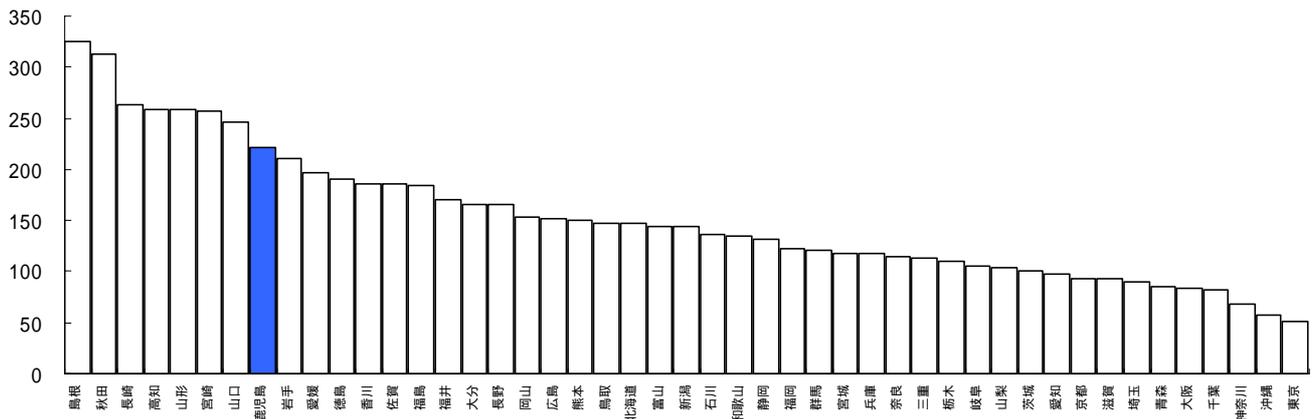


地産地消と外食産業

～産地の強みを外食や観光に活かすには～

2004年9月

図1 スローフード指数



地産地消時代の外食

鹿児島は全国有数の食材の宝庫である。黒豚、黒牛、鳥、うなぎ、サツマイモなど。昔は他の産地に化けることもあったが、トレーサビリティなど原産地表示の強化が進み、宣伝下手を嘆いていた時代は過去のものとなりつつある。

しかし、素材として大都市圏に供給するというスタンスは変わらない。加工したり、調理したりする付加価値は、依然として漏れているようだ。地産地消の鍵を握り、地域ブランドをパワーアップするのは外食産業である。鹿児島には、豊富な食材を活かした外食産業はないのか。検討してみた。

地消の検討

個別の外食産業に関するデータはあまりない。そこで総務省の事業所・企業統計調査により大くくりの分析を行ったのち、NTTの職業別電話帳（インターネット・タウンページ）により個別事情に接近するアプローチをとった。

事業所統計でもいくつかの個別分類に接することができる（参考表1）。まず注目したのは、ハンバーガーと焼肉である。ハンバーガーはファーストフードの代表である。この逆数を（従業員ベース）、昨今注目を集めているスローフードの指数とみなしてみた。その結果を図1に示す。鹿児島は全国第7位、九州では宮崎と並んでトップクラスである。

他の項目では焼肉を採用した。焼肉は事業所統計と職業別電話帳に共通する項目である。従って、職業別電話帳データの信頼性を検討することができる。

事業所統計では、鹿児島の焼肉店従業員数の人口に占める割合は、同全国平均の88%であった。一方、職業別電話帳による、鹿児島の人口あたり焼肉店舗数は、同全国平均の92%と、ほぼ同じ数値となった。職業別電話帳データの信頼性は高そうである。

電話帳を使うと事業所統計にはない細かな分類を利用することができる（参考表2）。このうち、鹿児島を特徴づける10分類を分析の対象とした。活き魚、たこ焼、しゃぶしゃぶ、ラーメン、焼肉、とんかつ、そば、いのしし、鉄板焼である。

