

# 鳥取県公報

毎週火曜日及び  
金曜日発行  
(当日が休日のときは、  
この翌日)

## 目 次

◇ 告 示  
特定中小企業集積の活性化に関する計画(境港・米子地  
域活性化計画)(商工振興課)

## 告 示

### 鳥取県告示第六十号

特定中小企業集積の活性化に関する臨時措置法(平成四年法律第四十四号)第五条第四項の規定に基づき、特定中小企業集積の活性化に関する計画(境港・米子地域活性化計画)の承認を受けたので、同条第六項の規定により、次のとおり告示する。

平成六年二月二十八日

鳥取県知事 西 尾 邑 次

特定中小企業集積の活性化に関する計画(境港・米子地域活性化計画)

1 特定中小企業集積の活性化を促進する措置を講じようとする特定中小企業集積及びその地域

(1) 自然的経済的社会的条件から見た地域的一体性

この計画において、特定中小企業集積の活性化を促進する措置を講じようとする特定中小企業集積の存在する地域(以下「活性化促進地域」という。)は、自然的経済的社会的条件から見て地域的一体性が確保されている境港市及び米子市の2市(12,364ha)とする。

① 自然的条件

活性化促進地域は鳥取県西端部に位置し、境港市、米子市とも日本海沿岸地域に属する。日野川及びその他の中国山地を源とする北流諸河川の流砂によって形成された弓ヶ浜砂州を擁し、前面には日本海・美保湾、背後には中海が広がり、天然の良港・漁場をかかえている。また、林野部の多い当県の中において、両市は地理的に分断されていない同一平野部に隣接して位置しており、当地域は自然的・一体的性を有している。

② 経済的条件

活性化促進地域の鉄道は、JR山陰本線が日本海に沿って東西に縦貫しているほか、米子市と境港市は境線で、米子市と岡山市は伯備線で結ばれている。また、道路は、日本海沿いをJR山陰本線に並行して国道9号が走り、米子市と境港市は国道481号で結ばれている。以上のような交通網を利用して人的・物的な交流が行われるなど、当地域は経済的一体性を有している。

## ③ 社会的条件

活性化促進地域は、境港市、米子市という隣接する2市から構成されている。当地域は、県政の基本的な指針となる総合計画において、基本的な発展方向を掲げている圏域のひとつである西部圏域の発展を担う中核的存在として位置付けられており、当地域は社会的一体性を有している。

## ② 特定中小企業集積の状況

① 活性化促進地域における製造業に属する特定の事業及び関連性が高い事業

当計画では、特定の事業として「水産食料品製造業〔日本標準産業分類小分類(以下同じ)〕122」を位置付け、これに関連の高い業種として、産業連関表上で平均中間投入額あるいは平均中間需要額の2倍以上の投入額あるいは需要額を有する「その他の食料品製造業(129)」、「飼料・有機質肥料製造業(135)」とする。

## ② 特定中小企業集積の現状

本集積の水産加工業は、国内でも有数の漁業基地である境港から水揚げされる豊富な水産資源を背景として発展し、輸出の振興、人材の育成、就業機会の提供、技術開発の推進等地域経済の発展に大きく貢献してきた。

活性化促進地域においては、昭和30年代にはすでに、いわし、おじ、さばを主体とした煮干、塩干、素干等の塩干品及び塩蔵品並びに輸出魚類缶詰の生産が行われ、また、これら水産物を原料とする惣菜等の調理食品、料理品等についても生産が行われていた。

昭和40年代に入ってから、海外において魚類缶詰の品質に関す

る評価が高まり、東南アジアや中南米への輸出が盛んとなった。また、団地形成により、水産加工業の当地域への集積が一層進んだ。昭和40年代後半頃より、べにすわいがこの水揚げ増大と技術の高度化により、冷凍食品加工が本格化し、新たに当地域に冷凍食品分野の参入が行われた。

