込み、バーコードには自分の名前を印字し、値段も自分で決めて店頭で並べる仕組みです。売れ残りは農家が全て持ち帰ります。店名は「再々」と、いろいろな野菜や果物が揃っているという意味の造語「彩菜」をかけて付けました。

売上は3年目で1億円の目標に対し、初年度で21億円、2年目で3億円と順調に伸びていきました。当時は産地偽装問題などで食の安全が見直され始め、地産地消への関心が高まったことが追い風になりました。2002年に、A

コープ（農協が経営する食品スーパー）を改装した新店舗に移転しましたが、すぐに手狭になりました。そこで職員有志で事業拡充の検討に着手し、2007年4月に現在の大型施設を誕生させました。農家と消費者との結び付きを強くしたいとの想いから、飲食、加工、研修などの施設や農園を併設したことで、総事業費は約20億円にもなりましたが、JAの上層部がよく決断してくれたと思います。

市内からのお客様が平日は9割、休日は7割程度を占めます。新鮮で値段が手頃なことはもちろんですが、今治産にこだわった品揃えが安全・安心につながり、地元消費者の支持を得ていると考えています。

一方で、地元で収穫できないバスが立ち寄るようになり、人気のスポットにもなっています。

今後の展開や構想については

野菜等の売れ残りは1割もありませんが、これからも「売れ残りの少ない直売所日本一」を目指していきます。

また、「農と食」に加えて、新たに「農と衣」の連携を進めています。既に、地元高校の農業科などの生徒と綿を栽培し、それを原料にして地元の繊維・タオルメーカーと衣料品を生産しています。このように、より多くの人が農業に関わる仕組みづくりにチャレンジしてゆきたいと思っています。

売れる数量を割り出し、地元農家に栽培・出荷を勧めています。出荷が難しいしまなみ海道沿いの農家からは、島在住の職員が出動途中に農産物を集荷しています。

農業以外で地域への波及効果はありますか

地元食品メーカーに委託して地元農産物を使った加工食品を約80種類ほど製品化し、インターネットでも販売しています。また、市内の小・中学校24校（給食）やホテル・旅館7軒に食材を提供しており、地産地消のメニューが好評のようです。

観光面では、団体ツアーの大型

農産物やJAの守備範囲ではない魚介類、最低限の調味料など、台所にあるものは全て取り揃えることでお客様の利便性を高めています。

また、旬の野菜をふんだんに使った一品料理を自由に選べるカフェテリア方式の食堂、おしゃれなスイーツやこだわりのパンなどを提供するカフェを設けたことで、それまで直売所に足を運ぶことが少なかった子供連れの家族や若い女性客を取り込むことに成功しました。

ここでは、貸し農園やクッキングスタジオもあり、作る、売り、買、する、料理する、食べるといった農業や食を巡る一連のストーリーを感じてもらうことができます。

たくさんさんの農家が参加されていますね

会員農家数は2000年当初の94軒に対し、現在では約1,200軒に増えていますが、これでも少ないくらいです。

「農家としての喜びは、持ち込



ブルーベリータルトなど人気のスイーツが並び「saisai cafe」



来店者の目にふれるガラス張りの残留農薬分析室「サイサイエンス・ラボ」



地元食材の一品料理が並び「彩菜食堂」



さいさいきて屋全景

さいさいきて屋

（愛媛県今治市中寺279-1）

○営業時間（1月1日～3日は休み）
直売所：9:00～19:00
saisai cafe：9:00～18:00
彩菜食堂：11:00～15:00、17:00～20:00