人口あたりの店舗数が全国平均を超えたのは、活き魚、たこ焼、しゃぶしゃぶ、ラーメンであった。人口あたりの店舗数の概要を表1に、詳細を参考表3に、それぞれ示す。

活き魚は、九州と四国に多い、たこ焼きは西日本に偏りがみられる。これらは、店舗数は多いが、鹿児島の特色と言うよりもむしろ、西南日本の特色である。

しゃぶしゃぶは、北陸、近畿、四国に多い（図2）。同地域は、豚肉より牛肉の消費金額が多く、また焼酎より清酒の消費量が多い地域である。要するに清酒&牛しゃぶスタイルの地域である。鹿児島は9位と上位にランクされるが、豚肉文化圏で、芋焼酎を片手に黒豚しゃぶしゃぶをつつのである。オリジナリティでは特筆されよう。

ラーメンは東北日本に集中している。温暖な西南日本では、鹿児島が一位である（図3）。福岡を上回った。焼肉は全国平均を下回った。概して西日本の牛肉消費地域が多く、豚肉地域の諸県はランキングが低い。

豚肉料理ながら平均を下回ったのが、とんかつである。上位は関東と甲信、東海の各県が独占している。発祥が上野の影響かもしれない。東海はみそかつなど独自の食文化の影響とみられる。鹿児島は東北などと次のグループに属する。

そばは、店舗数ではラーメンに次いで多かったものの、普及率では平均を下回った。地域的には関東甲信に多い。いのししは平均を下回った。うなぎは、東海、関東が上位を占める。次いで九州が多く、鹿児島もそのグループに属するが、全国平均には届かなかった。

鉄板焼はステーキ系とお好み焼き系がある。上位はお好み焼き文化圏であり、かつブランド牛肉でステーキ系でも名高い関西系が占める。

図2 しゃぶしゃぶ(万人当たり店舗数)

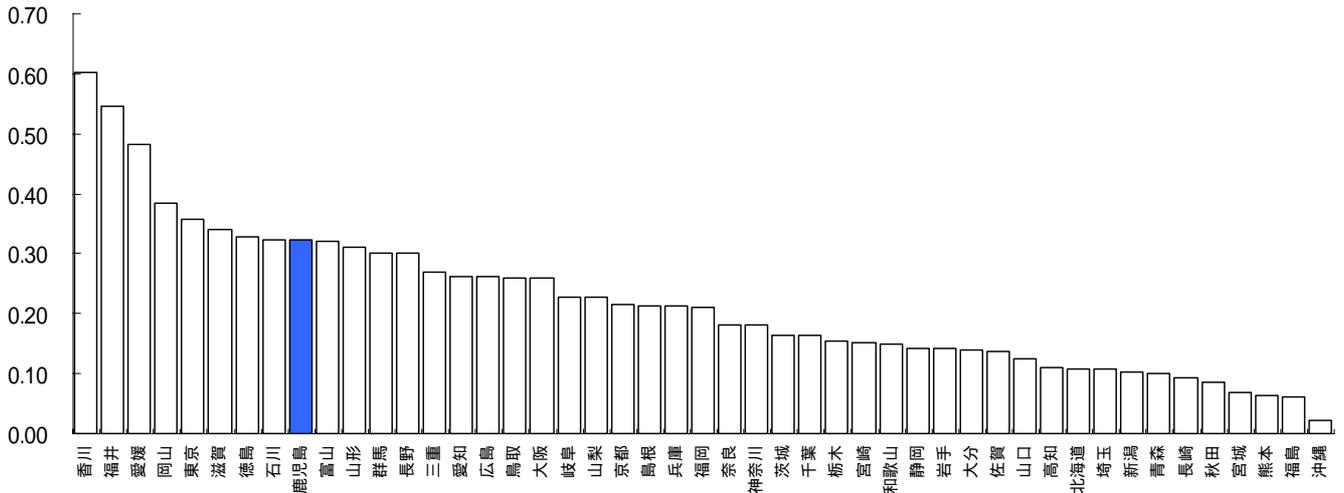


図3 ラーメン(万人当たり店舗数)

