

地域復興の取組のご紹介



平成31年1月21日

**株式会社 バンザイ・ファクトリー
代表取締役 高橋和良**

(会社所在地：岩手県大船渡市)



www.sagar.jp

ひとりに●ひとつ●ありがとう!
(株)バンザイ・ファクトリー

発表の骨子

1. 震災後に心に決めた目標
2. 取り組む分野の特定
3. 三陸の強みを生かして付加価値を高める挑戦
4. 地元と連携、研究開発、商品化
[①ワカメ、②椿、③高精細木工技術]
5. 子供達の視察先として復興教育に貢献
6. 復興における課題



1 震災後に心に決めた目標

【強い商品の開発】

- 震災訴求型ではなく、長期的な人気商品にするための研究開発に地道に着手
- 地域資源を最大限活用するため、眠っている資産を探し出し、生産者への負担が少なく、高い地域経済効果を狙う
- ストーリー性があり、地元の方々に受け入られる商品の開発をする
- 大量生産・大量販売・低価格ではなく、高付加価値の商品とブランドイメージを確立する



2 取り組む分野の特定

- 二年半の調査・研究を基に、強い商品開発となり得るワカメの加工に特化し、実験等を実施
- 「椿の里構想」を掲げる大船渡市の花である「椿」を素材にして、商品のブランド化を決めた
- 震災後から研究し、ユニバーサルデザインを取り入れた木工品（スマートフォンケース）の開発に着手



www.sagar.jp

ひとりに『ひとつ』ありがとう!
(株)バンザイ・ファクトリー

3 三陸の強みを生かして付加価値を高める挑戦

■ 三陸ワカメの未利用部分の活用

- ◎ 三陸地域では、国産ワカメの約70%が生産（未利用部分も最大級）
- ◎ 生産者に新たな負担を課せずに収入を伸ばす可能性を模索
 - 6年後にワカメの太茎煮物の商品化が成功
 - ○ しかも、未利用部位にアルギン酸（海藻のみ）の含有率が高いことが分かり、それを煮物にしても含有率が減り難い製法の開発に成功。付加価値をさらに向上

■ 椿の活用と文化

- ◎ 大船渡市では、子供が生まれると椿の苗木をプレゼントする文化が40年継続（市内での植樹は52年の歴史）。「椿っ子」、「椿の里構想」が市のテーマ
- ◎ しかし、椿を主軸とした本格的な商品があまり存在しない
- ◎ そもそも椿は緑茶の木、その最上位の樹木であることが判明。緑茶の木は「つばき科」
 - やぶ椿の太平洋側北限が大船渡であり、そこで多く原生。その葉の活用は原材料の大量確保が可能であり、原価も低く、かつ、地元の文化もある
 - ○ 椿の葉を80%使い、お茶の商品化に取り組んだ。結果、椿茶として商品化に成功した

■ 三陸椿物語

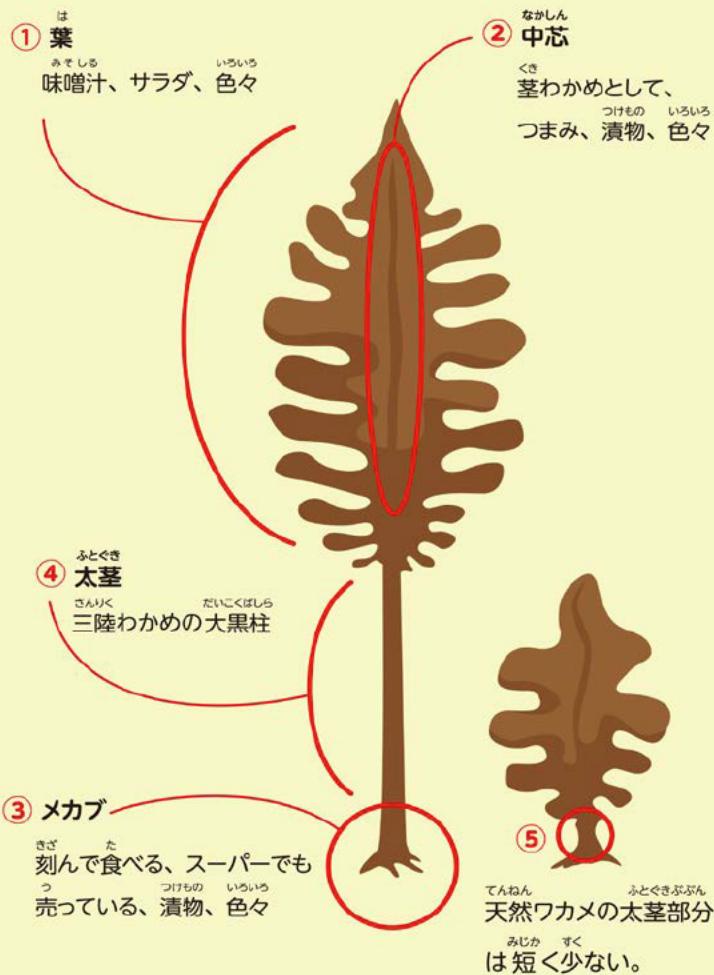
- ◎ 震災時、椿が多く生き残った。椿は、根を深く張る樹木であり、他の多くの品種よりも生育に時間を要する。しかし、一旦成長が落ち着くと、自然災害に強い樹木に育成
 - ○ ここにストーリー性を感じ、ブランド化に挑んだ。さらに復興教育の題材としても活用
 - さらに若手起業家とも勉強会を立ち上げ、メンタリティーの向上によって地域での高品質な商品開発を主導。元気な被災地の創造を目指して行く