昭和50年代には、水産物加工時に発生する副生物(さば缶詰製造時の頭・内臓等、かに冷凍食品製造時のかに殻等)の利用技術の向上と多量に水揚げされるいわしの大量処理技術により、フイッシュミール、魚油等飼料・有機質肥料生産分野の本格的な参入が行われた。

その後、いわしの漁獲量の増大によるフイッシュミールの本格的生産と冷凍技術等の向上による、かに・いわし等の冷凍食品の本格的な生産が行われるに至っており、その他、集積された各種の技術を活用し、多種の魚を原料として調味加工品(味付切身、佃煮、珍味加工品等)、燻製品、練り製品等多種の水産加工品が生産されている。

つまり、特定の事業である「水産食料品製造業」は、魚介類などの水産資源を原料として缶詰、瓶詰、水産練り製品等に加工しており、これら水産加工品及び水産物を原料とした惣菜等の調理食品、料理品等を製造する「その他の食料品製造業」とは、極めて密接した取引関係、分業関係を有している。さらに、水産物加工時の副生物を利用し、飼肥料、フイッシュミールの製造を行っている「飼料・有機質肥料製造業」とも密接な関連性を有している。

このように、本集積の水産加工業は、境港から水揚げされる近海

資源に依存して発展してきており、地域特有の魚種による加工品が多い。すなわち、鯨魚での入手が可能な利点を生かし、多量に水揚げされる境港の取扱量の約90%について、冷凍食品加工、魚油飼肥料加工、缶詰加工等の処理を地元で行っており、いわし、かにと  
いう地域特色のある原料を主体に大量処理型の水産加工が集中して行われている。

また、本集積は、各企業の技術レベルがそろっており、企業間の技術連携が行いやすいなどの特徴を有するほか、水産加工団地及び食品工業団地が形成されており、原料の仕入れや製品の出荷などにおける能率向上（共同購入、共同保管、共同汚水処理、共販等）、情報の相互交流（協同組合・社団法人における生産部会、開発研究部会による交流）等、生産及び研究開発の面で、有機的かつ円滑な連携が促進されている。さらに、魚介類が水揚げされた後、計量、輸送、選別、保管（冷凍・冷蔵）、加工、加工副生物利用等が一地域で多量かつ迅速に処理されるシステムが構築されており、特定産業と関連産業が相互に不可欠な存在となっていることから、常にか両者の技術・ノウハウの融合がなされ、新製品の開発等につながっているといえる。

なお、近年においては、いわしを原料とした缶詰で、和風中華味、チリトマト味等味覚を工夫した製品や、天然素材の調味料を使用したいわし味付け等の製品、中羽いわしの「いわしめんたい」や「小羽いわし酢漬」が開発されており、従来付加価値が低かったいわしを高付加価値化して製品化するという、蓄積された技術を有効利用した新商品開発が各企業において活発になってきている。

また、活性化促進地域内には、水産加工品の製造工程における冷蔵倉庫業、製品の加工段階における水産加工機械製造業や調味料製造業、製品化のための容器製造業（木製、紙、発泡）のほか、製氷、印刷、運輸等の水産加工業以外の業種についても集積がみられ、水産加工に関する特産地を形成している。

以上の状況に見られるように、本集積は、中小企業者の効率的な事業活動の母体としての機能、中小企業者の新分野開拓等を促進する苗床機能等特定中小企業集積としての機能を有している。

しかしながら、近年の我が国における消費者ニーズの多様化や、嗜好の変化、他地域における新製品・新技術の開発による地域間の競争の激化、水産資源の減少、円高等によって集積された機能が低下し、現在では次のような課題を抱えている。

ア 従来通りの低付加価値製品に依存、海外との競争による競争力の低下

近海の鯨魚を使用し、大量処理のための設備投資を行ってきた当地域の水産加工業においては、従来通りの付加価値の低い製品に依存している企業が多い中、韓国をはじめ東南アジアからの輸入品の増加や輸入先での現地生産の活発化等の外的要因も加わって、競争力の低下をきたしている。