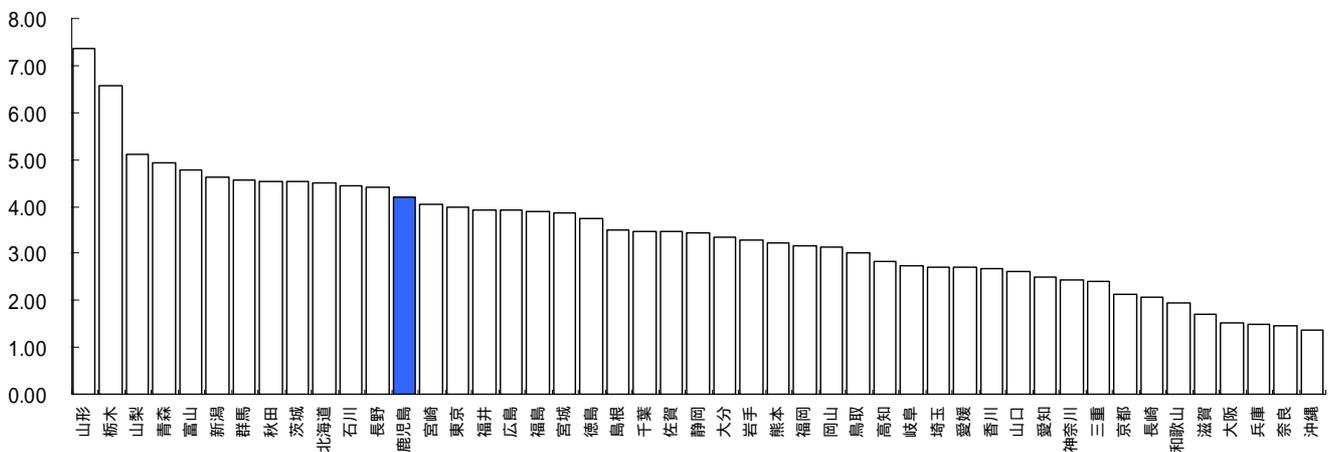


表1 外食地消ランキング

順位	品名	鹿児島/全国	店舗数
1	活き魚	161%	117
2	たこ焼	154%	111
3	しゃぶしゃぶ	149%	57
4	ラーメン	129%	743
5	焼肉	92%	326
6	とんかつ	83%	77
7	そば	79%	388
8	いのしし	75%	3
9	うなぎ	73%	76
10	鉄板焼	38%	26

地産の検討

地産の検討でクローズアップされた外食は、地産ではどのレベルにあるのか(表2)。活き魚では、いせえびが上位に入る程度である。たこ焼に至っては、地産とは無縁である。

しゃぶしゃぶは、特産品の黒豚を応用したものが主流である。牛を含め、地産のレベルは高い。ラーメンは、麺に関し

ては輸入小麦粉主体であるが、スープやチャーシューにおいて、豊富な畜産資源の恩恵を被っているとみられる。

焼肉では、主力の黒毛和牛の肥育では、全国一位である。とんかつでは、豚の生産額が一位であるし、特にブランド力の高い黒豚を産する。

そばは、全国生産の4位と上位にある。もっとも8割以上が輸入であるので、生産と消費のリンケージは薄い。いのししは、捕獲量が3位である。うなぎは、養殖量が1位である。鉄板焼きは和牛も豚も高いレベルにある。

表2 地産の検討

1	活き魚	いせえび5位
2	たこ焼	たこ36位
3	しゃぶしゃぶ	黒豚1位
4	ラーメン	黒豚1位
5	焼肉	和牛肥育1位
6	とんかつ	黒豚1位
7	そば	そば生産4位
8	いのしし	捕獲3位
9	うなぎ	養殖1位
10	鉄板焼	和牛肥育1位

総合評価

地産と地消、双方に優れているのは、しゃぶしゃぶである（表3）。地産を活かした黒豚しゃぶしゃぶの開発によって全国的にも高いレベルの地消を実現している。ラーメンと焼肉も、地産と地消のバランスが比較的いい。しゃぶしゃぶ、ラーメン、焼肉が、鹿児島の三大外食と言えそうである。

黒豚しゃぶしゃぶは地産地消を超えて、ブランド力を持つに至っており、他県における展開も好評である。ラーメンは、鹿児島らしさを特徴づけるスタイルが未だ確立されていない。地消が少し弱い焼肉とともに、これからのイノベーションに期待したい。