■ 高精細な木工技術

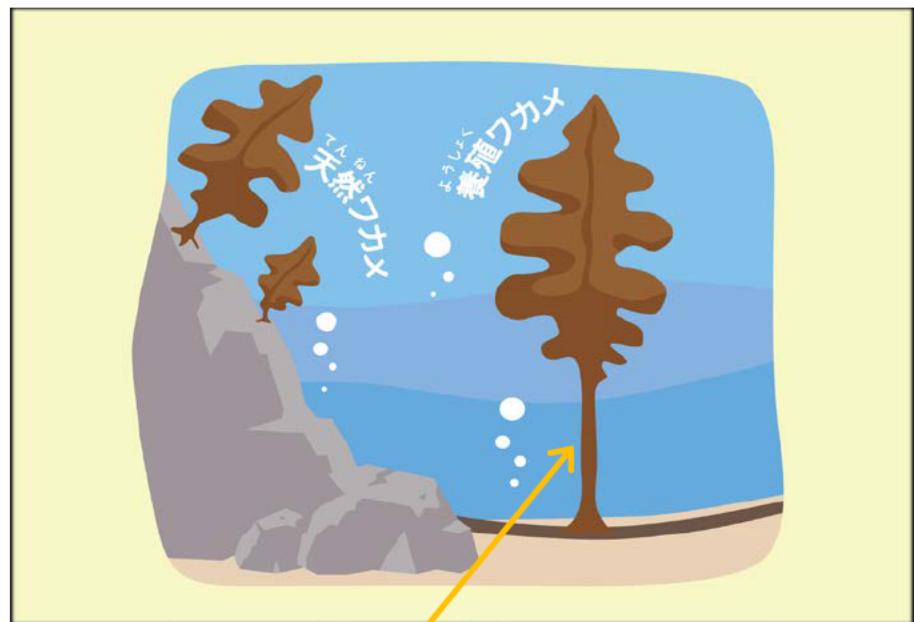
- ◎ 地理的不利にも関わらず、ICTを活用した遠方との産学連携により、魅力ある商品開発を実現
- ◎ 三次元の高精細な先端技術とユニバーサルデザインの研究により、高付加価値商品の創出を模索

3-1 養殖ワカメの太茎はほとんど未使用

(太茎の部分は重量比で36%程度)



- ワカメの養殖では、海底に置いたロープに種を植える
- ワカメは光合成のため、水面方向に伸びる過程で「太茎部位」も伸びると考えられる



3-2 国産ワカメの70%以上を三陸が生産、大きな可能性を秘める



www.sagar.jp

ひとりにひとつをありがとう!
(株)バンザイ・ファクトリー

4 地元と連携、研究開発、商品化

- 「ワカメ養殖発祥の地の利」を最大限活用
- 漁協と生産者との連携によるWin-Winの生産体制
⇒ 地域経済への貢献
- 養殖ワカメの特徴である「長い太茎」が未利用
 - 地元の超有力產品がもったいない
 - 養殖ワカメの数百トン以上が未利用であり、食品加工以外の道を拓くと、未来における地域発展の可能性が高い
- 粘り強い研究開発により、無添加と高品質化（アルギン酸の含有率の高度化）が実現