○駐車場：270台

○電話：0898-33-3131

○ホームページ、インターネット販売 <http://saisaikiteya.com/>
今治産素材で作ったドレッシングやハムなど、こだわりの商品を販売

○アクセス【車】

今治小松自動車道 今治湯ノ浦IC～さいさいきて屋、約15分
西瀬戸自動車道 瀬戸内しまなみ海道）今治IC～さいさいきて屋、約10分





早朝の朝陽につつまれ、
清々しい気分で
旅を終えました。



健脚と旅の安全を祈願して
出発！



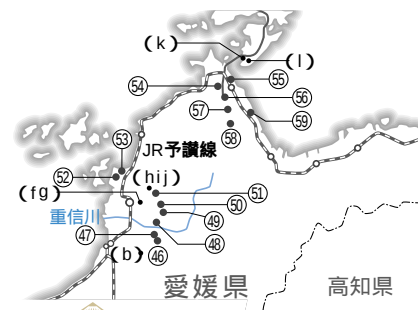
松山市にある第53番「円明寺」から今治市にある第54番「延命寺」までは、瀬戸内のかきかな海岸線に沿って約40km。折角なので世界初の三連吊橋・来島海峡大橋を渡って対岸の大島へ。橋のたもとから出る「急流観潮船」に乗船。来島海峡の迫力ある潮流や、日本一の海事都市・今治の造船所群など、

瀬戸内の自然。

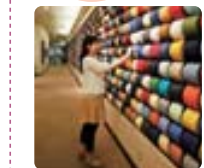
また遍路の疲れは、道後温泉で癒したい。万葉集にも登場する、言わずと知れた名湯。そのシンボルが明治27年に建てられた「道後温泉本館」。国の重要文化財で今も公衆浴場として利用されている。湯上りを座敷で涼んだ後は、下駄の音が鳴る湯の街をマドンナ気分で人力車から眺めるのも一興。温泉情緒を楽しみつつ、ご当地名物「坊っちゃん団子」をこ

松山市街には、夏目漱石の小説『坊っちゃん』で「マッチ箱のような汽車」と描かれた「坊っちゃん列車」が走る（f）。司馬遼太郎の小説「坂の上の雲」に因む展示がみられる「坂の上の雲ミュージアム」にもぜひお立ち寄り（g）。また遍路の疲れは、道後温泉で癒したい。万葉集にも登場する、言わずと知れた名湯。そのシンボルが明治27年に建てられた「道後温泉本館」。国の重要文化財で今も公衆浴場として利用されている。湯上りを座敷で涼んだ後は、下駄の音が鳴る湯の街をマドンナ気分

松山といえば...



おもいでめも♪



【タオル美術館】
@今治市
日本一のタオル産地ならではの本格的美術館。タオル生地、タオルの美術作品などタオルの持つ様々な魅力を楽しめる。



【波止浜湾】
@今治市
クレーンが林立する日本屈指の造船のまち。「急流観潮船」で海から見学できる。



【箱車】
@来福寺 本堂の縁昔、足の不自由な少年お遍路さんが、来福寺にお参りして歩けるようになり奉納した箱車。お大師さまへの感謝の念が伝わる。



【鯛そうめん】
@松山市内
3色そうめんにネギ、わかめ、錦糸卵などの鮮やかな彩りに、鯛の姿煮が何とも豪華！濃いめのだしで食がすすむ。

今回の旅の出発地・松山市には八つの札所があるが、その最初のお寺が第46番「浄瑠璃寺」。石段を上って境内へ入ると、樹齢1000年を超える大樹イブキビャクシンが迎えてくれる。近くには、裸足で踏むと健脚や交通安全に御利益があるとされる仏足石が安置されており、願掛けをして出発（a）。途中、寄り道をして焼き物の町・砥部町へ。砥部焼は、白磁に藍の伝統ある染め付けが特徴で、素朴で厚みがあり、食器など日常使用する器として人気がある。現在、窯元の数は約100軒とか。町が運営する砥部町陶芸創作館で人気の絵付け体験（b）。次は第48番「西林寺」へ。境内が道路より低いため、八十八