トンカツは、関東と東海に主導権を奪われているが、黒豚の活用に活路があるのではないかと。これは鉄板焼きも同様と思われる。豚の先祖のイノシシには発展余力がある。捕獲量では大差がない隣の宮崎には鹿児島の5倍も店があるのだから、地消の確立は十分可能と思われる。

活き魚は、消費レベルは高いが、地産ブランドに乏しい。たこ焼きは、地産とはほぼ無縁である。そばは国内では供給量が多いのだが、輸入のウエイトが高いので、地産を活かすのは困難であろう。うなぎも、素材の量は十分だが、消費レベルにおいて、東海や関東との差は大きい。

活き魚とたこ焼きを除き、全般的に鹿児島の地産のレベルは高い。地産が強く、地消が弱いのが、やはり産地鹿児島の実態のようである。

表3 地産地消総合評価

		地産	地消	総合
1	しゃぶしゃぶ			
2	ラーメン			
3	焼肉			
4	とんかつ			
5	活き魚			
6	たこ焼き			
7	そば			
8	いのしし			
9	うなぎ			
10	鉄板焼		x	

破壊的イノベーション

それでは鹿児島の地消のレベルを上げて、地産地消を確立し、食のブランド価値を高めるには、どのような戦略が求められるだろうか。地消のレベルは食文化の影響が大きい。従って、地産の水準が高くとも、それをそのまま活かすのは、困難も伴う。イノベーションが必要である。

産業の世界では、新旧交代が頻繁に生ずる。老舗がヘビーユーザーの顧客要求に応え努力すると、オーバースペックとなり、平均的ユーザーの支持を、新天地のイノベーターにさらわれることが、多く観察される。これは破壊的イノベーションと呼ばれ、最近注目されている考え方の整理である（図4）。百貨店にスーパー。レストランにファミレス。大型コンピュータにパソコン。清酒に焼酎など、枚挙に暇がない。

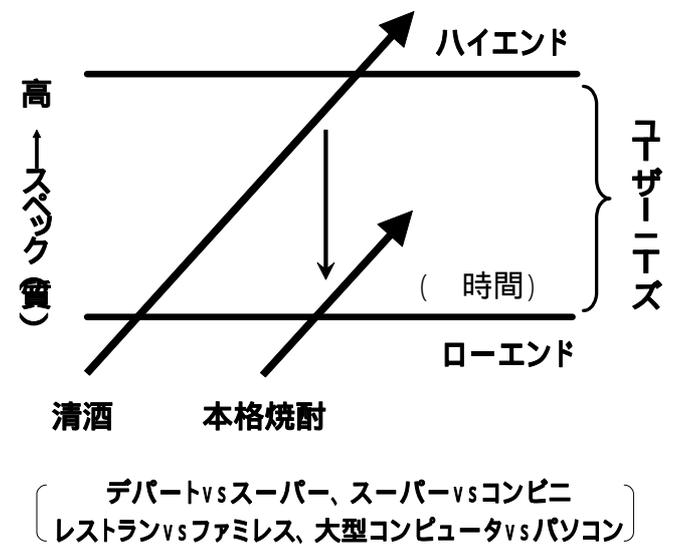
例えば、愛知はその例に該当するだろう。とんかつやうなぎにおいて、関東が伝統的な型にはまった消費であるのに対し、みそかつや糺まぶしなど、ユニークなイノベーションで、（地産）地消を確立している。B級グルメとも評されるが、破壊的イノベーションの特徴は、最初はB級とみられることにある。全国のB級グルメの中に、鹿児島の素材を活かすヒントが眠っているかも知れない。

鹿児島の黒豚しゃぶしゃぶも、牛しゃぶに対する破壊的イノベーションである。豚でありながら、牛にせまる品質を確保しうる産地ならではの戦略である。

その流れを活かせそうなのは焼肉であろう。牛肉がメインだが、豚を主体に破壊的イノベーションを仕掛けることができるかもしれない。黒豚は食肉のなかで地域ブランドが成立している珍しいケースである。生産流通履歴の開示であるトレーサビリティを徹底させて、信頼を一層高めるような工夫をすれば、黒豚焼肉が名物となる可能性は高いのではないかと。