4-1 五年以上を費やして商品化した大黒柱

「三陸わかめの大黒柱」、今後は『量産』と『大量販売』にのみ注力



【商品パッケージの表と裏】



《独自製法》 三陸椿茶煮製法で仕上げた 三陸 わかれの太黒柱

アルギン酸は「海藻」にしか含まれていません。
その代表格が「わかめの太茎部分」です。
その太茎を美味しい食べて頂きたい、
私達の強い想いと皆様の
お力添えで本製品は生まれました。

名 称	ワカメ太茎の煮物
原材料名	ワカメ太茎(国産)、希少糖含有シリップ、かつおぶし、有機栽培米(こいくちしょうゆ)(大豆・小麦を含む)、料理酒、ヤツバキの葉、甘茶、海塩、昆布
内 容 量	110g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	高温・多湿を避け、冷暗所に保存してください。
製 造 者	株式会社バンザイ・ファクトリー 〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡町字南原前7-7 TEL 0192-47-1213 FAX 0192-47-4128

栄養成分表示 1包装(110g)当たり
エネルギー 117kcal
たんぱく質 4.6g
脂質 0.6g
炭水化合物 25.4g
糖質 20.7g
食物繊維 4.7g
食塩相当量 2.7g
アルギン酸 3.2g

※すべての原材料は、遺伝子改変していない。
※食品添加物は、化学調味料(アミノ酸等)、植物性キレート剤、界面活性剤等の防腐剤等を用いていません。
※(使用上の注意)開封後は常温蔵にて保管をお早めにお召し上がり下さい。真空パックのままそのまませんべんで召し上がるより美味しいだけです。

三陸椿茶
椿の葉80%、甘茶20%の割合で熟成・焙煎した、ノンカロリー・ノンカフェイン・ノンシュガーのお茶です。

こだわりの煮ダレ
醤油たび旨味が
じゅわっとあふれだす。
アミノ酸が豊富な「五段仕込みの純米料理酒」、香りが
強く旨味成分たっぷりの手火山式製法の「華かつ」、
濃厚だしの「羅臼昆布」で贅沢の極みを尽しました。

自社工場で丁寧に
仕上げています。



WEBでもお買い求め頂けます
<https://www.sagar.jp/10>

ひとりに ❤ ひとつを ❤ おかとう
(株)バンザイ・ファクトリー

スマートフォンは

こちら



4 571239 621183



www.sagar.jp

ひとりに ❤ ひとつを ❤ おかとう！

(株)バンザイ・ファクトリー

4-2 アルギン酸は健康トレンドの一つに！

- 「三陸わかめの大黒柱」は、精錬した白砂糖と食塩、そして添加剤を使わない製造方法により開発
- ワカメを含む海藻にのみアルギン酸は含まれ、高血圧や動脈硬化の予防が期待
- 「三陸わかめの大黒柱」は、有名ホテルや温泉旅館での朝食バイキング料理に採択されてきている
⇒ 旅行者の高齢化に伴い、塩分、糖分、添加物、質感を気にする世代に対応する商品として高評価
- パッケージ化による土産物として販売し、健康を強く志向したブランドイメージを確立していく
- さらに、業務用食材としても開拓していく



4-3 三陸わかめの大黒柱



三陸わかめの大黒柱

よだれを拭いて下さい。



www.sagar.jp

ひとりにひとつありがとう!
(株)バンザイ・ファクトリー

4-4 椿の葉を80%使ってお茶に仕立てました

- 震災後でも、椿が沢山生き残りました。
- 椿は地中に深く根を張るため、生育に長い年月を要する。しかし、成長した椿は災害に強いことに感動し、「三陸椿物語」をブランドに掲げました。
- 被災後、高齢化した家々の庭にある椿、手入れを出来なくなつた椿、畑にある椿などを手入れをさせて頂き、その葉を使ったお茶を作つて地域にとても喜ばれました。
- 津波が来た最前線の土地に椿を植えて、「レッドカーペット・プロジェクト」と名付けて推進しています。



www.sagar.jp

ひとりに幸ひ一つ幸あれがとう！

(株)バンザイ・ファクトリー

4-5 椿茶の製造



葉の「蟻成分」
を除くため、食用
アルコールにより、
一枚ずつ手作業で
拭き上げます。



4-6 椿茶は数々の賞を受賞



www.sagar.jp

ひとりに ●ひとつ ●ありがとう!
(株)バンザイ・ファクトリー

4-7 産学連携による商品開発の実現

- 地理的不利にも関わらず、ICTを活用して遠方との産学連携により魅力ある商品開発を実現
- 「県産木材」や「県産漆」を素材として使用
- 震災後に、高度な技術を現地スタッフに教育
- 論文発表（産学連携学会に「産学連携による地域ブランド商品の創出」を投稿）・・・参考資料

