

Fukuoka Growth

08 食の強みをいかす福岡らしい価値の創造

(Version1.0)



福岡の成長ポテンシャル

公益財団法人 福岡アジア都市研究所

情報戦略室

後藤 太一

畠山 尚久

山田 美里

世界における「食市場」は、主に途上国の人口増加に伴い、今後10年で倍増することが見込まれ、国の成長戦略「日本再興戦略」でも、農水産物をはじめとした日本の多様な「食」を、世界に向けて発信を強化していくことが盛り込まれました。

グローバルな「食」関連企業が世界で存在感を高める一方で、日本の消費者は、安全な「食」へ特に高い関心を示し、国産志向が強く、地産地消という言葉が広がるなど、素材や産地を付加価値として重視する傾向があります。

こうした背景から、グローバルな「食」の標準化とは異なる価値観で、国内では今も各地域の食文化に基づく「食」にかかわる産業とローカルな物流体系が成り立っており、その中でも、福岡市は、九州の多彩な食材に支えられて、それを生かす多くの人たちの手によって、魅力的で多様な食文化を育んできました。

「食」にかかわる産業は、農林水産業はもちろん、加工製造、さまざまなサービス分野などが含まれ、ここ福岡市でも古くから多くの関連産業・企業が栄えてきました。

さらに、生産地におけるITを駆使した生産管理や物流の革新、医療やバイオテクノロジーとの結びつきなど、関連する産業分野の裾野は大きく広がりつつあります。

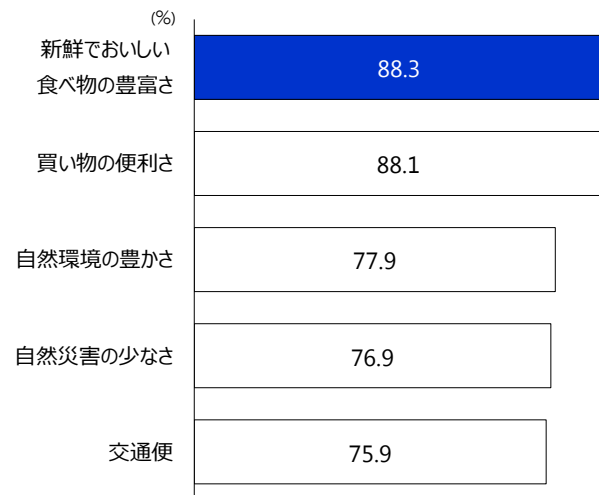
この福岡市の恵まれた「食」を、より多くの価値を生み出す次代の産業の柱として育てていかねばなりません。それは「食」のグローバル企業を生み出すことに限らず、付加価値の高い「食」を創造するチャレンジの支援や、その魅力で国内外の多くの人を呼び込むなど、「食」が本来持つ地域性をいかしながら、福岡ならではの価値を高め、発信していくことまで含みます。

福岡市は、産地と大消費地の両面併せ持つ強みがあります。「食」にかかわる分野には、アントレプレナーシップを持つ人が多く、起業・開業が盛んです。

「食」の市民満足度が高いのも、このような背景、強みによるものと考えられますが、市民だけでなく、観光客の食事やアフターコンベンションなど、福岡市を訪れる人にも、その満足度を共有してもらう機会を増やしていくことが必要です。

「食」に恵まれた福岡市

福岡市民の都市環境満足度上位項目（2012年）



エンゲル係数【主要大都市比較】(2008～2012年平均)



福岡市は、「食」に関しては恵まれています。

市民の「食」に関する満足度は高く、比較的安価に「食」を充足することができます。

都心から海や山が近く、産地としての顔と大消費地としての顔を持ち、それらをつなぐサービスや技術に多くの人が携わり、古くから「食文化」が発展してきました。

国内大都市で最も安価な水準の食関連費用

主要品目平均価格【人口100万人以上県庁所在都市比較】

まぐろ 単位 100g		あじ 単位 100g		牛肉(コース) 単位 100g		豚肉(コース) 単位 100g		鶏肉 単位 100g		鶏卵 単位 1パック		キャベツ 単位 1kg		だいこん 単位 1kg		りんご(ふじ) 単位 1kg	
仙 台 市	465	神 戸 市	134	横 浜 市	866	京 都 市	265	神 戸 市	146	さいたま市	226	大 阪 市	183	神 戸 市	187	京 都 市	583
名 古 屋 市	398	名 古 屋 市	129	京 都 市	855	神 戸 市	259	大 阪 市	135	神 戸 市	218	札 幌 市	176	大 阪 市	180	大 阪 市	576
東京都区部	390	広 島 市	123	名 古 屋 市	797	広 島 市	254	さいたま市	132	東京都区部	213	神 戸 市	172	京 都 市	169	東京都区部	573
横 浜 市	384	札 幌 市	114	東京都区部	786	さいたま市	251	京 都 市	132	仙 台 市	210	東京都区部	163	東京都区部	168	神 戸 市	569
京 都 市	368	大 阪 市	108	さいたま市	706	大 阪 市	251	仙 台 市	129	横 浜 市	210	横 浜 市	162	横 浜 市	165	名 古 屋 市	564
さいたま市	342	東京都区部	106	仙 台 市	675	横 浜 市	239	横 浜 市	128	大 阪 市	206	仙 台 市	160	さいたま市	161	札 幌 市	557
大 阪 市	332	横 浜 市	105	広 島 市	632	東京都区部	237	東京都区部	125	京 都 市	203	さいたま市	157	名 古 屋 市	160	横 浜 市	557
神 戸 市	325	仙 台 市	103	神 戸 市	629	仙 台 市	236	広 島 市	121	広 島 市	198	京 都 市	151	仙 台 市	159	さいたま市	556
広 島 市	299	福 岡 市	102	大 阪 市	615	福 岡 市	236	福 岡 市	117	名 古 屋 市	193	福 岡 市	150	福 岡 市	157	福 岡 市	554
札 幌 市	279	京 都 市	100	福 岡 市	583	名 古 屋 市	225	札 幌 市	106	福 岡 市	193	名 古 屋 市	147	札 幌 市	154	広 島 市	518
福 岡 市	265	さいたま市	94	札 幌 市	517	札 幌 市	205	名 古 屋 市	106	札 幌 市	186	広 島 市	135	広 島 市	147	仙 台 市	499