イ 消費者ニーズの多様性・高級化志向への対応

近年における「グルメズム」「健康食品」「調理の利便性」など、日本人の食生活にも多様性や高級化志向が生じており、また、飼料においても、近年のペットブームに対応した、良質のたんぱく質を含有し、動物が好むペットフードが求められるなど、

現代の市場性に対応した水産加工品の開発が必要となっている。  
 ク 技術人材の不足  
 当地域の水産加工業においては、従来から若年労働者の不足や高齢化が問題となっているが、消費者ニーズに対応した新製品・新技術開発のためには、技術人材の不足が大きな障害となっている。

エ 営業販売力の脆弱性

当地域においては、生産技術に比べて営業販売力が弱い企業が少なくない。商品の多くは問屋・商社経由であり、新商品開発等は販売相手先の情報によることが多い。今後は、自社ブランドの確立、地域特産的商品等の生産とともに、マーケティング戦略の展開が必要となっている。

オ 生産、流通における不確実性

近海の鮮魚を主原料としているため、日々漁獲量及び魚価が変動することから、計画生産及び安定した流通を行い難い点がある。

このように本集積は、多くの課題を抱え、現在では水産加工品の特産地として伸び悩んでおり、今後は、マーケティング力の強化を図ることが必要であるとともに、地域に集積されている技術力を更に高め、幅広い分野での応用を表現し、付加価値の低い製品から、より消費者ニーズやし好に対応した高付加価値水産加工品への移行を促す必要がある。

- ③ 特定中小企業集積に属する中小製造業者の数及び工業出荷額  
 当計画の特定中小企業集積に属する「水産食料品製造業 (122)」、

「その他の食料品製造業 (129)」、 「飼料・有機質肥料製造業 (135)」の中小製造業者の数は、122、その工業出荷額は、58,620百万円 (いずれも平成2年) となっている。

(3) 政策的支援の必要性

当計画の特定中小企業集積に属する「水産食料品製造業 (122)」、 「その他の食料品製造業 (129)」及び「飼料・有機質肥料製造業 (135)」の中小製造業者の工業出荷額は、昭和60年に51,860百万円、平成2年に58,620百万円となっており、この5年間の伸び率は13.0%で、我が国全体のこの間の伸び率 (21.8%) を下回っている。付加価値生産性についても、この5年間の伸び率は23.3%で、我が国全体のこの間の伸び率 (28.2%) を下回っている。本集積の活性化を図るためには、政策的支援の必要性がある。

(4) 特定中小企業集積の活性化の地域にとっての有効性及び適切性

前述のとおり、当地域は、水産加工関連業種が幅広く集積し、国内においても有数の水産加工品特産地を形成しており、その中でも当該集積の占めるシェアは極めて高い。具体的には、当地域内の製造業に属する中小企業者数は435であり、その出荷額の合計は147,395百万円となっているが、これに対する当該集積のシェアは、企業数で28.0%、出荷額で39.8%となっている。

したがって、当該集積の活性化を図ることは、活性化促進地域の中小企業全体の発展にとって有効かつ適切である。

2 特定中小企業集積に係る特定分野

当該特定中小企業集積は水産食料品製造を中心とし、その他の水産加工関連業種が集まった全国でも有数の水産加工品製造の集積であり、豊

富な水産資源と旺盛な需要に支えられ、設備投資や省力化投資、技術開発等に積極的に取り組んだ結果、多種の製品を生み出し、日本人の食生活を支える重要な水産食料品供給基地として昭和80年代以降急速な発展を遂げた。

しかし、近年における「飽食の時代」、「グルメブーム」等に表わされるように、日本人の食生活にも多様性や高級化志向が生じているが、本集積では従来通りの低付加価値製品に依存している傾向が強くなり、前述のとおり、海外との競合による競争力の低下、技術人材の不足、営業販売力の脆弱性、原料の安定的確保の困難性など多くの課題を抱えている。