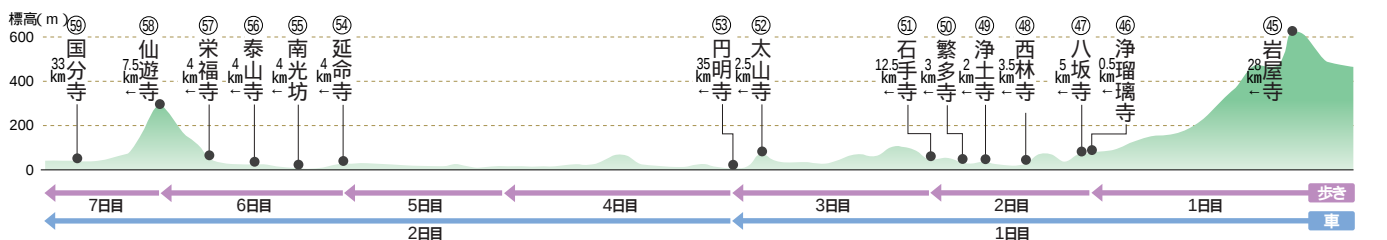
再び菩提の道場へ

四国八十八箇所を旅する【愛媛編】 伊予の国～菩提の道場

「世界遺産」への登録を目指す四国八十八箇所。「発心」（徳島）、「修行」（高知）、「菩提」（愛媛）、「涅槃」（香川）の四つの道場にわかれており、国内外を問わず多くの老若男女を惹きつける。「無理せず、楽しみながらお遍路」をモットーに、今回は愛媛編の第2回目、松山から今治にかけての札所を巡った。



簡所で唯一石段を下りて参拝する。この寺を無間地獄にたとえ、罪深い者が境内に入ると奈落の底に落ちるとも言われている（c）。寺のほど近くには、四国巡礼中の空海が、干ばつに苦しむ村人のため、杖で地面を突いて泉を湧かせたという「杖の淵」がある。水は今も湧れることなくこの地を潤し、日本の「名水百選」にも選ばれている（d）。次に、四国遍路の元祖とされる衛門三郎の伝説に因む第51番「石手寺」。道後温泉に近く、一般の観光客も数多く訪れる。国宝の三門のほか、国指定重要文化財の本堂や三重塔など鎌倉時代に建てられた堂塔が建ち並び境内の眺めは壮観。宝物館にも多くの寺宝があり、四国霊場でも屈指の名刹である（e）。



新たな段階を迎えた 「希少糖」の実用化と 応用研究

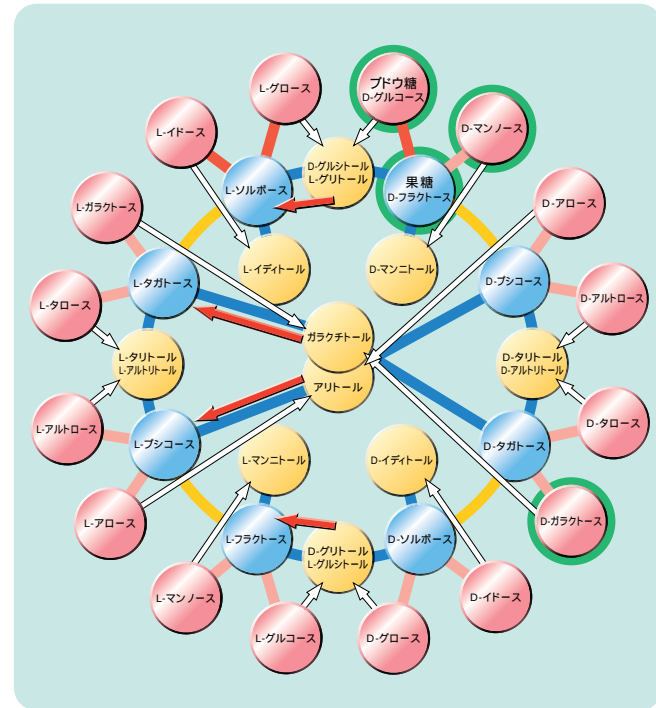


自然界に微量しか存在しない糖・希少糖。20年余り前に香川大学で、本格的な研究の端緒が開かれた。その後、希少糖に関する様々な研究が進み、昨年から、希少糖を使った加工食品の商品化も相次ぐなど、研究成果が一般の人の目にも触れる機会が増えている。こうした希少糖研究の最近の動向について紹介する。