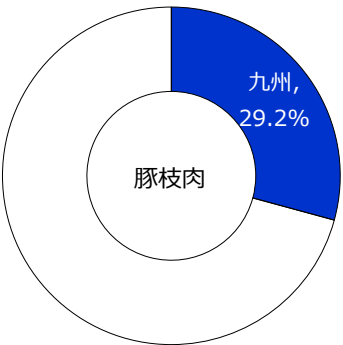
ぶどう(デラウェア) 単位 1kg		食パン 単位 1kg		即席めん 単位 1個・77g		みそ 単位 750g		緑茶 単位 100g		中華そば 単位 1杯		すし 単位 1人前		カレーライス 単位 1皿		ハンバーグ 単位 1人前	
福 岡 市	1,401	さいたま市	476	東京都区部	144	神 戸 市	379	さいたま市	627	札 幌 市	608	京 都 市	1,389	広 島 市	726	さいたま市	1,117
神 戸 市	1,378	大 阪 市	473	広 島 市	143	京 都 市	378	東京都区部	610	広 島 市	588	さいたま市	1,305	東京都区部	720	京 都 市	1,052
札 幌 市	1,361	横 浜 市	443	札 幌 市	142	広 島 市	363	札 幌 市	609	東京都区部	587	東京都区部	1,284	京 都 市	697	東京都区部	973
名 古 屋 市	1,324	広 島 市	435	神 戸 市	141	大 阪 市	355	横 浜 市	608	名 古 屋 市	579	福 岡 市	1,248	さいたま市	670	横 浜 市	890
大 阪 市	1,292	神 戸 市	434	大 阪 市	138	東京都区部	349	仙 台 市	557	京 都 市	567	広 島 市	1,220	横 浜 市	653	札 幌 市	874
横 浜 市	1,270	東京都区部	429	さいたま市	137	横 浜 市	339	名 古 屋 市	534	仙 台 市	548	横 浜 市	1,175	神 戸 市	644	大 阪 市	847
東京都区部	1,260	京 都 市	429	横 浜 市	137	名 古 屋 市	331	大 阪 市	516	横 浜 市	527	名 古 屋 市	1,100	名 古 屋 市	638	名 古 屋 市	841
仙 台 市	1,196	名 古 屋 市	421	名 古 屋 市	137	仙 台 市	318	神 戸 市	511	大 阪 市	523	大 阪 市	1,077	仙 台 市	621	仙 台 市	828
さいたま市	1,196	札 幌 市	381	京 都 市	137	札 幌 市	310	広 島 市	494	さいたま市	520	札 幌 市	1,000	大 阪 市	561	広 島 市	805
京 都 市	1,189	仙 台 市	355	仙 台 市	132	さいたま市	294	福 岡 市	401	神 戸 市	513	仙 台 市	918	札 幌 市	478	神 戸 市	801
広 島 市	1,120	福 岡 市	329	福 岡 市	132	福 岡 市	293	京 都 市	392	福 岡 市	505	神 戸 市	915	福 岡 市	477	福 岡 市	787

福岡市は、食品小売価格が相対的な低い都市です。
 肉類や野菜など、生産地が近いことも一因であると考えられます。

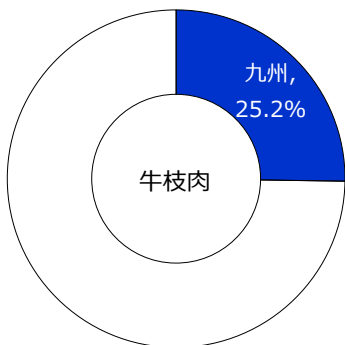
食料生産基地として日本を支える九州の多様な食

-九州の食に支えられて-

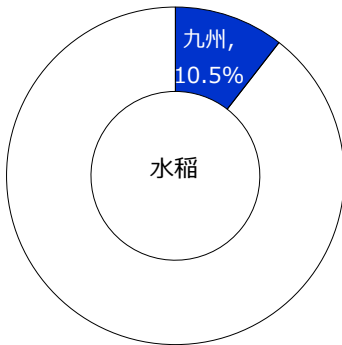
九州の豚枝肉生産量
全国シェア(2012年)



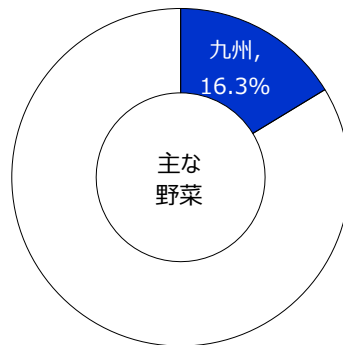
九州の牛枝肉生産量
全国シェア(2012年)



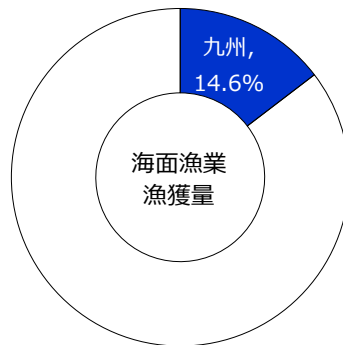
九州の水稻収穫量
全国シェア(2012年)



