

気候変動下のメコンデルタ地域における持続可能な発展に向けた産官学連携強化プロジェクト 産官学連携事例 No.1 株式会社タケショー／カントー市／カントー大学

株式会社タケショーとカントー市ならびにカントー大学（以下 CTU）との産官学連携の取り組みは、本プロジェクトが目指すべき示唆に富む成功事例であることから、本事例集の第 1 弾として、その詳細をご紹介させて頂く；

要 旨

新潟市に本社を置く食品関連専門商社の株式会社タケショーは、地元大学向けインターンシップでベトナム人人材と知己を得たことから、ベトナム南部メコンデルタ地域が、カントー大学（CTU）を中核とした食品加工業の集積地となりうる可能性を感じ、2018 年 10 月、CTU と高度利用加工技術によるメコンデルタの食資源の有効活用を目的とした研究開発を開始。コロナ禍にもかかわらず、機能性ライスパウダーの開発に成功し、CTU が持つ豊富な知見ならびに行政当局や地場企業との強固な人的ネットワークを通じ事業化の目途を立て、2022 年 4 月、現地に設立した工場を稼働させるに至った。

CTU との共同研究

メコンデルタの豊富な農水産資源を活用し、独自の改質技術による食品素材の開発。具体的成果として、1) 新技術により、エビの頭部などの副産物から、菌数を制御した乾燥粉末調味料の開発、2) ベトナム米を用いた機能性ライスパウダーの開発がある。

カントー大学が持つ、メコンデルタの原料や過去の研究成果などの学術的、技術的な知見が大いに役立った。

■開発開始：2019年1月

■事業開始：2022年4月

開発の経緯

1. ベトナム進出の経緯

新潟本社田中利直社長個人の思い入れによる部分が多い。同社長は学生時代の専攻を選ぶにあたり、大国の狭間に立つ社会主義国として、ベトナムの歴史を研究するか、ハンガリーの歴史を研究するかで大いに悩み、迷った揚げ句、ハンガリー史を選択した。卒業後、コンサルティング会社、金融機関での勤務を経て、父親の経営するタケショーに入社後も「ベトナムのことをもっと知りたい、ベトナムと関わりたい」という思いは消えなかった。いつかはベトナムで事業をしたいという思いから、2013 年夏に行っ

たインターンシップに参加してくれた当時長岡技術科学大学のベトナム人留学生に声をかけ、2014年4月のタケショー入社に至る。高い日本語能力とビジネスセンスを持ち、「食の花束」理念に共感してくれるベトナム人人材を得たことが、このベトナム事業に繋がっていくことになる。



株式会社タケショー代表取締役社長 田中利直

2. CTU との共同研究に至った経緯

カントーと新潟は共通性がある。ともに大河の河口近くに位置し、農産資源・水産資源に恵まれ、食品加工業が集積している。新潟の場合は、新潟大学はじめとするいくつかの大学や、新潟県の研究機関が、米菓、もち、蒲鉾、漬物メーカーなどの技術力向上に大きな役割を果たしてきたが、カントー市およびメコンデルタ地域全体においては、カントー大学（CTU）が圧倒的な存在感を有している。このCTUが中核となりメコンデルタの食品企業と有機的につながることによって「メコンデルタフードバレー」をより強固に構築できるのではと考えはじめた頃、2017年10月にCTUを訪問する機会に恵まれた。（尚、「新潟ニューフードバレー」というコンセプトは2007年～14年に新潟市都市政策研究所所長に就任されていた上山信一慶応義塾大学教授により提言されたもの。「住民幸福度に基づく都市の実力評価」（2012年、時事通信社）に詳細な記述がある）

その折お会いできた Tran Trung Tinh 副学長に新潟の事情やタケショーのようなB2B企業の果たしている役割を説明したところ、興味を持っていただき、Ha Thanh Toan 学長や Le Viet Dung 副学長（当時）をご紹介頂くに至った。その後とんとん拍子で話が進み、2018年2月に素材の持つ付加価値を高めるユニークな技術を持つ日本ハイドロパウテック社（新潟県長岡市）と共に、三者で共同研究契約覚書を締結するに至った。



共同研究契約覚書の締結式

この過程で新潟のタケショーに勤務して5年目のベトナム人社員（先に言及）がベトナム語で「食の花束理念」を語り、学長、副学長はじめとするCTU関係者から共感を得たことが大きかったと考えている。

また、折しも JICA が「カントー大学強化附帯プロジェクト（2016 年～21 年）を実施している最中に当たり、プロジェクト関係の方々にカントーでの生活面も含めて非常にお世話になった。また、東京農工大学の有江副学長をはじめ、本プロジェクトに協力している日本の大学の関係者からも多くのご指導を頂いた。