香川大学 希少糖研究センター長
医学部教授 徳田 雅明氏

イズモリング

自然界に豊富に存在する糖(○枠で表示)から様々な種類の希少糖が酵素反応で生産されてゆく道筋を示している



Dブシコース純度100%の粉末商品「レアスウィート」。特定保健用食品(トクホ)に申請しており、認可後に販売を予定



Dブシコースなどの希少糖を含むシロップ「レアシュガースウィート」とそれを使った商品例



希少糖研究の幕開け

希少糖は、自然界に様々な種類が存在することが以前から知られていたが、キシリトールなどを除くと大半は採取・生産が難しく、その生理的機能等に関する研究はほとんど行われていなかった。

1991年、香川大学農学部部の何森健教授が、自然界に豊富に存在する果糖を、希少糖の一種・Dブシコースに変換する酵素を発見したことに伴い、大量生産の道が開かれ、以前は1g当たり7万円もしたDブシコースが、今では数十円程度で生産できるまでになる。この酵素は同大学農学部部の食堂裏の土の中から偶然見つかったもので、まさに歴史的発見となった。

その後、何森教授は、50種類以上の希少糖を酵素反応で生産する道筋(イズモリング)を体系化。こうした成果を踏まえ、希少糖の生産技術が向上し、研究用試料も潤沢に供給されるようになり、希少糖の生理的機能が明らかになってきた。

実用化が進むDブシコース

最も研究が進むDブシコースは砂糖の7割の甘さがある一方カロリーゼロで、肥満や糖尿病、動脈硬化の改善や予防に効果を持つ。

30社が、スイーツやパン、梅酒肉や魚料理など約70種類の商品に使用している。また、2012年6月からは、全国販売も開始。(今のところ、業務用販売のみで、一般への販売はしていない) 今後の需要拡大に備え、松谷化学工業(株)では、香川県宇多津町(番の州臨海工業団地)に20億円を投じRSSの量産工場を建設中で、2013年夏の本格稼働を予定している。これにより、生産量は現在の50トン/年から12,000トン/年にまで拡大する。

医療への応用の期待が高まるDアロース

このDブシコースに次いで、研究や事業化の主要ターゲットになっているのが、Dアロースである。

Dアロースは、Dブシコースから別の酵素を使ってできる希少糖で、量産化にもほぼメドが立っている。また、優れた抗酸化作用やがん細胞増殖抑制作用をもつことが、動物実験などで確認されており、医療への応用に強い期待が寄せられている。

ここ数年にかけて、Dアロースの生理活性作用を医薬用途等に利用することについて、香川県内を中心とした産学関係者が共同で数多くの特許を出願している。香川大学希少糖研究センターの徳田

とが科学的に明らかになってきた。2010年には、関連企業4社が出資する合同会社希少糖食品が、純度100%のDブシコースの粉末製品を、血糖値抑制効果がある食品として「特定保健用食品」(通称「トクホ」)に申請、2013年頃には消費者庁から認可される見通しである。次いで、肥満抑制効果などについてもトクホへの申請を予定している。

また、2010年に、香川大学発ベンチャーの希少糖生産技術研究所と有力でんぶんメーカーの松谷化学工業(株)(兵庫県伊丹市)が共同で、「化学法」と呼ばれる新技術を使って、希少糖を含むシロップ(液糖)の開発に世界で初めて成功した。

この手法で生産される「レアシュガースウィート」(以下RSS)は、Dブシコースなどの希少糖を約15%含む機能性甘味料。カロリーは通常の糖に比べ2割程度低く、砂糖とほぼ同じ味質で9割程度の甘さを有する。また、香川大学の研究調査で、RSSは脂肪蓄積抑制(肥満予防)や糖代謝改善(糖尿病予防)の効果を持つことが報告されている。