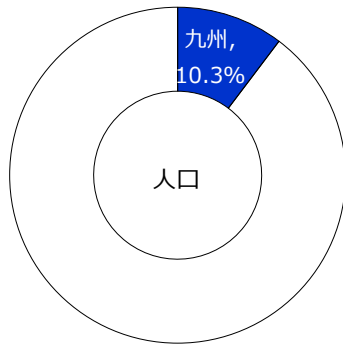
九州の主な野菜出荷量
全国シェア(2012年)



九州の主な海面漁業漁獲量
全国シェア(2012年)



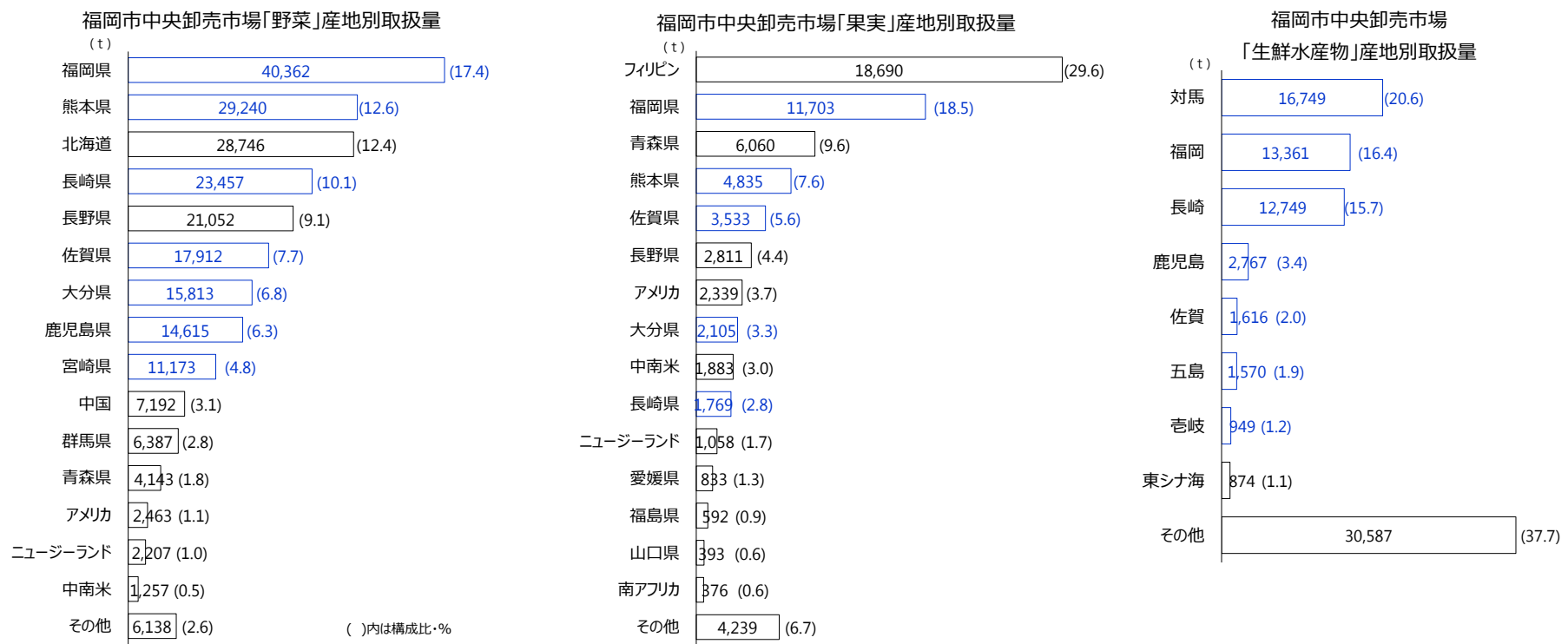
※九州の人口
全国シェア(2012年)



食は九州から。

「食」は、生きていくために不可欠なもので、まさに「ライフライン」です。
福岡市は、食料生産基地・九州に支えられています。

流通技術と高速輸送網の発展・充実によって、この温暖で肥沃な九州の大地と
豊饒の海が生み出す多彩で豊かな恵みを、産地の香りが残るうちに手に取ることが
できます。



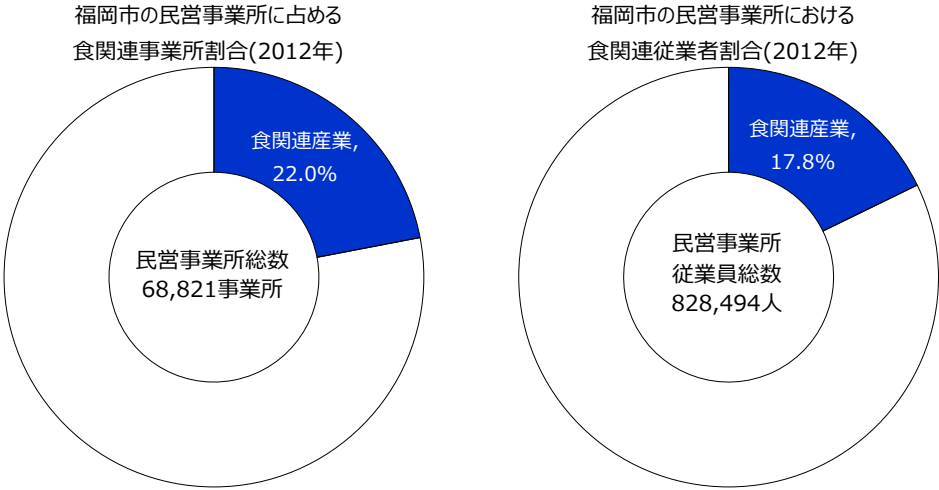
九州の良質な農水産物は全国的に高い評価を受けていますが、その多くは、最も近い大消費地である福岡市へ、短時間のうちに供給されます。