さらに、急激な円高の進行は、当地域における重要な生産を行ってきた輸出魚類付諸産業等に多大な影響を与え、本集積の機能の低下を招いている。

このような状況のもとで、地域に豊富に水揚げされる水産物に支えられ、大量処理生産において拡大発展してきた本集積は、大きな転換期を迎え、早急に新たな発展の方向性を目指す必要に迫られている。

本集積が、今後日本人の食生活における消費者ニーズの多様性や高級化志向に対応し、水産資源を広範な分野に活用していく、特色ある集積として生まれ変わるためには、自社販売能力の向上、新流通ルートの開拓、商品供給に係る集積企業の連携強化などのマーケティング戦略の展開を図るとともに、輸入原料を含めた原料の確保、消費者ニーズの確かな把握に基づき、新技術の開発・導入、技術人材の養成・確保など蓄積された技術等の更なる向上を実現し、食品素材型大量生産から消費者ニーズに対応した高品質加工生産への転換を図ることはもとより、水産物を素材として他の食品分野、農業分野、工業分野、医薬分野等、多方

面への進出を積極的に推進していくことが重要である。

このため、当該集積の目指していくための特定分野を次のとおりとする。

特定分野＝「水産資源を多機能的(多分野)に活用した高付加価値

水産加工品に関する分野」

「水産資源を多機能的(多分野)に活用した高付加価値水産加工品に関する分野」とは、従来より流通している付加価値の低い水産加工品ではなく、消費者ニーズの多様化・高級化等の新たな需要や新技術の開発に対応した分野で、多機能的(多分野)に活用とは、水産加工品の持つ多くの機能性を認識し、水産資源を食料品、農業関係製品、工業製品、医薬関係製品等、多分野(多方面)に活用することを言い、高付加価値水産加工品とは、従来付加価値の低い加工により原料として提供してきた素材を高品質で付加価値の高い最終製品まで高めた水産加工品、健康に良い機能を付加した加工食品、従来未利用の加工副生物を利用した水産加工品、農業分野における高品質飼料等、水産加工業と工業分野との技術の交流等により製品の付加価値を高めた工業製品、今後高い価値を生み出すと考えられる水産資源が含有する薬品成分などを意味する。

具体的には、特定分野における製品としては、次の製品等への応用を考えている。

(1) 食料品に関する分野

① 水産食品素材を活用した高品質水産加工食品

・低温領域の有効活用技術、酸化防止技術等の活用により、鮮度、形状、色彩、味覚等が良く、家庭内で解体調理が不要なフレイバー(三枚刺)等優良な可食部分の高品質加工品

- ・微生物の汚染防止技術、急速凍結加工技術等の活用により、味付け、風味、形状、栄養価等に優れ、より消費者に好まれる、家庭内で素早く調理できる調理冷凍品

- ・自社で生産する煮干等の食品素材、かへの煮汁、魚肉たんぱく分解エキス等に含まれる水産物由来の呈味成分を利用した調味料
- ・魚臭の改善等による高品質の魚肉たんぱくに畜肉や小麦粉を配合するなど、他の食品素材との複合によるバリエーションに富んだ加工食品

例：スキンスライヤー、ソフトスモーク製品、赤身魚（いわし、あじ等）フライ、かにしゅうまい、調味料（いわし醤油、かに味噌汁の素、煮干し粉末）、いわしハンバーグ、赤身魚ソーセージ、魚肉入り麺類、菓子（いわしせんべい、かにスナック）等

② 健康に関する機能性を有する加工食品（健康食品）

- ・水産物に豊富に含まれている生理活性成分（EPA＝血清中の総コレステロールの低下等、DHA＝記憶改善、視力低下の抑制等、タウリン＝肝機能の向上等、ペプチッド＝血圧上昇抑制効果等、キチン・キトサン＝血圧上昇抑制効果、肝機能の向上等、ほかカルシウム等）を活用した、消費者の健康志向に対応する加工食品