2011年6月には、香川県内の企業向けに先行販売(400円/kg)を開始。既に、県内企業約

センター長は、「Dアロースは、医薬品として非常に大きな市場が見込めるシーズであり、今後、国内外の製薬会社とも連携して、数年程度を目途に製品化に繋げたい」としている。



香川大学希少糖研究センターにある希少糖の生産設備

香川発の人類共通の資産の活用

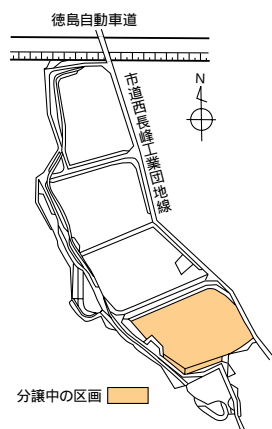
2012年6月、香川大学希少糖研究センターでは、希少糖の生産設備を大幅に拡充し、より大量・安価に、様々な種類の希少糖を研究者に提供できる体制を整えた。

徳田センター長は、「今では海外の研究者からも『希少糖を知るには香川に来るしかない』と言われる。今後も、希少糖を人類共通の資産として十分に活用できるよう、希少糖研究で世界をリードしてゆきたい」と力強く語った。

阿波市は平成17年に板野郡の吉野町と土成町、阿波郡の市場町と阿波町の4つの町が合併して誕生。徳島県中央部の吉野川北岸に位置し、北は香川県に隣接、気候は温暖で、美しい自然に恵まれている。

「西長峰工業団地」はこの阿波市内にある内陸型工業団地。交通面では、徳島自動車道脇町IC、徳島・香川の両県都に直結する国道192、193号線に近接、東京・福岡便の就航する「徳島阿波おどり空港」に加え、上海・ソウルとの国際航空路線を持つ「高松空港」へもスムーズにアクセスできる。さらに、平成26年度には徳島自動車道徳島ICと神戸淡路鳴門自動車道鳴門ICがつながる予定であり、神戸、大阪など関西方面へのアクセスが飛躍的に向上する。

本工業団地には現在3社が立地し、残る分譲区画は1区画(約3.1ha)のみとなっている。徳島県や阿波市では進出企業に対して補助金の交付や税制面の優遇措置、また、進出に関する行政手続等をワンストップサービスで対応するなど、手厚い支援策を講じている。



所在地	徳島県阿波市阿波町西長峰
事業主体	徳島県
分譲面積	31,171㎡
分譲価格	価格：13,600円/㎡(分譲方法：一括支払、分割払) リース価格 288円/㎡・年
交通	[道路] 徳島自動車道「脇田IC」まで4km [鉄道] JR徳島線穴吹駅まで5km [港湾] 重要港湾徳島小松島港まで40km 重要港湾高松港まで49km [空港] 高松空港まで30km 徳島阿波おどり空港まで43km

徳 島 県	○徳島県企業立地補助要綱 ・設備投資への補助金 工場や機械設備など投下固定資産額の一定割合を補助(5～20%)(最高限度額15億円) ・新規地元雇用への補助金 新規雇用者数×70万円(限度額6千万円) ほかに、融資や税制など各種優遇措置あり
阿 波 市	○阿波市工場設置奨励条例 ・法人市民税、固定資産税免除(期間3～5年間) ・新規雇用者数×40万円(限度額1千万円) ○工場立地法の緑地面積率の緩和 ・緑地面積率：敷地面積の20%→1%以上 ・環境施設面積率：敷地面積の25%→3%以上

(注) 企業進出支援策の適用には一定要件を満たす必要があり、
詳細は下記までお問い合わせください

●お問い合わせ先
〔徳島県商工労働部 企業支援課 TEL.088-621-2155 阿波市商工観光課 TEL.0883-35-7875〕



並木精密宝石(株)