九州の安全で高い品質の食は、福岡に限らず、関東など国内市場で今後ますます需要が高まることが予想されます。加えて、所得水準の高まりとともに、食の安全への関心が高まるアジア各国なども、日本の食、特に九州の食に対する需要が高まることが予想されます。

大消費地として多くの食材が集まる福岡市は、付加価値を高め、国内はもとより世界にその価値を発信する役割を担うことが期待されます。

豊かな食材をいかす産業と文化の発展

-豊かな食材をいかし、満足へと変える人や技-



福岡市に集まる食材に、価値を加える人の知恵や技術があります。

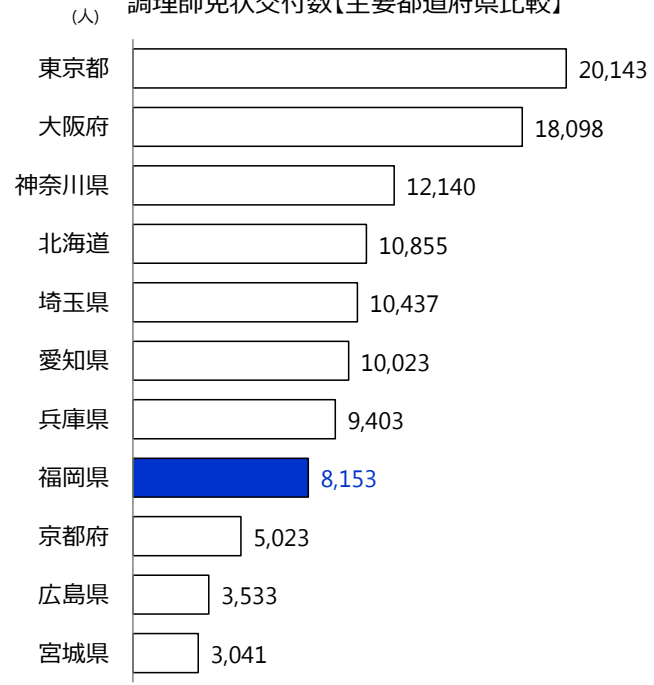
福岡市民の、「食」に対する満足度が高いのは、比較的安価に食を充足できることに加え、加工技術、付加するサービスの全てが高い水準で揃い、気軽に利用できることも大きな要因でしょう。

福岡市は、良質で豊富な食のライフラインに支えられ、携わる多くの人によってそれを「楽しみ」「満足」に変える文化が根付いています。

資料：平成24年経済センサス活動調査
 *食関連産業…農業、漁業、食料品製造業、飲料・たばこ・飼料製造業、飲食料品卸売業、小売業、飲食店持ち帰り・配達飲食サービス業

食をいかす。多数の調理人が生まれ続けている

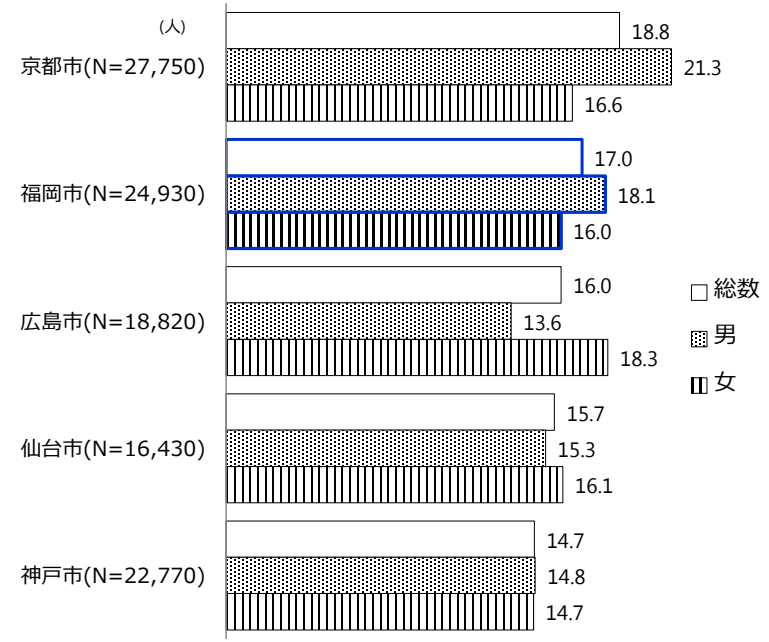
2007～2011年度5カ年における
調理師免許交付数【主要都道府県比較】



福岡市の調理人の数は多く、人口あたり人数は公表している大都市の中では京都市に次いで多くなっています。

調理や製菓を専門に教える専修学校も多様なコースが開設されており、卒業者にはミシュランで星を獲得したシェフ（濱野雅文氏・中村調理製菓専門学校卒）などもあります。

人口千人あたり男女別調理人の数【公表大都市比較】(2010年)



福岡市の主要な調理関係専修学校

学校名	学科	区	修業年限
麻生外語観光&製菓専門学校	製菓パティシコ	博多区	2
九州観光専門学校 専門学校ビジョナリーアーツ	カフェ&スイーツ学科	博多区	2
	フードクリエイイト科		2
福岡キャナリー製菓調理専門学校	調理師科	博多区	2
	製菓・製パン科		2
	カフェ総合科		2
中村調理製菓専門学校	調理師科	中央区	2・1
	製菓衛生師科		1
	製菓技術科		2
福岡調理師専門学校	調理師専科	中央区	1.5
戸谷調理師専修学校	調理師科	南区	1.5

