

地域産業資源活用事業の促進に関する基本的な構想

宮 城 県

1 地域産業資源活用事業の促進に関する基本的な方針

(1) 経済情勢と中小企業の現状

県内総生産及び産業構造

平成18年度の県内総生産(実数)は、名目では8兆4,685億円で、前年度に比べ0.7%増(平成17年度1.2%増)と、3年連続の増加となり、実質では9兆1,874億円で、1.3%増(同2.6%増)と4年連続の増加となった。電気・ガス・水道業や卸売・小売業で減少したものの、製造業が増加に転じたこと、建設業やサービス業が増加したことによる。

平成18年度の産業活動別県内総生産の構成比を見ると、第一次産業が1.8%であるのに対し、製造業等の第二次産業は25.5%、サービス産業等の第三次産業は76.6%となっている(資本形成に係る消費税等を含む)。このうち、構成比の大きなものは、サービス業20.3%、製造業15.2%、卸売・小売業14.3%、不動産業13.7%となっている。

経済動向

我が国の経済は、平成14年1月を景気の谷として長期にわたり緩やかな景気回復を続け、主に輸出と設備投資に支えられながら、企業利益や個人消費も順調に伸びていたが、平成19年10月(暫定)を境に下降に転じ、アメリカ経済のサブプライムローン問題及びリーマンブラザーズの経営破たん等を発端とした世界的な金融危機の影響を受け、平成20年10月から12月期の物価変動の影響を除いた実質の国民総生産(GDP)が前年比3.2%減、年率換算で12.1%減を記録し、第1次石油危機だった昭和49年1月から3月期の年率13.1%減に次ぐ戦後2番目のマイナス成長を記録するなど、平成20年後半以降日本の実態経済に深刻な影響を及ぼしている。

県内の状況を見ると、これまで順調に増産を続けてきた製造業分野においては、平成17年度を100とした県鉱工業生産指数では、平成20年9月期に106.4だったものが、平成21年1月期には69.3(前年同月比31.0)と低下している。特に電子部品・デバイス工業分野での影響は顕著で、平成20年9月期の150.4が平成21年1月期には55.7(前年同月比58.6)となっている。

また、雇用状況を見ても有効求人倍率は平成19年平均では0.93倍となっていたが、平成21年2月現在では0.46倍(全国平均0.59倍)にとどまっている。

地域別経済状況

地域別の経済状況については、まず、仙台市の人口(平成21年1月31日現在:1,010,529人)が県人口(2,338,479人)の43.2%となっているのに対し、仙台市の総生産(平成17年度市町村内総生産で4兆3,274億円)が本県全体の総生産(8兆5,256億円)の約半分(総生産で50.8%)、仙台市の所得(平成17年度市町村内所得(分配)で3,024千円)も本県平均(2,620千円)より15%上回っており、仙台市が他の地域と比較して突出している。なお、仙台市を除き市町村民所得が最も高かった市町村は仙台市に隣接する富谷町(2,845千円)で、最も低かった市町村は七ヶ宿町(1,665千円)となっている。

仙台市は経済活動別構成比でサービス業が26.9%、卸売・小売業が22.9%、不動産業が16.0%であり、農林水産業は1%にも満たないのに対し、他の地域では、色麻町で25.4%(農業25.2%、林業0.3%)等と農林水産業の構成比が高い一方、サービス業等第3次産業の占める比率が低くなっている。

このように、仙台市やその周辺と他の地域では総生産、所得等の面でも大きな差が生じているとともに、経済活動に占める農林水産業の割合も大きく異なっている。

中小企業の動向

平成18年事業所・企業統計調査によると、本県の中小企業の事業所数は昭和56年以降、一時的な増加はあったものの全体的に減少傾向にあり、平成18年時点で109,589事業所となっている。このうち、従業員規模別に事業所数をみると、「1～4人」規模の小規模事業所が64,116事業所で最も多く、全体の58.5%を占めており、従業員29人以下でみると、102,370事業所で93.4%を占めている。これに対し、200人以上の規模では354事業所と全体の0.3%にすぎない。

業種別に従業員数29人以下の事業所数の全体に対する割合を見ると、製造業の84.1%(6,133事業所に対して5,155事業所)、サービス業の94.6%(21,417事業所に対して20,260事業所)、卸売・小売業の95.9%(32,305事業所に対して30,968事業所)となっている。一方、従業員数では、29人以下の従業員数の全体に対する割合が卸売・小売業で65.4%(253,555人に対して165,769人)、サービス業で52.6%(160,981人に対して84,611人)にとどまっており、製造業においては28.6%(136,115人に対して38,867人)にすぎないなど、少数の比較的規模の大きい企業に多くの従業員が集まっている傾向が見られる。

