



食品産業と地域振興を考える - 韓国・^{すんちゃんぐん}淳昌郡を例に -

小樽商科大学商学部（生物学研究室）教授 八木 宏 樹

話はいきなり韓国の^{すんちゃんぐん}淳昌郡に飛ぶ。淳昌郡は韓国南西部の全州市からローカルバスで小一時間ほどの、人口三万人余の比較的大きな村である。韓国の「郡」は日本の行政区域でいうと「村」に相当する。大都市のソウルやプサン、いずれからも遠い。

韓国でも農商工連携事業が盛んに行われているが、なかなか成果は出にくく、淳昌郡も新たな産業では例外ではない。しかし、淳昌郡には意図せずに農商工連携事業の姿になったという食品産業がある。ジャン（醬）類食品、とりわけコチュジャンである。

淳昌郡はコチュジャンの村である。伝統食品としてのコチュジャンは家内工業として発展し、おいしさゆえに今では日本でも「淳昌コチュジャン」の名で知られ、最近では大規模工場でも生産され、輸出も盛んになった。コチュジャンの名前を世界的に知らしめた功績が認められて、2004年には郷土資源を活用した伝統ジャン類の産業育成を目的に、韓国のジャン類産業特区指定第一号となった。淳昌のジャン類の伝統の味を守るために他地域の原料は一切使わず（もともと使う気もないようである）、農家とジャン類製造メーカーは協議会を構成して契約栽培を行っている。2010年には、その数はジャン類製造メーカー25、大豆、唐辛子、梅などの栽培農家は315経営体にのぼる。

淳昌コチュジャンは日本でも次第に知名度が上がっているが、一方で、淳昌郡が韓国一の長寿の村で、米国のタイム誌にも紹介されていることはあまり知られていない。2008年にはこちらも健康特区指定（長寿示範村）されている。

なぜ、淳昌は長寿なのか、伝統的にジャン類を食すことと関連はあるのか、ソウル大学など様々な研究者が科学的なアプローチを試みた。地元でもジャン類研究所や発酵微生物管理センターを設立して独自に研究を行っている。長寿

の理由解明にはまだ先が遠い。しかし、これらの研究施設は伝統コチュジャンをよりおいしくする科学的な技術開発を可能にした。いわゆる地域のR&Dである。役場も健康長寿課を設立して研究を支援している。淳昌郡はいつのまにかバイオの町となり、役場の新たなバイオ企業誘致にはずみがついた。

現在、淳昌郡では伝統食としての手作りジャン類と工業製品としてのジャン類製造業がうまく棲み分けし、さらにR&Dも加わって、大規模ではないが、ジャン類産業団地が形成されている。その名を誇りを持って「コチュジャン・バレー」とした。地域住民が便利になるために農商工業者が自ら連携し、よりおいしく、さらに長寿になれる製品を作るためにR&Dを含んだ産業団地となっていく姿、これが今、巷で話題の韓国国家食品クラスター「Foodpolis」の原型であることは知る人ぞ知る。淳昌でしか食べられない伝統ジャン類を求め、また、健康長寿の秘訣にあやかりたくて、韓国全土から年間百万人以上の観光客が訪れるという。ジャン類食品の発展と健康長寿が地域振興の両輪となった。

ふり返って北海道をみる。盛んに食のブランド化が叫ばれているが、ブランド化の先に何を求めているのだろうか。もちろん製品の知名度や売上は向上するが、では、地元住民がまっさきにいちばんおいしい食品を食べられるのだろうか。食は生活の中にあるのだから、地元住民が食べて満足しなければブランドにはなり得ない。ブランドは企業が作るものではなく、消費者が認めていくものである。売れ筋商品を作るのは容易ではなく、また、時間もかかるのは分かる。でも、その答えは、案外、地元の伝統食材・食品から生まれる住民の普段の生活を少しだけ豊かにさせるといった単純な商品かもしれない。