資料：衛生行政報告例（厚生労働省）
*宮城県は2010年度数値がないため2006～2011年度の5カ年計
*人口百万人以上大都市のある都道府県のみ
国勢調査(2010年)
*職業別人数公表大都市のみの比較
福岡県庁・私立専修学校・各種学校一覧

食に関連研究機関の集積

福岡市内には、食品関連の多数の研究機関もあり、食にまつわるさまざまな機能の研究が進んでいます。

福岡市の主な食品機能性研究機関一覧（順不同）※研究者氏名割愛

研究者所属機関名	専門の素材種類	専門の機能性成分	専門の機能性研究分野
国立大学法人 九州大学	穀類,茶,その他の農産物	ペプチド,ポリフェノール類,香気成分	機能性成分分析,循環器系調節機能,消化・吸収系調節機能,機能性食品開発
国立大学法人 九州大学	乳,野菜,果実,いも類,その他の農産物	香気成分	その他
国立大学法人 九州大学	食肉類,乳,卵,野菜,果実,豆類,その他の農産物,油脂	たんぱく質,脂質,ステロイド類	免疫系調整機能,循環器系調節機能,代謝系調節機能,消化・吸収系調節機能
国立大学法人 九州大学	食肉類,乳,卵,魚類,藻類,野菜,果実,穀類,豆類,茶,キノコ類,油脂,食品添加物,微生物	たんぱく質,アミノ酸,ペプチド,脂質,ステロイド類,糖質,ポリフェノール類,カロテノイド類,ビタミン様物質,含硫化合物,有機酸	機能性成分分析,免疫系調整機能,循環器系調節機能,代謝系調節機能,抗アレルギー,抗炎症機能,抗酸化機能,老化防止機能,抗がん機能,機能性食品開発
国立大学法人 九州大学	食肉類,卵,その他の畜産物,油脂	たんぱく質,アミノ酸,ペプチド,脂質	機能性成分分析,脳・神経系調節機能,代謝系調節機能,機能性食品開発,その他
国立大学法人 九州大学	食肉類,乳,その他の畜産物,藻類,キノコ類	たんぱく質,アミノ酸,ペプチド,脂質,糖質	機能性成分分析,免疫系調整機能,脳・神経系調節機能,代謝系調節機能,消化・吸収系調節機能,抗アレルギー,抗炎症機能,抗酸化機能,老化防止機能,抗がん機能,機能性食品開発
国立大学法人 九州大学	乳,卵,藻類,野菜,果実,茶,その他の農産物,油脂,食品添加物	たんぱく質,ペプチド,脂質,糖質,ポリフェノール類,カロテノイド類,ビタミン様物質	機能性成分分析,免疫系調整機能,循環器系調節機能,代謝系調節機能,消化・吸収系調節機能,抗アレルギー,抗炎症機能,抗酸化機能,老化防止機能,抗がん機能,機能性食品開発
公立大学法人 福岡女子大学		ビタミン様物質	脳・神経系調節機能
学校法人 中村学園 中村学園大学	果実	ポリフェノール類	機能性成分分析,抗酸化機能
九州栄養福祉大学	食肉類,乳	その他	機能性食品開発

福岡市の主な食品製造加工技術基盤一覧（順不同）※研究者氏名割愛

研究者所属機関名	所有している基盤技術	食品素材の種類 (加工品を含む)
国立大学法人 九州大学	●流通 貯蔵,トレーサビリティ ●物性・分析・評価 食品分析	
国立大学法人 九州大学	●前処理 洗浄,浸漬 ●流通 貯蔵,輸送環境解析 ●殺菌 加熱,電磁波	野菜,果実,穀類,豆類
国立大学法人 九州大学	●分離・濃縮・粉碎 膜処理・濾過,凍結,蒸発,蒸留,加圧・減圧 ●酵素・微生物・反応 酵素,微生物,発酵 ●殺菌 加熱	食肉類,乳,その他の畜産物,藻類
国立大学法人 九州大学	●前処理 乾燥 ●流通 貯蔵,包装 ●殺菌 電磁波	
中村学園大学	●酵素・微生物・反応 酵素	果実

6次産業化と食関連産業の裾野の広がり

日本再興戦略における食品産業をはじめとする異業種との新結合（6次産業化）

- ① 農林漁業成長産業化ファンドの本格展開（A-F I V Eの活用）
- ② 医食農連携等多様な業種との連携強化
機能性の高い食品市場の環境整備、バリューチェーンが連動した医食農連携の推進
と食生活環境の改善、医療関連ビジネスの育成等
- ③ 新品種・新技術の開発・普及、知的財産の保護と積極的な活用
育成者権と商標権の組み合わせ等の戦略的な知的財産の活用
- ④ 国産農林水産物の消費拡大
国産農林水産物の消費拡大に向けたモデル地域作りと新たな仕組み
- ⑤ 農山漁村における再生可能エネルギーの活用

