

海外25カ国へ！世界に羽ばたく「青森の黒にんにく」 ～協同組合青森県黒にんにく協会（青森県）～

青森県において、りんご、ホタテに続く第3の産業へと成長した「ニンニク」。その付加価値化の中核を担い、「青森の黒にんにく」を世界に発信する協同組合青森県黒にんにく協会(柏崎進一理事長)を本号でご紹介します。



〔黒にんにく〕

青森県はニンニクの生産量日本一を誇り、収穫量は全国の3/4を占めるほどです。

「黒にんにく」は、生ニンニクを高温高湿下で熟成加工することで得られる健康食品ですが、歴史も浅く、認知度の低い健康食品でした。

平成17年3月、「発酵にんにくに生より強い抗がん作用」などの見出しで青森県の地方紙に報じられると、産直で販売されていた黒にんにくは即座に完売、多くの青森県企業が次々と市場に参入しました。

翌年、青森県中小企業団体中央会において国の事業を活用し、「黒にんにくの産地化」を目指した取組を開始したことで、黒にんにく加工企業間での横のつながりが構築され、平成20年に任意団体「青森県黒にんにく協会」が組織されました。

平成20年を皮切りに「青森の黒にんにく」は日本全国への拡販の他、海外進出も目立つようになりました。

初期においては欧州のレストラン需要により販路を伸ばし、スペイン、ドイツ、フランスなどの三ツ星レストランに採用されましたが、中でも5度世界一(英紙レストランによる評価)に輝いたスペインの「El・Bulli(エル・ブジ)」に採用され、オーナーシェフであるフェラン・アドリア氏からの評価が得られたことでブランド価値が大きく向上しました。

しかし、ブランド化が進む一方で、知名度の向上に伴い、中国産や電子ジャー等で簡易に製造された黒にんにくが流通段階で散見されるようになり、売場での品質問題が顕在化しました。

この事をきっかけに、「青森の黒にんにく」の一層のブランド化を目指して平成25年9月6日に「協同組合青森県黒にんにく協会」を法人化、平成27年度には地域団体商標「青森の黒にんにく」の登録など、知財の活用に加え、研究機関とコンソーシアムを構築し、成分規格化の取組を進めるなど、ブランドとしての新たな一歩を踏み出しています。

現在、組合が最も注力している事業は、共同宣伝事業の一環である「世界黒にんにくサミット」です。9月6日を「黒にんにくの日」として日本記念日協会へ正式に登録し、9月6日に日本全国、世界から黒にんにく製造者、科学者、料理人等呼びサミットを開催しています。

平成28年9月の世界サミットでは、安倍首相に黒にんにく料理を振る舞ったルクセンブルクのシェフRenato Favaro(レナト・ファヴァロ)氏を招聘し、各国から集った500名に世界の黒にんにく料理が提供されるなど、黒にんにくの料理需要喚起に向けても業界一体となった事業を進めています。



〔サミットの様子〕

組合では、2020年における組合員の黒にんにく売上高目標を20億円に設定しています。また、黒にんにくのブランド化による価格向上によって生ニンニクの出荷額も120億円、黒にんにく以外の加工品の売上も35億円へと伸びており、全体で約170億円産業へと成長していることから、早期に200億円に押し上げることも目標としています。

現在、黒にんにくは、全米を含む海外25カ国へ展開しており、青森を黒にんにくの聖地とするための取組が続々と生み出されています。従来の健康機能性を売りにした販路開拓に加えて、サミットを新商品開発の披露の場とすること、また、黒にんにくを活用した料理を提供することで料理素材としての裾野を拡げ、まだ進出していない国々を含めた新市場への開拓も期待されるなど、今後の取組も注目されます。

【協同組合青森県黒にんにく協会】

- 代表者名 柏崎 進一
- 所在地 青森県上北郡おいらせ町木崎158
木崎野中小企業協同組合内
- 設立 平成25年9月
- 会員数 9名(平成29年8月現在)