Q 貴社の事業概要について、お教えてください。

当社は1939年に創業、宝石加工技術を基盤にした先端製品の開発製造を得意としており、かつては、レコード針(ダイヤモンド針)の大手でもありました。現在は、超小型モーターや携帯電話用の振動デバイスと共に、LED材料の窒素ガリウムを成長させる基板として使われる人工サファイア基板が主力製品となっています。

生産拠点は、他に、国内は秋田と青森に、海外はタイと中国（上海）にあります。

Q 徳島県に新工場を開設することになった経緯をお聞かせください。

阿南市には、LEDの世界トップメーカーで、当社第一のお客様さまでもある日亜化学工業㈱の本社や主力工場があります。もともと、秋田工場の増設計画を進めていた矢先に、東日本大震災が発生しました。直接的な被害は免れましたが、電力不足の懸念や、災害による生産や物流の停止リスクへの対応を検討する中で、日亜化学工業様の勧めもあって、阿南市への立地を決定しました。投資額は約8億円です。

Q 事業を進めて
ゆく上で、地元との
関わりはいかがですか。

真光 実 執行役員四国工場長

四国工場の開設にあ
たつては、地元自治体
をはじめ各方面から多大な
ご支援をいただき、大変
感謝しています。特に徳
島県には、震災の被災

います。

震災で直接・間接を問わず影響を受けた企業を対象に、機械設備費の20%（上限1億円）、地元雇用1人当たり70万円（同6千万円）等を補助。3年間の期限付きで施行。

Q 今後の事業展開について、お聞かせください。

LEDは照明をはじめ、テレビ

発光ダイオード（LED）製造に使われる人工サファイア基板の大手メーカーである並木精密宝石㈱（本社…東京都）が、昨年7月、徳島県阿南市に四国工場を新設した。その経緯などについて真光実執行役員四国工場長にお伺いした。



LED製造に不可欠な人工サファイア基板



や携帯電話の液晶画面の光源などとして、世界的な需要拡大が見込まれています。

その中で、当社は最先端の技術開発に挑戦してゆくとともに、「LEDバレイ構想」の一員として、徳島県のLED産業の発展に貢献していきたいと考えています。

徳島県の工業用地の情報
徳島県商工労働部 企業支援課 TEL.088-621-2155
ホームページ <http://www.pref.tokushima.jp/promoting/>

温故知新

香川の手袋産業

全国シェア9割以上を
占める
日本一の産地



【香川の手袋産業の現状】
香川県東部、東かがわ市をはじめとする東讃地域は、日本一の手袋産地で、全国シェア90%以上を占めています。全国の手袋製造企業約80社が加盟する日本手袋工業組合の事務所も東かがわ市内にあります。手袋産地としての始まりは明治21年にまでさかのぼり、120余年の歴史を持っています。香川の手袋生産は、他産業に先駆けて中国など海外に進出。最近では、インドなどにも生産拠点を移す企業が出てきています。また、主力である防寒用手袋に加え、近年は、各種スポーツ手袋や工場等で使われる特殊作業手袋、さらにはブライダルや欧米上流層向けの女性用高級ファッション手袋など、通年型の高付加価値商品が増えてきています。因みに、ゴルフ、野球、スキー、フェンシングなど手袋を使うスポーツでは、一流選手の多くがここでつくられた手袋を愛用しています。さらに、紫外線（UV）カット機能のある手袋や、スマートフォンの手袋など、時代のニーズに合わせた新商品も次々に開発されています。

【手袋のまちの地域ブランド化】
近年、「手袋のまち東かがわ」をPRする地域ブランド活動も活発化しています。



「香川のてぶくろアウトレット店」
ゴルフ手袋やファッション手袋、小物革製品などを市価の4割～9割引で販売
サッカー元日本代表 川口能活選手のサイン入り手袋とフェンシング 太田雄貴選手（ロンドン五輪団体銀メダリスト）の手袋（「香川のてぶくろ資料館」に展示）
「香川のてぶくろ資料館」
「日本の手袋史」とも言える香川の手袋の歴史を貴重な資料で紹介
東かがわ市を「てぶくろ市」へ改名する副市長役の女性
「てぶくろ市」の市章