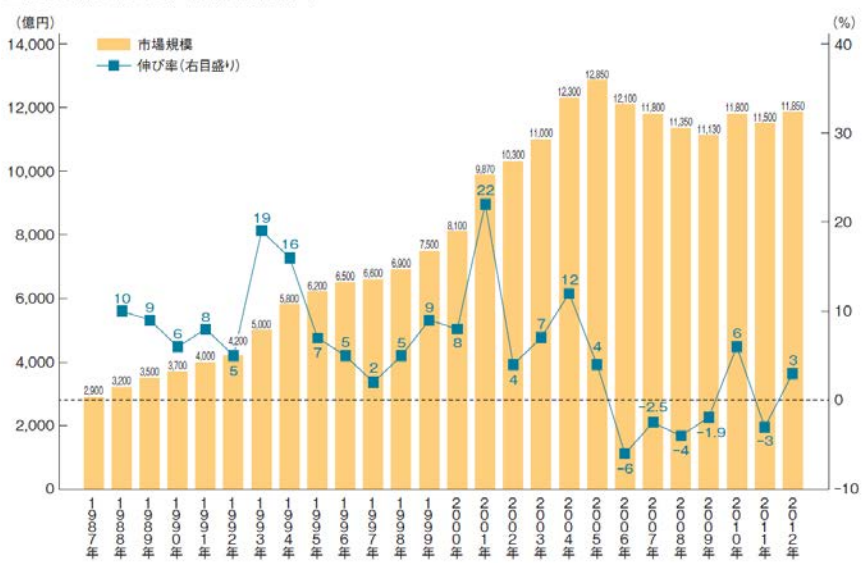
食に関連する産業は、さまざまな分野へと広がりを見せています。

日本再興戦略でも、「6次産業」と呼ばれる農林水産業と製造業、サービス産業の連携を強める取り組みや技術革新、研究開発の促進によって、食にかかる新たな可能性を模索する動きなども出てきています。

また、医食同源という言葉があるように、健康や医療とも深く関わりを持つことは古くから知られており、最近ではバイオテクノロジーの分野にも食品メーカー等が関わることも増えました。

このほか、健康食品市場の隆盛は、インターネットを利用した通販市場の拡大とともに大きな市場を生み出し、福岡市にも全国に知られる通販系健康食品会社や自然素材を活用した化粧品を扱う会社が増えました。

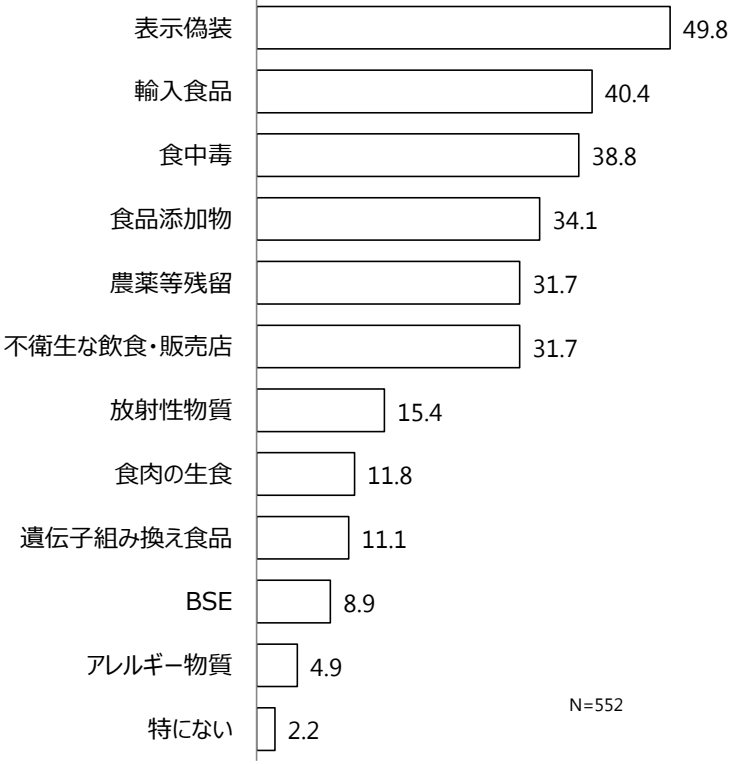
健康食品市場の推移（健康産業新聞調べ）



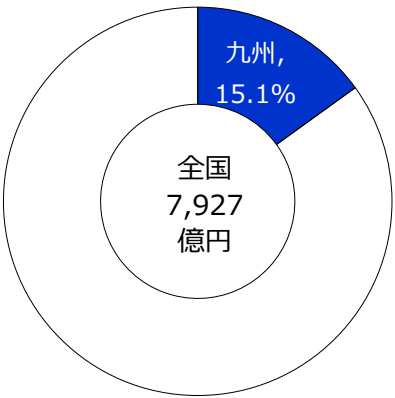
出典：健康食品・サプリメント市場実態把握レポートより（内閣府）

消費者の「食の安全・安心」に対するニーズの高まり

福岡市民の「食」で特に不安に感じること(2012年)
(%)



九州の農産物直売所
販売額全国シェア(2011年度)



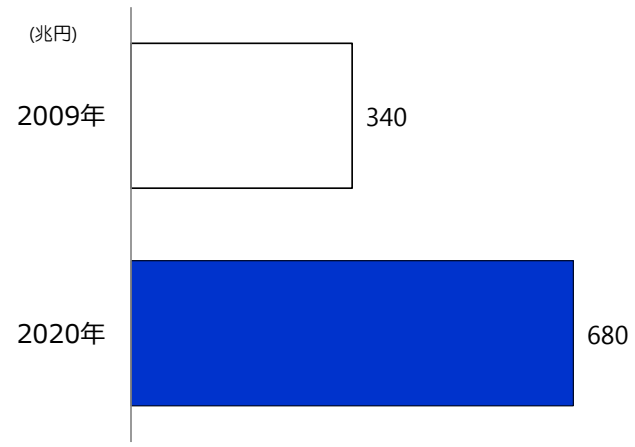
一方、消費者の食の安全への関心は高く、福岡市民も、表示偽装や輸入食品への不安を示すなど、食品選びには厳しい目を持っています。