例：タウリン強化粉ミルク、カルシウム強化ビスケット、DHA強化食品等

(2) 農業、工業、医薬品等に関する分野

① 農業分野の製品

- ・悪臭やハエ等の発生が少なく、保管の可能な液体肥料、乾燥肥料

等

- ・質の良いたんぱく質の含有率が高く、動物に対する嗜好性に優れた高級飼料
- ・植物の特定の病原菌に対し、抗菌作用があることが知られているキチン質（かに殻から抽出される。）を利用した天然防除剤

例：有機質肥料（液体肥料、乾燥肥料等）、天然防除剤、高級飼料（ペットフード、養魚用ハイミール等）等

② 工業分野の製品

- ・たんぱく凝集効果や人体等生体同化効果などがあるキチン・キトサン（当地域で生産されるキチン・キトサンは全国の50%を超え、付加価値の低い凝集剤としての製品がほとんどである。）を水産加工業と工業分野との技術の交流などにより高効率利用する化粧品、機能性塗料など

例：機能性塗料、化粧品、人工皮膚等

③ 医薬品

- ・前述のとおり、水産物の中には、多くの生理活性を示す成分の存在が明らかになってきており、医薬品メーカー等に優良な素材（原料）としての提供を目指して水産物から分離、回収した生理活性成分

例：EPA、DHA、タウリン、キチン・キトサン等の素材提供

この特定分野は、地域水産資源を核として新たな需要を喚起していく、当地域が目指すべき分野であり、水産加工業における消費者ニーズの多様化・高級化、新技術の開発、水産資源の減少、輸入製品の増加等社会

的・経済的環境の変化に適切に対応した分野である。

また、この特定分野は、これまで当地域に蓄積された技術やノウハウを基に、水産食料品及びその関連業種によって到達できる分野であり、従来の事業分野と密接な関連を有する分野である。

一方、当地域は全国でも有数の漁港であり、港湾、空港、道路等の交通条件に恵まれた平地に工業が集積し、県西部地域の経済発展の中核的役割を担っていることから、特定分野は地域の自然的・社会的特性に即した分野である。

3 特定分野に係る事業に関する目標

(1) 計画期間

始期 平成5年12月18日

終期 平成10年3月31日

(2) 特定分野に係る事業に関する目標水準

(単位：百万円)

	平成2年	平成9年
活性化促進地域における特定分野の工業出荷額	49,000	94,000

特定分野に係る事業の目標水準は、平成2年の工業出荷額を基に、年平均7.05%の伸び等を見込み、平成9年の目標となる出荷額を設定したものである。

本目標は、従来当該特定中小企業集積によりつちかわれた生産加工技術や販売における自助努力と併せ、支援機関等公的機関の各種支援

事業の実施等により達成可能な目標であると考えられる。

4 支援事業を実施する者及び支援事業の内容

(1) 支援機関の名称、位置及び機能

活性化促進地域内に存在する次の機関を支援機関とする。

「鳥取県食品加工研究所」

鳥取県食品加工研究所は、技術開発、技術指導、技術研修、技術情報提供等の機能を合せ持つ公的試験研究機関であり、この機関を中心として円滑化事業、進出事業等に係る技術的支援を行うこととする。

この研究所の前身である農産加工所が昭和28年に米子市康ヶ崎に設立され、その後境港市に移転し、食品加工研究所と改称され、昭和58年には現在の境港市中野町に移転した。

現在地は米子空港からもJ R上道駅からも近く、集積企業者等が利用しやすい。

事業内容としては主に食品加工技術の研究開発に取り組んでおり、従来より先端分野での開発技術を蓄積している。水産物に関するものでは、乾製品、練り製品、冷凍食品、水産缶詰等の加工技術に関する研究、また、発酵調味料、水産調味料エキス等の膜及び微生物利用技術に関する研究、まいわし等の地場水産資源の高度利用に関する研究を行っている。