また、霜降りを基準としたナショナルブランド的色彩の強い牛肉に、地域ブランドの要素を織り込むことも、破壊的イノベーションとなる。従来、下級牛肉にランクされていた部分でも、地域ブランドとして高く評価をされる可能性があるからである。阿蘇の赤牛などがイメージされる当面の候補だが、黒牛も、健康をキーワードに、地域ブランド化が進むかも知れない。

図4 破壊的イノベーション



新しい産業構造

地産地消型の外食産業は、地域経済の期待の星である。鹿児島を支配するシステムは、大都市圏の大企業が元請けで、地域が下請けとなる、水平分業である。ナショナルブランドを大量生産するには、このシステムが好都合であった。しかし、そのような時代は終わりつつある。トレーサビリティを責任追及の仕組みではなく、地域の信頼性を消費者にアピールするものと考えれば、水平分業より垂直統合が向く。分かりやすいからだ。地域ごとに、地域資源を利用した産業システムができるだろう（図5）。

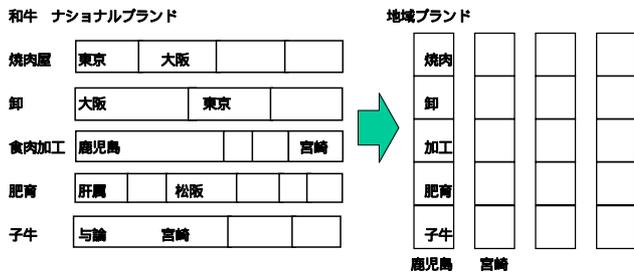
そのようなサインは、そこかしこにある。一番原始的な垂直統合は、道の駅などの特産品センターである（図6）。これらは県内に185ヶ所あるが、官業が多いのにも関わらず成功している。プロの大規模流通が水平分業・大量生産システムで苦戦しているの対照的だ。これからの外食のモデルとなりそうな農村レストランも好評だ。美しい田園風景を誇るフランスでは、三つ星レストランのほとんどは田舎にあるという。

焼酎前線の北上に伴い、地元でも出荷制限がかかっている本格焼酎。地域文化を守るためにも、ブームを起爆剤に、垂直連携した付加価値連鎖を創れないものか。例えば、森伊蔵の廃液を牛の餌にして、森伊蔵牛をつくり、それらを牛根境

のレストランで提供するようなイメージである。そうなれば、幻の焼酎に地元からアクセスできるし、都会の客が地域に金を落としてくれるようになるだろう。

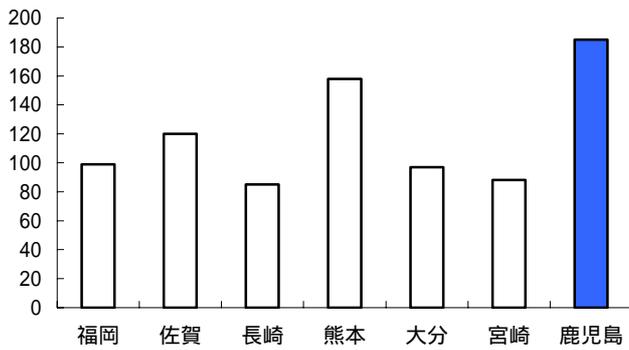
大都市圏の効率的な下請けになるための経済活動が、地方から美しさと個性を奪った。しかし、その呪縛は解けつつある。地域資源を活かした産業が主力となる脱工業化社会がすぐそこまできている。その扉を開く、破壊的なイノベーションと地域内の産業間連携が、今、求められている。

図5 地域ブランド型組織



地産地消 = 地域ブランド化、域内産業連携

図6 特産品センター（ヶ所）



参考表1 事業所・企業統計の飲食店区分

1	一般食堂
2	日本料理店
3	西洋料理店
4	中華料理店
5	焼肉店
6	東洋料理店
7	そば・うどん店
8	すし店
9	喫茶店
10	その他の一般飲食店
11	ハンバーガー店
12	お好み焼店
13	その他の一般飲食店
14	その他の飲食店
15	料亭
16	バー、キャバレー、ナイトクラブ