国産食材の価値が高まり、地産地消という言葉が広がるなど、改めて「地域の食」に対する意識が強くなっています。産地直売所の人気が高まり、数千億円の市場規模となるなど、販売形態も多様化しています。

資料：平成24年「食」の安全・安心についての市民アンケート（福岡市）
農業・農村の6次産業化総合調査報告（農林水産省）*

拡大する世界の食品市場に、福岡の価値を発信

拡大する世界の食市場規模の推計



日本では、食の安全性や地産地消のニーズが増していますが、世界の食市場はどうでしょうか。

世界における「食市場」は、人口の増大や食に対する支出の増加などを見込み、2020年には現在の倍の規模まで膨らむとみられています。既に、グローバルな食品企業が、世界各地で展開を強めており、ネスレなど300億ドルを超える売上と収益性を持つ企業が複数生まれ、ボーダレスな製品・サービスを提供しながら規模の拡大を図っています。

これに対し、日本では、古くから卸売業と小売業の分業が確立したことなどから、小売業大手の国内シェアは低く、大手企業以外にも地域の規模の小さな食品メーカーや小売店が今も多数存在している状況です。

福岡市においても、生産から加工、物流、サービス、研究開発など、幅広く「食」に関連する産業が根付いています。

世界市場の標準化された食とは別に、安全で高い付加価値を持つ「食」のニーズは、今後も高まるものと考えられ、福岡、九州の「食」の価値を広く発信していくことが重要です。

○ 世界食品メーカー売上高ランキング (08年度)

								金額:100万 ¹
順位	08 07	企業名	国名	売上高		営業利益		主製品
				金額	伸率	金額	伸率	
1	1	ネスレ	スイス	103,313	1.2	14,735	4.3	総合、飲料
2	2	プロクター&ギャンブル	米国	79,029	▲3.4	16,123	▲3.1	総合、洗剤
3	5	日本たばこ産業	日本	75,914	6.5	4,042	▲15.6	総合、タバコ
4	7	アーチャーダニエル・ミッドランド	米国	69,207	▲0.9	2,453	▲28.8	穀粉加工、グロサリー
5	4	ユニリーバ	英蘭	55,353	▲1.7	6,977	▲30.0	総合、洗剤
6	6	プリティッシュ・アメリカンタバコ	英国	48,846	29.3	5,352	84.2	タバコ
7	8	ベプシコ	米国	43,251	9.5	8,475	5.6	総合、飲料
8	9	クラフトフーズ	米国	42,201	16.7	3,817	▲3.8	総合、乳製品
9	16	アンヒューザー・ブッシュ・インペブ*	ベルギー	39,000	na	na	na	ビール
10	10	コカ・コーラ	米国	31,944	10.7	8,446	26.4	飲料
14	19	キリンホールディングス	日本	25,595	27.8	1,622	21.0	ビール
20	22	サントリー	日本	16,811	1.2	903	8.0	酒類
21	24	アサヒビール	日本	16,253	▲0.1	1,050	8.6	ビール
25	29	味の素	日本	13,226	▲2.2	454	▲32.6	総合
30	33	日本ハム	日本	11,427	▲0.4	238	22.4	食肉加工
35	37	マルハニチロホールディングス	日本	9,971	6.2	173	19.4	水産物ほか
37	42	山崎製パン	日本	9,019	4.9	287	25.1	パン、菓子
39	46	明治ホールディングス	日本	7,904	0.6	156	na	乳製品、菓子
45	50	森永乳業	日本	6,488	▲0.6	128	47.5	乳製品
46	-	日本水産	日本	5,613	▲5.4	35	▲56.4	水産物ほか
47	-	伊藤ハム	日本	5,412	▲6.0	▲27	na	食肉加工