この他に対外的な事業として、食品加工に関する技術指導及び講習会の開催、加工食品の原料及び製品の依頼分析・試験、食品加工関係の情報及び資料の収集・提供、研究プロジェクトの育成、企業の技術相談への対応、関係団体との連絡調整等を行っている。

水産加工品については、従来より品質向上試験や食品素材化技術開

発、技術基盤整備等を積極的にを行い、先端的な導入機器を利用して最近では、多獲性魚からのタウリン等有効成分の分離回収技術や魚類加工副生物の高度利用処理技術等で優れた成果をあげている。

更に、農産食品や菓子食品に関する研究も進められており、水産加工品に留まらず他分野への応用についても十分に対応できる体制が整っている。

このように食品加工研究所は当該中小企業の技術面での支援機関としての機能を有しており、これを有効に活用して集積企業を支援していくものとする。

(2) 支援機関が行う支援事業の目的と概要

鳥取県食品加工研究所は、支援機関として次の事業を行うこととする。

① 技術開発支援事業（5年度～9年度）

新製品や新技術の開発を實現し消費者ニーズにマッチした水産加工品の製造を行うために、高品質加工等への移行を支援するための技術研究開発や研究所内の開放試験室の利用促進を行うことにより、技術開発の支援を行う。

② 技術研修会等の普及事業（5年度～9年度）

集積企業が活性化計画に示す創造的發展を進められるよう、技術者の育成を支援し、また、従来通りの付加価値の低い製品から脱皮して新製品の開発が実現するような既存技術・新技術を普及させるため、技術研修会の開催や技術指導等の普及事業を行う。

③ 情報収集・提供事業（5年度～9年度）

集積企業が情報面において孤立することなく絶えず最新の情報を

入手し、経営面においても活性化が促進されるよう、他県や他産地における水産加工品に関する新技術・新製品の開発成功事例や新しい動きを調査分析し、情報として提供とする。

5 その他特定中小企業集積の活性化の促進に関し必要な事項

(1) コンセンサスの形成

この活性化計画は、県内産業界、商工団体、学識経験者、金融機関、行政の代表により構成された「鳥取県特定中小企業集積活性化計画策定委員会」による、地域、業種及び特定分野等の検討に基づき、当該2市とも協議の上、地域の中小企業者のニーズを十分に踏まえて策定されたものである。

県としては、今後とも、商工会議所、中小企業団体中央会、漁業団体等の関係者と絶えず緊密な連絡・連携を保ちつつ、当該業種に係る従業員等との意見交換会等を通じ、この計画の普及に尽力すると共に、今後この計画に基づいて中小企業者が「進出計画」または「円滑化計画」を作成・実施するに当たっては、その主体性と獨創性を尊重しつつ、この計画の趣旨に沿って円滑な実施ができるよう努めるものとする。

(2) その他

活性化促進地域においては従来から水産資源の枯渇が問題となっており、これは水産加工業者としてみれば深刻な原料問題である。近年では資源管理型漁業への取り組みが進展しているが、今後とも漁業団体と緊密な連携を取りつつ水産資源の確保にも努めていく必要がある。

また、中小企業においては若年労働力の不足や高齢化が問題となっており、今後は大学や高等専門学校、高等学校等の教育機関とも連携

しつつ優秀な人材の確保を促進するとともに、Uターン者への就業機会の提供等企業との橋渡しの促進を図るものとする。

更に、当地域の水産加工工業においては従来からマーケティンク力の強化が課題となっているが、県としては(財)鳥取県工業技術振興協会が行う起業化アドバイザーによる指導、県が行う診断指導の重点的取組み、単県制度金融(運転資金)の積極的活用等、特定分野に係る新製品のマーケティンクを積極的に支援していくものとする。

一方、当地域においては、近年環日本海諸国との交流も活発で、資源や人材の確保、技術交流、情報交換など双方向での発展的活動が進められている。今後とも広域的な事業展開を図るため、市場開拓調査、技術研修生の受入れ等国内外における技術、情報、人材等の交流を積極的に進め、外部に対して広く開かれた産地形成を図ることとする。