●お問い合わせ先
日本手袋工業組合
〒769-2701 香川県東かがわ市湊1810-1
TEL.0879-25-3208

日本手袋工業組合では、インターネット上に手袋に関する様々な知識を学べる「グローブミュージアム」を開発するとともに、手袋の歴史などを紹介・展示する「香川のてぶくろ資料館」や組合加盟企業の手袋製品などを購入できる「香川のてぶくろアウトレット店」をリニューアルオープンしています。また、同組合では、全国規模での知名度アップを目指して東かがわ市を「てぶくろ市」と銘打って売り出しており、同組合のシンボルマークをあしらった市章バッチも販売しています。

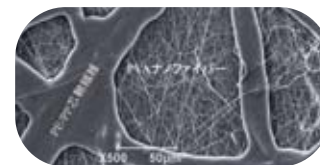
このほか、市内にある観光交流拠点「讃州井筒屋敷」には、自分でオリジナル手袋をつくることのできる手袋工房などがあります。このように、それぞれの企業と産地全体での取り組みが相俟って、日本一の手袋産業を盛り上げていきます。

ZOOM UP

企業ズームアップ



不織布製の電池用セパレーター（絶縁紙）



「ものづくり日本大賞 経済産業大臣賞」を受賞したナノファイバー複合不織布の顕微鏡写真



同社の世界一薄い不織布

高知県中央部、高知市の西隣に位置する土佐市に、不織布製造の技術力で世界的に注目される特殊工業用紙メーカー、廣瀬製紙（株）がある。

「不織布」とは、文字どおり糸（繊維）を織らずに作る「布」という意味だが、実質的には原料の繊維を糸にせず、薄く平らに加工した「紙」に近い。一般に、植物繊維（パルプ）のみを原料とするものを「紙」と呼び、合成繊維などを混ぜて作ったものを「不織布」と呼んでいる。

不織布の製法は、かつては熱で原料を溶かし、繊維同士を結合させる「乾式」しかなかったが、土佐和紙の工房を営んでいた同社の先代社長が、1958年に「湿式」を世界で初めて開発。これは、手漉き和紙の技法を用いて、水に溶けた繊維を網状のネットに漉き上げ、脱水して不織布に仕上げるというもの。これによって、厚さが均質になり、目付け（単位面積あたり重量）も柔軟に調整できるようになり、吸着・ろ過・絶縁など多様な機能を持つ不織布の利用範囲を格段に広げることとなった。

同社の製品は、国内シェア6割を超えるアルカリ乾電池用セパレーター（絶縁紙）をはじめ、食品等の包装材料、空気清浄や人工透析用等の各種フィルター、

医療用シートなど多岐に亘り、売上のうち北米・欧州・中国を中心とした海外向けが75%を占める。

こうした国際競争力の背景には、最先端技術により事業を牽引してゆくとの方針のもと、「技術開発には時間をかけ、諦めずにやりぬく」（岡田勝利代表取締役社長）ことを常に心掛けてきたことがある。

最近では、1平方メートル当たりの重さが僅か2グラムという世界一薄い不織布をつくることのできる抄紙技術確立。また、超微細な気孔を持つナノファイバー不織布の製造技術の開発では、「第3回ものづくり日本大賞 経済産業大臣賞」（2009年）を受賞した。

現在、現工場の近くに新工場を建設しており、昨年からドイツ大手自動車メーカーの電池子会社向けに出荷を始めているリチウムイオン電池用セパレーターや、海水の淡水化に使われる逆浸透膜など、成長分野の製造拠点となる。

同社は、今後も最先端の不織布製造技術を進め、高知から世界に通じる製品を開発し続けられる企業となることを目指している。



廣瀬製紙（株）（高知県土佐市）

不織布で未来を切り開く世界企業