参考表2 職業別電話帳の飲食店区分

1	いか焼店	2	活き魚料理店
3	一品料理店	4	いのしし料理店
5	えび料理店	6	うなぎ料理店
7	おでん料理店	8	お好み焼店
9	お茶漬店	10	おにぎり店
11	懐石料理店	12	回転ずし
13	かつ丼店	14	かき料理店
15	家庭料理店	16	割ぼう料理店
17	釜めし料理店	18	かに料理店
19	牛たん	20	関西風お好み焼店
21	京料理店	22	牛丼店
23	くじら料理店	24	餃子店
25	刺身料理店	26	串揚げ料理店
27	しゃぶしゃぶ料理店	28	串かつ料理店
29	精進料理店	30	魚料理店
31	すきやき料理店	32	山菜料理店
33	すっぽん料理店	34	しゅうまい店
35	創作料理店	36	ジンギスカン料理店
37	ちゃんこ料理店	38	すし店
39	天丼店	40	炭火・七厘焼料理店
41	豆腐料理店	42	たこ焼店
43	鳥料理店	44	鉄板焼店
45	とんかつ店	46	てんぷら料理店
47	鍋料理店	48	どじょう料理店
49	にんにく料理店	50	とろろ料理店
51	バーベキュー料理	52	丼物店
53	麸料理店	54	日本料理店
55	へび料理店	56	馬肉料理店
57	無国籍料理店	58	広島風お好み焼店
59	もんじゃ焼店	60	ふぐ料理店
61	焼そば店	62	ベジタリアン料理店
63	料亭	64	ホルモン料理店
65	きしめん店	66	もつ鍋店
67	ちゃんぽん店	68	やぎ料理店
69	ラーメン	70	焼肉店
71	そば	72	薬膳料理店
73	うどん	74	沖縄そば店
75	冷麺店	76	スパゲティ店