また、地域別に見ると、仙台市では従業員29人以下の事業所の割合が93.4%(45,943事業所に対して42,917事業所)であるが、白石市では98.5%(1,790事業所に対して1,764事業所)、加美町では95.9%(1,268事業所に対して1,216事業所)、本吉町では97.3%(488事業所に対して475事業所)というように、仙台市と比較すると他の地域では従業員の数が少ない事業所の割合が高くなっている。

(2) 本県の地域産業資源

本格的な地方分権時代の到来を想定し、地方は自らの主体性及び独創性を発揮し、明確な方向性を持った特色ある産業振興を図っていく必要があり、他の地域との競争の中で、他の地域に勝る地域の強みは何かを見極め、地域にある資源を活かした産業の競争力強化に向けて、関連する事業者・機関が協力し、地域を挙げて取り組んでいくことが必要である。

現在、消費者ニーズは、安全・安心、健康及び本物を求めるなど高度化し、また、やすらぎへの志向など多様化してきている中、地域の持つ様々な農林水産物、伝統工芸品、観光資源などの地域資源を磨き上げ、ブランド化するなど、地域資源を活かしながら消費者ニーズに対応した産業を育成することが、地域経済の活性化を図る上での不可欠な手段である。

農林水産物の概況

本県は恵まれた自然条件を背景に、全国有数の穀倉地帯として、ひとめぼれ、ササニシキ等のブランド米を生産しているほか、大豆の作付面積は全国で第2位、林業ではスギ素材生産量が全国5位、畜産でも仙台牛や宮城野豚(ミヤギノポーク)等の高級銘柄肉を産出している。また、本県は恵まれた自然条件を活かした全国屈指の水産県でもあり、特定三種漁港である気仙沼、石巻、塩竈を中心に、さめ類(平成19年漁獲量19,154トンで全国1位)、おきあみ類(平成19年漁獲量19,001トンで全国1位)、さんま(平成19年漁獲量40,330トンで全国2位)、かつお(平成19年漁獲量41,668トンで全国2位)等、有数の生産量を誇っている。

伝統工芸品の概況

みちのくの雄として名を馳せた伊達政宗と俳人松尾芭蕉が辿った奥の細道などに代表される歴史とロマンあふれる本県には、こけし、雄勝硯、鳴子漆器、仙台箆笥、玉虫塗り等の文化的価値を有する伝統的工芸品とその技術も受け継がれている。

観光資源の概況

奈良時代に陸奥国府・按察使・鎮守府が置かれ、東北経営の拠点であった多賀城の史跡をはじめ、伊達政宗が築城した仙台城の城跡、その霊屋である瑞鳳殿、近代に目を向ければ国家事業として行

われた日本最初の近代的洋式港湾建設事業として有名な野蒜築港跡等の歴史旧跡のほか、日本三景の松島、南三陸のリアス式海岸、お釜と樹氷で知られる蔵王、ラムサール条約登録湿地の伊豆沼・内沼等の自然景観、国内にある11種の泉質のうち9種が湧出する鳴子温泉郷に代表される多種多様な温泉地、東北の夏祭りを代表する七夕、冬の風物詩として定着した光のページェント等のイベント、ベガルタ仙台、東北楽天ゴールデンイーグルス、bjリーグ仙台89ersなどのプロスポーツといった、極めて多岐にわたる観光資源が存在する。

特に、百万都市仙台は、杜の都として、ケヤキ並木をはじめとした緑豊かな自然が多く、観光客を引きつける要素となっているほか、その近郊に位置する秋保温泉、作並温泉は仙台及びその周辺を訪れる観光客の受け皿となっている。

地域資源の活用状況

これまでも、県内企業は、これらの地域資源を様々な形で活用してきている。例えば、全国的にも知られている笹かまぼこ、米と水の良さを活かした純米清酒率トップクラスの日本酒づくりやみそづくり、大豆の風味ともち米を活かした「ずんだ餅」に加え、水産物でも、気仙沼地域のフカヒレのほか、石巻地域では水揚げされるカツオやサバを「金華かつお」、「金華さば」のブランド名で、塩釜地区では秋に水揚げされるメバチマグロを「三陸塩竈ひがしもの」のブランド名で販売している。