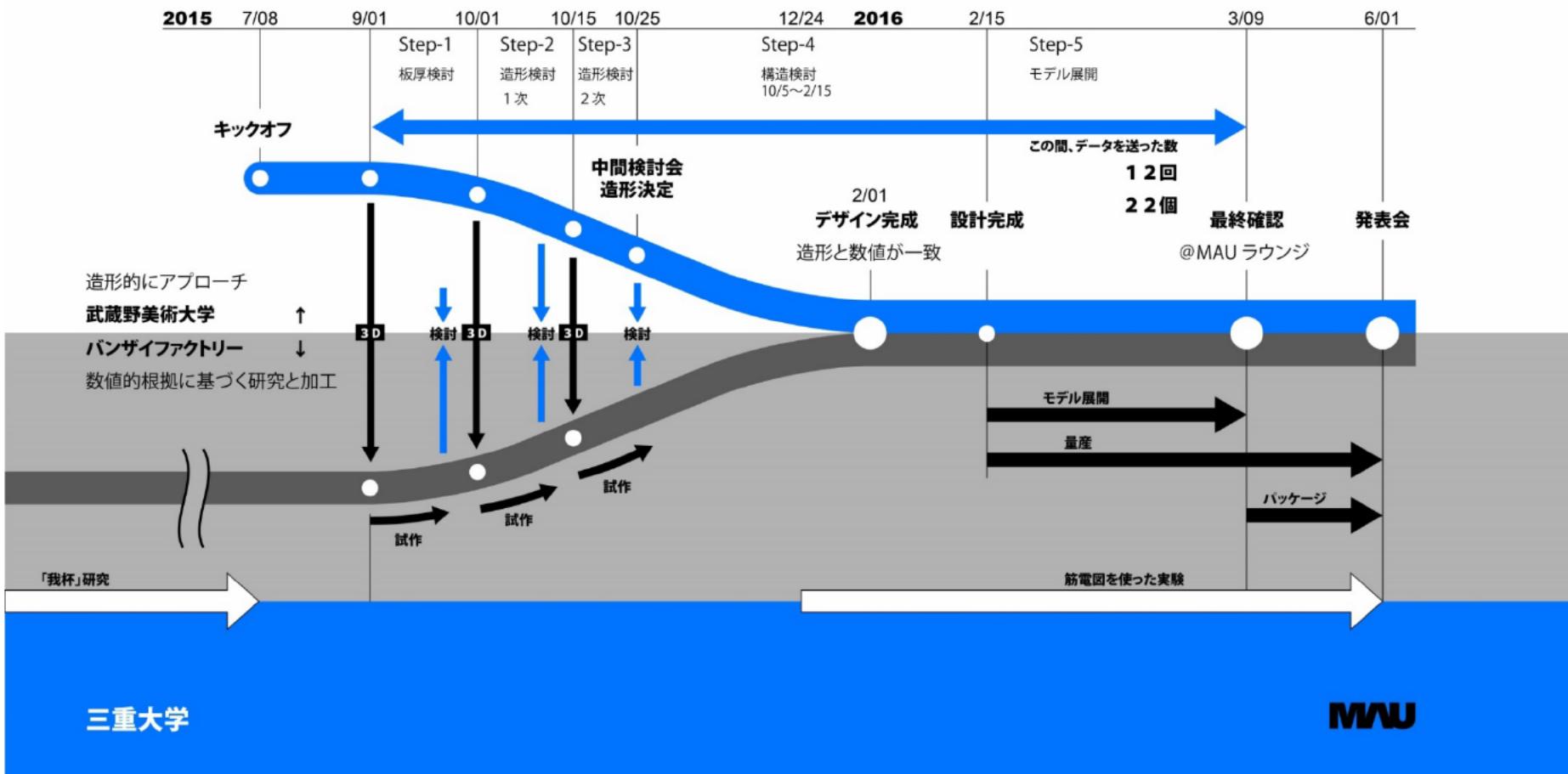


www.sagar.jp

ひとりに幸ひ一つ幸あがとう！
(株)バンザイ・ファクトリー

4-8 产学連携の流れ

■産学協同研究の流れ



4-9 完成したユニバーサルデザインケース ～包み込む感覚を高精細な木材加工技術により実現～

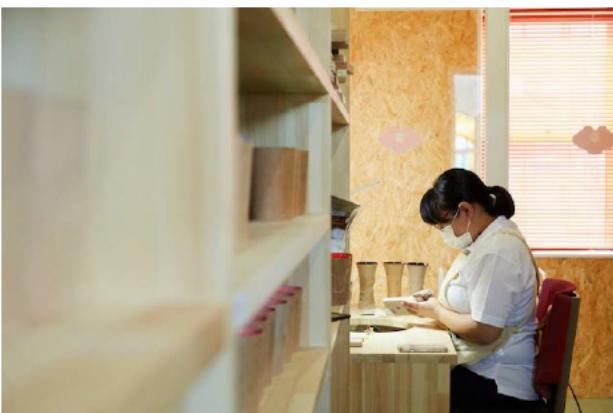
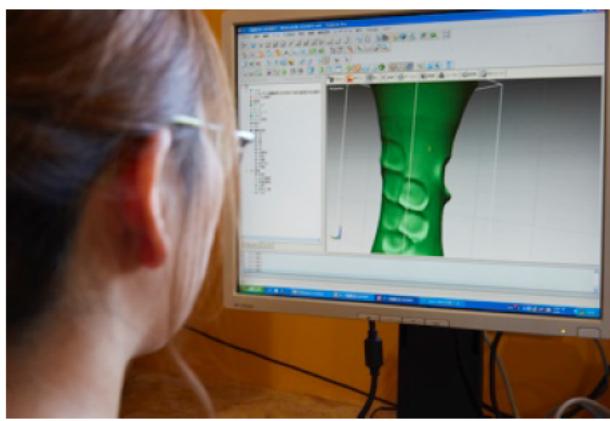


スマホを守る

落としても、iPhone本体を守ります。
しかも、永久保証付で安心



4-10 ICTの深い技術、素材を扱う技術、丁寧な塗装技術を体得



4-11 経緯、苦労話、御縁

- 取組から数年間は資金繰りが大きな足枷、家族や従業員へ影響
- 私財を先行投資するも、商品開発と販売は見込み通りにならず苦労
- 数多の補助金を申請するも、要件に合わず落選（被災企業、被災者、被災地が優先）
⇒ 被災地への支援の要件は、復興のステージに応じて柔軟に
- 製麺業等で経営リスクを回避しようとするが、難儀した（地域性）