(備考) インターネット・タウンページ

参考表3 都道府県別人口当たり店舗数（単位：店）

		万人当たり店舗数										
		焼肉	うなぎ									
1	沖縄	1.10	0.21	0.27	0.02	0.08	0.21	1.37	1.05	0.59	0.03	0.30
2	鹿児島	1.84	0.43	0.44	0.32	0.15	0.63	4.20	2.19	2.10	0.02	0.66
3	宮崎	2.80	0.62	0.44	0.15	0.10	0.51	4.06	2.50	2.93	0.14	1.02
4	大分	2.97	0.56	0.38	0.14	0.15	0.97	3.36	2.42	2.65	0.08	1.10
5	熊本	1.92	0.51	0.21	0.06	0.10	0.72	3.24	1.76	1.89	0.04	1.35
6	長崎	1.77	0.38	0.21	0.09	0.12	0.63	2.08	1.47	1.81	0.01	1.58
7	佐賀	2.03	0.56	0.30	0.14	0.19	0.76	3.45	1.92	2.76	0.02	1.94
8	福岡	2.27	0.44	0.28	0.21	0.33	0.72	3.17	2.65	3.01	0.03	1.24
9	高知	1.93	0.44	0.12	0.11	0.26	0.93	2.84	0.79	2.04	0.01	1.01
10	愛媛	2.44	0.77	0.39	0.48	0.54	0.67	2.70	1.51	3.27	0.08	2.06
11	香川	2.16	0.43	0.33	0.60	0.47	0.98	2.67	1.56	7.46	0.08	2.01
12	徳島	1.89	0.41	0.27	0.33	0.17	1.07	3.74	1.69	4.21	0.11	1.36
13	山口	2.41	0.17	0.17	0.13	0.15	0.38	2.61	1.71	2.31	0.01	0.36
14	広島	2.81	0.10	0.27	0.26	0.84	0.43	3.92	1.67	2.22	0.03	0.35
15	岡山	2.67	0.14	0.33	0.38	0.66	0.58	3.15	1.39	2.50	0.02	0.45
16	島根	2.68	0.25	0.20	0.21	0.27	0.35	3.51	2.79	2.58	0.01	0.29
17	鳥取	3.30	0.29	0.28	0.26	0.16	0.47	3.01	1.45	1.51	0.02	0.60
18	和歌山	2.13	0.18	0.19	0.15	0.39	0.79	1.96	1.20	1.42	0.04	0.67
19	奈良	1.45	0.14	0.24	0.18	0.34	0.63	1.45	1.22	1.49	0.04	0.22
20	兵庫	1.95	0.14	0.27	0.21	1.00	0.68	1.50	1.68	2.33	0.03	0.35
21	大阪	2.62	0.19	0.31	0.26	0.71	0.75	1.51	2.05	2.38	0.00	0.29
22	京都	2.05	0.18	0.27	0.21	1.06	0.50	2.14	3.13	3.34	0.03	0.22
23	滋賀	1.96	0.19	0.16	0.34	0.21	0.35	1.70	1.29	1.36	0.03	0.18
24	三重	2.68	1.35	0.40	0.27	0.38	0.72	2.40	2.07	2.58	0.01	0.58
25	愛知	2.36	1.04	0.69	0.26	0.65	0.58	2.49	2.54	2.81	0.02	0.69
26	静岡	1.61	1.58	0.78	0.14	0.42	0.38	3.45	3.13	2.91	0.03	0.57
27	岐阜	2.70	1.00	0.72	0.23	0.45	0.66	2.75	2.48	2.61	0.05	0.43
28	福井	3.71	0.30	0.56	0.55	0.16	0.59	3.93	5.86	5.33	0.10	0.92
29	石川	3.80	0.26	0.43	0.32	0.35	0.99	4.43	4.29	4.31	0.03	0.31
30	富山	1.69	0.24	0.55	0.32	0.41	0.69	4.77	3.62	3.82	0.03	0.24
31	山梨	2.31	1.37	1.02	0.23	0.19	0.16	5.12	4.49	4.87	0.01	0.29
32	長野	2.56	0.88	0.66	0.30	0.18	0.24	4.41	8.06	3.43	0.05	0.19
33	新潟	1.50	0.24	0.41	0.10	0.10	0.18	4.62	2.19	1.48	0.01	0.09
34	群馬	2.18	1.05	0.78	0.30	0.21	0.35	4.57	6.02	6.18	0.03	0.11
35	栃木	1.55	1.00	1.03	0.15	0.31	0.21	6.56	5.51	5.24	0.02	0.16
36	茨城	1.31	0.76	0.79	0.16	0.16	0.21	4.53	3.66	3.75	0.02	0.15
37	埼玉	1.20	0.72	0.57	0.11	0.20	0.13	2.70	3.25	3.69	0.01	0.09
38	千葉	1.36	0.79	0.62	0.16	0.30	0.18	3.47	2.96	2.77	0.01	0.23
39	神奈川	1.29	0.57	0.59	0.18	0.28	0.13	2.43	2.65	2.42	0.02	0.17
40	東京	2.19	1.17	1.13	0.36	0.61	0.13	4.00	3.96	3.64	0.02	0.14
41	福島	1.09	0.38	0.45	0.06	0.02	0.12	3.88	2.48	2.13	0.00	0.05
42	山形	1.57	0.26	0.44	0.31	0.07	0.38	7.36	6.01	4.29	0.00	0.06
43	宮城	1.71	0.39	0.62	0.07	0.02	0.19	3.88	2.30	2.03	0.00	0.09
44	秋田	1.30	0.14	0.25	0.09	0.01	0.12	4.53	1.60	1.46	0.00	0.14
45	岩手	1.43	0.23	0.21	0.14	0.02	0.14	3.27	2.10	1.80	0.00	0.03
46	青森	1.55	0.18	0.29	0.10	0.03	0.17	4.93	1.59	1.41	0.02	0.04
47	北海道	2.62	0.13	0.34	0.11	0.04	0.18	4.51	2.39	1.57	0.02	0.10
	平均	2.01	0.59	0.53	0.22	0.39	0.41	3.25	2.79	2.83	0.02	0.41

（備考）インターネット・タウンページ、住民基本台帳より作成

〒880-0805 鹿児島県鹿児島市東千石町 1-38
 日本政策投資銀行南九州支店（支店長：澁澤 洋）
 お問い合わせ先：企画調査課 佐藤 Tel：099-226-8203