3. カントー市において事業投資に至った経緯

2019 年 1 月より CTU との共同研究がスタート。タケショーの歴史で初めての海外勤務となる当時入社 3 年目の社員が赴任。CTU キャンパス内にあるタケショーCTU オフィスとタケショー実験室での勤務が始まった。不安の中でのスタートであったが、ベトナム米を活用して機能性ライスパウダー、エビ加工品生産のバイプロ（殻や頭）を活用して調味料開発で想定よりも早く成果が上がったこと、そして粉末ブレンドの需要も増えてきたことから、工場建設（8 百万ドルの投資）に踏み切る決断をした。

4. 事業化に当たっての CTU の貢献

この間、Toan 学長、Dung 副学長（当時）はじめ CTU の先生方からのご支援は非常に大きく、メコンデルタ産出の農産品・水産品原料の特徴や調達方法、販路となりうる企業の紹介、そしてカントー市人民委員会はじめ関連する行政当局のご紹介について、お世話になった。現在進行中の共同研究においては、水産学部や農学部の先生方から、幅広い知見や学術的なフィードバックを頂くことができ、有意義に研究を進められた。

5. 事業化までの道のりを振り返って

（ベトナム現地法人：タケショーフードベトナム 代表取締役社長 小野間憲泰氏）

「新型コロナウイルスの感染拡大に伴う、日々の規制強化に戦々恐々とし、カントー市のロックダウン、2 か月半の工事中断など想定外の出来事の連続で、ベトナム人にとっても同様に、経験のない厳しい環境であったが、社員、工事関係者とも最善を尽くしてくれ、一緒に乗り越えたという思いが強いです。半年以上自宅に戻れずカントー市に滞在していたベトナム人現場監督との別れ際の表情や後ろ姿はとても印象に残っています。苦しい状況を一緒に経験し、日本からの出向者とベトナム人社員との結束感も強まったと感じます。また、ロックダウンで待機中のホテルに、ベトナム人社員からの誕生日ケーキが届いたのはとてもうれしい思い出です。」



タケショーフードベトナム 代表取締役社長 小野間憲泰

データ・ボックス/その1：CTUとの共同研究

1. CTU側の担当：
 - 1) 農学部/食品加工学科（同学科施設内にラボを開設）
 - 2) 水産・養殖学部/食品加工学科
2. 共同研究の目的：新技術（高度利用加工技術）を用い、メコンデルタの豊富な食資源の有効活用を目的とした研究開発
3. 研究期間：
 - 1) 第1期：2019年1月～2020年12月
 - 2) 第2期：2021年1月～2025年12月
4. 共同研究の具体的成果：
 - 1) 新技術により、エビの頭部などの副産物から、菌数を制御した乾燥粉末調味料の開発
 - 2) ベトナム米を用いた機能性ライスパウダーの開発
5. 共同研究の一環としてCTU学生向けインターンシップを開催
 - 1) 2019年：CTUの学生4名（うち2名が現地法人に就職）及び共同研究スタッフ1名が訪日して参加。
 - 2) 2020年：コロナ禍のためオンラインで実施し計12名が参加。

データ・ボックス/その2：ベトナム現地法人

1. 会社名：タケショーフードベトナム（TFV）
2. 住所：Lot 2-10F, Tra Noc 2 Industrial Park, O Mon District, Can Tho City
3. 設立年月日：2019年9月
4. 資本金：10百万ドル（100%子会社）
5. 代表者：代表取締役会長 田中利直、代表取締役社長 小野間憲泰
6. スタッフ数：2022年4月現在16名（うち6名が本社からの出向）
7. 事業内容：2019年1月から継続しているCTUとの共同研究（2025年12月までの延長が決定済）をベースに、独自改質技術でベトナムメコンデルタの農産・水産資源を活用した調味料やシーズニングを開発製造して、メコンデルタ及びベトナム国内の食品企業の競争力向上に貢献しようとするもの。
8. 認証：HACCP（2022年4月）
9. 施設内工場の着工：2020年11月
10. 施設内工場の稼働：2022年4月
11. 敷地面積：工場と合わせ2.1 ha、延床面積3,500㎡



12. JICA 企業提案型事業 2019 年度第 2 回公示で「病院・介護施設向け食品の基礎調査」が採択され、その結果を活用し、国立国際医療研究センター（NCGM）およびハノイ市のバクマイ病院（Bach Mai Hospital）と連携し、病院・介護施設向けの栄養・機能を付与した粉末タイプの食品の提供を考えている。2022 年 1 月には MBH にて 40～50 名の管理栄養士が参加して日本製のトロミ剤を用いた実習を行った。