- 2015年（H27）10月、復興庁のコンテストで「三陸甘露煮（ギフト）」が大賞を受賞
- その後、「三陸甘茶煮」が百貨店のお中元に採択。じわじわと販路を拡大。
しかし、不漁が続き、ホタテ、牡蠣、アピオスが高騰を続け不採算に。
このため、ワカメだけを切り出して品質を高め、「三陸わかめの大黒柱」に発展
- 吉野議員（前復興大臣）が昨年8月に訪問され、「福おちょこ」を気に入り、米国出張のお土産として購入
- 復興庁の支援によりコンサルテーションを受け、事業の形が定まった。

5 子供達(小中高)の視察先として復興教育(三陸椿物語)に貢献



6 復興における課題

【課題】

- 地元での就業機会の低下、全般的な人手(人材)不足、必要な人材の確保
- 地域に商品開発を支援する機関や組織が希薄。あったとしても経験や能力、ICTの知識と経験が課題
- 産学官の連携にしても物理的な距離が課題。たとえ圏域内の産学官連携であっても、必要なスキルの有無が課題
⇒ 遠方の機関に依頼
- 資金の確保に際し、地銀は担保と保証人が前提
- 隠れた大量の地域資源を商品化するため、新たな手法を編み出して世に出すことは効率性が高い。しかし、その調査や実態把握を行え、必要な視点、視野、創造力を持つ人材と機関が乏しい。