注: *は推定、naは不明、ncは前期または今期が赤字で算出不能。

出典：食品産業の将来方向（仮称）検討参考資料集（農林水産省）

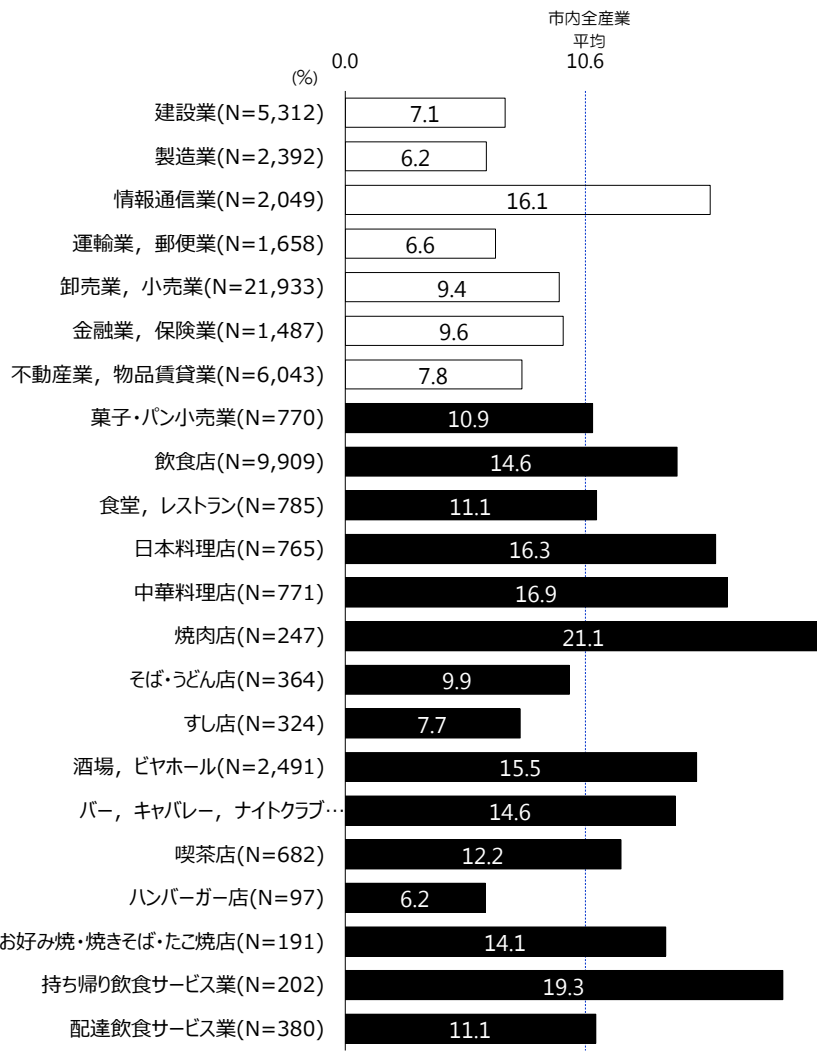
大手小売3社の国内シェア

- 米国 … 2～3割
- 英国・ドイツ … 5～6割
- フランス … 6割以上
- 日本 … 約1割

資料：世界史王規模推計…農林水産業
大手小売業3社国内シェア…国際的に見たわが国食品産業の実態と今後の戦略（みずほコーポレート銀行）

福岡市で盛んな「食」のスタートアップが、次代の食文化を担う

福岡市の飲食業「新設」事業所比率【主要産業比較】(2009年)



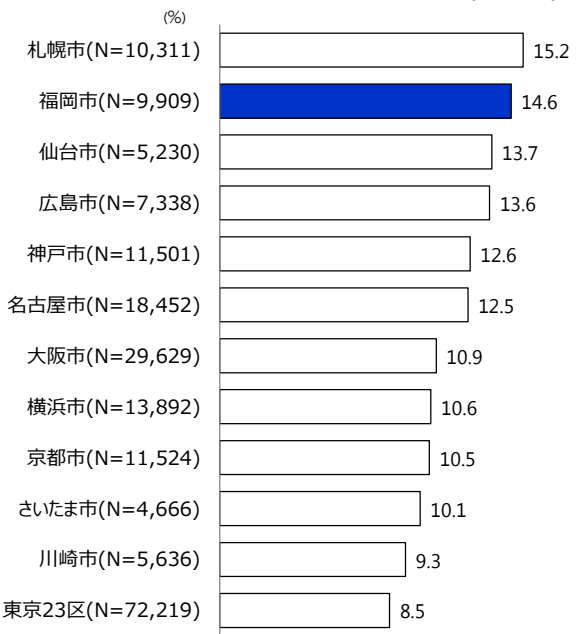
「食」に関連する産業、特に飲食業は、他の産業と比較して「新設」事業所比率が高く、新しいチャレンジが多い業種といえます。全国的にも福岡市の新設比率は高くなっています。

同じく高い新設比率のITなどの情報通信分野は、技術の革新に伴う新たなサービスの進展が背景にあります。が、「食」は、古くからライフラインとして人々に欠かせないものであったにも関わらず、新しい事業所が今も生まれ続けています。

このことは、「食」が、人々のライフスタイルや嗜好の変化に合わせて常に変化し、新しい価値を生み出し続けていることを意味します。

その根底には「食を楽しむ文化」があり、IT産業に負けないベンチャー精神に溢れる人々がいて、そのチャレンジが、市民の「食」への満足度を高めていくのでしょう。

飲食店「新設」事業所比率【主要大都市比較】(2009年)



資料：平成21年経済センサス基礎調査
*民営事業所のみ
*人口100万人以上大都市のみ

福岡市の「食」起業家は語る 「農作物流通に創造と変革を！」【福岡ベンチャー・シリーズ】セミナー第1回より

株式会社クロスエイジ 代表取締役社長 藤野 直人氏

農業が儲からない理由は、農家の戸数が多いから。農業で食っていこうという農家が減らざるをえない状況を作り出している。日本の農家の平均年齢は70歳に近い。今後、農家はもっと減るので、農業で食べていける農家が活躍できる場は増えてくる。私は奈良県出身で大学から九州に来たが、東を向いても西を向いても市場がある九州でやっていきたいと思い、『農業の産業化』をコンセプトに起業した。福岡や九州で、同じような想いで起業する人たちが増えるともっと面白くなると思う。今後してみたいことのひとつとして、海外と関連する事業を進めたい。特に台湾でいい生産者、市場があれば挑戦したい。

グロービス経営大学院主催・福岡市共催「福岡ベンチャー・シリーズ」
2013年10月5日セミナー受講・藤野氏発言まとめ：情報戦略室 山田 美里



株式会社クロスエイジ 代表取締役社長 藤野 直人氏

1981年11月生まれ 奈良県出身。九州大学経済学部卒業後、ベンチャーのコンサルティング企業を経て2005年3月、食と農をテーマとしたコンサルティングを行う株式会社クロスエイジを設立する。当初は企画・コンサルティングが主業務であったが、2年目に産直青果の卸売りを開始。4年目の8月31日（野菜の日）には、小売店舗と同時に通信販売サイト農家「直」野菜「時や」をスタートさせ、産地・流通・消費が一体となった「農業の産業化」に着手。地域間中規模流通協議会（通称：豪族ネット）の立ち上げにも尽力し、農業を強くする「農強」ネットワーク作りに奔走。九州から日本の農業活性化に力を注いでいる。