データ・ボックス/その3：TFVの将来ビジョン

1. メコンデルタフードバレーの推進：

CTUとJICAが共同で推進しているSDMD（Sustainable Development for Mekong Delta）と歩調を合わせて、食品加工業が集積し地域全体として競争力を有する「新潟ニューフードバレー」の様な「メコンデルタフードバレー」を、CTUを中心としてメコンデルタ地域に構築し、同地域の食品産業の競争性を高めていくことに貢献していきたい。（「新潟ニューフードバレー」というコンセプトは2007年～14年に新潟市都市政策研究所所長に就任されていた上山信一慶応義塾大学教授により提言されたもの。「住民幸福度に基づく都市の実力評価」（2012年、時事通信社）に詳細な記述がある）

企業の商品開発や品質向上という実務支援による競争力強化をおこなうタケショーのようなB2B型企業を介在させることはCTUが地元食品企業とより緊密な連携を構築していくためには有効な手立てになりうると感じている。

2. 「人材（の成長）を手段ではなく、目的としてとらえる」：

タケショーの経営理念「食の花束」の核となる考え方に「人材を手段ではなく、目的とする」「人材の成長を（短期的利益よりも）優先して考える」がある。この経営理念をまずTFVの社員と共有し、人材の成長の結果として、ベトナム事業を成長させていきたい。人材の成長とは内発的な動機で自ら発想・行動し、他者に貢献できる人物になること。より多くの人たちにより大きな意味で貢献できるようになることが成長であり、その過程で、当の本人が自己肯定感、充実感、幸福感を抱く。こうした人材同士（花の一輪一輪）が協力しあい、力を合わせて花束を創り、お客様や社会に届けていくのが「食の花束」の理念。この理念の実現をベトナムの人たちと共に目指していきたい。

3. 様々なパートナーとの「共創」の実現：

タケショーは日本で多くの企業や研究機関と共同で価値を創造する「共創活動」に力を入れている。「おいしさの科学」の商品開発実務での実装・実践、高齢者介護食事業の共同推進、プロテイン市場の開拓、などはその成果であり、現在進行形の案件。共創活動を成功させるには、企業方針として率直でオープンな姿勢を明確にすることが必要だが、より重要なのは、実際にその活動を進める社員一人ひとりが魅力的で輝いていること。つまり社員自らが心から他者に貢献したいと思っており、外部の人たちから共に創造的な仕事をしたいと共感してもらえることが大切である。その意味で第二の事業目的である「人材を手段としてではなく目的としてとらえる」「人材の成長を優先して考える」という理念を実現していくことが重要。タケショーはここベトナムにおいても、まずはカントー大学との共創活動をベースにメコンデルタそしてベトナム国内の様々な企業、研究機関と信頼関係を構築し、理念や目指すべきものを共有した上で、ともに新たな価値を創造していきたい。

データ・ボックス/その4：株式会社タケショー本社

1. 会社名：株式会社タケショー
2. 住所：〒950-3122 新潟県新潟市北区西名目所 5503 番地 1
3. 設立：1960年8月
4. 資本金：9,548万円
5. 代表者：代表取締役社長 田中利直
6. 社員数：約 200名
7. 事業内容：
 - 1) 食品開発に関するサポート、ブレンド調味料の製造・販売
 - 2) 食品加工用副原料・副資材の販売
 - 3) 療養食・介護食の販売
 - 4) 包装資材・包装機材の販売、メンテナンス
 - 5) 理化学機器の販売、メンテナンス

タケショーは 1960 年設立の新潟の食品関連の専門商社。新潟県内の食品企業に対して調味料、食品素材、香料、香辛料、食品添加物など食品副原材料や包装資材、包装機械、理化学機器と試薬（検査用、研究開発用）の提供を行ってきた。理化学機器と試薬については食品企業以外にも化学、半導体など研究開発や品質管理機能を持つ様々な業界の企業及び大学・研究機関を顧客としている。

30 年ほど前より食品原材料のアプリケーションや複数の原料素材を配合したブレンド・シーズニングを提供する事業にも取り組み始め、製造機能、研究開発機能を有する商社として、顧客基盤を首都圏はじめ日本全国に拡げてきた。

現在では、「おいしさの科学」（理化学機器と官能検査を組み合わせる「おいしさ」を数値化し客観的に計測しようとするもの）に関する研究を大学・研究機関の指導で進め、米菓・スナック・菓子・水産加工・惣菜メーカー等食品企業に対して、オリジナル配合調味料（シーズニング）を提供することで、商品の味付け、食感改良、機能性付与等で商品開発の一翼を担っている。

また粉体製造技術に強みを持ち、様々な粉体の混合と充填を高い品質レベルで行えることから、配合調味料、粉末デザートミックス、粉末プロテイン飲料等の受託製造及び受託開発を行っており、介護食・療養食分野では自社ブランド「レシピ計画」の粉末商品を開発・製造している。

昨今のフードロスの問題については、食品メーカーに対して、食品の中身、パッケージ、及び製造方法の改善等を組み合わせ、理化学機器を用いた客観的な検証を行いながら賞味期限延長を実現している。

尚、本ベトナム事業は弊社にとって初の海外事業。