【対処方策】

- 地道な販路の拡大とネットによる直販のハイブリットにより販売網を強化し、利益を確保することが効果的（地方の製造業では、最大の活路の見出しこと/or）
- ICTの活用により空間的な壁と情報格差を回避。遠方の大学との連携
- 人材、思いや情熱を高める起業家だけと限らない教育が必須
- 若手生産者、若手起業家と連携して地域全体の底力の向上
- 理想は、三陸地域にインキュベーションセンターのような機能が欲しい



【参考】 読売新聞(全国版)の掲載記事 H31. 1.11

2019年(平成31年)1月11日(金曜日)

貢献

貢

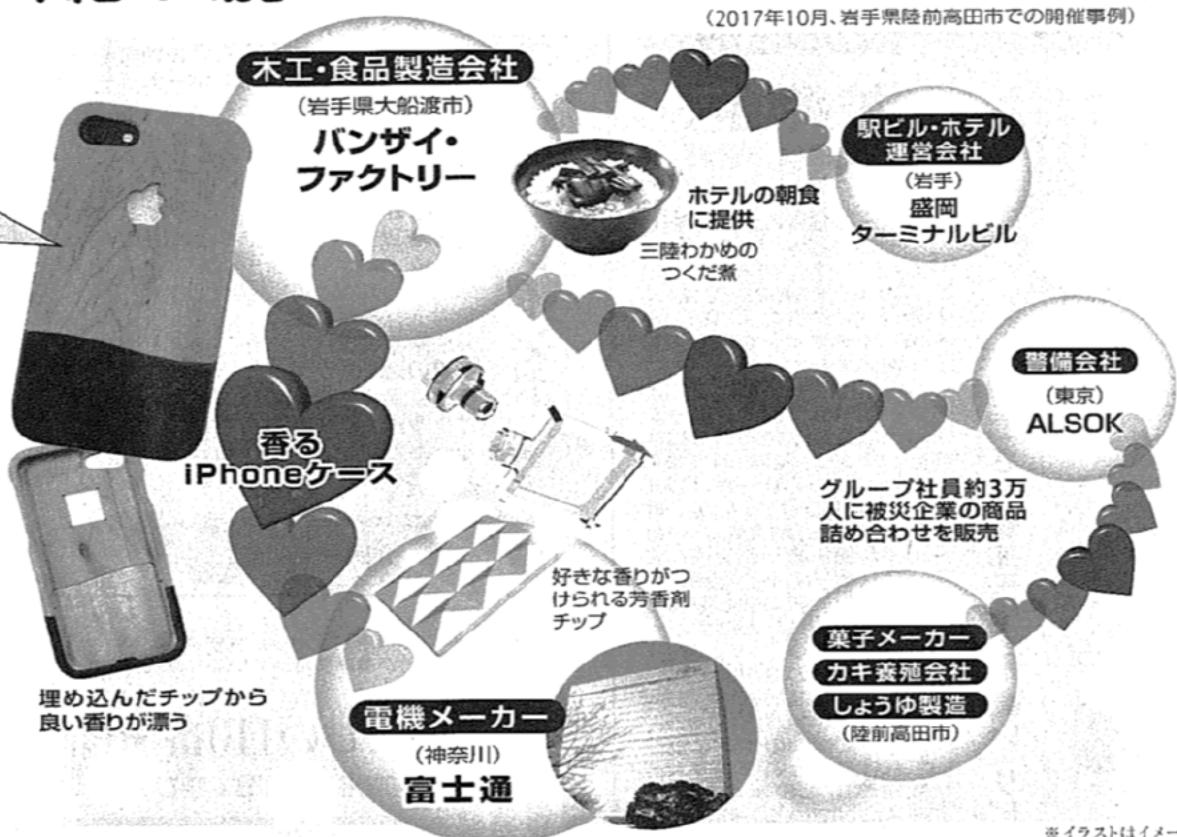
奉行

貢



「結の場」でつながった主なプロジェクト

(2017年10月、岩手県陸前高田市での開催事例)



※ イラストはイメージ

ゆい
「結の場」とは

- 復興庁が主催
- 被災地の企業と大手企業等が一同に会して課題解決のために対話
- 大手企業等が持つノウハウが被災地の企業の課題解決に有用



www.sagar.jp

ひとりにひとつありがとう!

(株)バンザイ・ファクトリー