また、「みやぎものづくり大賞」を受賞した「美焼（みやぎ）の心（しん）こ 米ていら（＝宮城県産ひとめぼれ米粉（上しんこ）100%、鶏卵、チーズ、寒天、砂糖を使用したカステラ）」、「雪つつみのさんま寿司（＝気仙沼港に水揚げされた、新鮮で大型の脂ののった"さんま"を酢でしめ、甘酢で味付けしたおからと野菜で漬けた郷土色豊かな"卵の花漬け"の押し寿司にした商品）」といった特色ある加工品も生み出されている。

このように、地域資源を活かした取組も行われているが、本県で製造されたたらこが福岡県で明太子としてブランド化されている例を見ても、本県の資源が地域で十分活用されているとは言い難い。

県をはじめ、市町村や商工会議所、商工会、農業協同組合、漁業協同組合等でも、地域資源を活用した取組を支援しているが、今後の活用の余地は十分に認められるところである。

（３） 地域産業資源活用の実例

本県における特徴をもった地域資源を活かして、全国的にも注目される成果を収めている中小企業もある。その中から特に先進的な事例を2事例取り上げる。

農業生産法人 有限会社伊豆沼農産（登米市）

～「伊達の純粋赤豚」を海外で販売し、市場の拡大を目指す～

「伊達の純粋赤豚」（商標登録）は、宮城県畜産試験場が開発したデュロック種の系統豚「しもふりレッド」を純粋交配させた肉豚を指し、毛の色が赤いために赤豚と名付けられた。肉質は軟らかく、豚特有の臭いが少なく舌触りがいいのが特徴。オレイン酸や旨み成分のグルタミン酸と、イノシン酸を多く含んでいる。

登米市迫町の農業生産法人である有限会社伊豆沼農産（代表取締役 伊藤秀雄）は、平成14年度から「伊達の純粋赤豚」（赤豚部門で契約農家数8戸、飼養頭数約800頭、生産量年間約1,500頭の経営規模）として販売し、関東、関西の百貨店や飲食店などの販売先を開拓している。また、独自銘柄の「伊豆沼パーク」を原材料としてドイツのマイスターの製造技術をベースに、ハム・ソーセージの加工・販売を行っている。世界的に権威のある、ドイツ食肉加工協会が主催する「2006年ドイツ国際食肉加工品コンテスト（SUFFA2006）」（職人や学者、消費者らから構成する委員が、食味や香り、見た目など200項目に及び審査を経て格付けを決める。金賞は満点の評価で、世界中の職人が目標とする。）に出品、見事に4部門で金賞受賞の栄冠に輝いた。伊豆沼農産では、味や食感を良くするために、通常1、2日で終える熟成に1～3週間以上かけ、くん煙処理では桜の原木やチップを使い、日本人好みの香りに仕上げている。その他、金属探知機、

X線探知機などを装備し安全性を最重視して、品質においては職人の目で最終チェックするように心がけ、万全を期している。

原材料の豚肉は安全性にこだわり、独自の配合飼料（non-GMO、PHF、子豚期の抗生物質、駆虫剤カット）で生産される。

平成15年11月には、同法人の伊藤代表が日本食品海外市場開拓委員会のメンバーとして中国・香港で商談を行ったところ、「伊達の純粋赤豚」の品質、製法に関心を持った香港の百貨店で、平成16年7月から販売を開始することとなり、県内産食肉では初の輸出となった。

香港の食卓でも、霜降りの柔らかい肉質が好評のため、現地一般豚肉価格が140円/100g（10香港\$）のところ、伊達の純粋赤豚肉価格は812円/100g（58香港\$）の高値で販売されており、販路の拡大と養豚農家の生産意欲の高揚につながっている。

株式会社齊吉商店（気仙沼市）

～気仙沼のサンマのおいしさを全国に発信～

気仙沼市の株式会社齊吉商店（代表取締役社長 齊藤純夫）では、先人の知恵を現代風にアレンジした調理法で添加物を一切使用しない「安全・安心・おいしい」にこだわったサンマ加工食品を、衛生・品質管理を徹底した気仙沼地域 HACCP（危害分析重要管理点方式）認定工場で製造、販売している。

気仙沼港は三陸漁場に近く、サメ、カツオ、マグロ、サンマなど豊かな海産物が水揚げされる日本有数の港である。

サンマを選んだのは新鮮なサンマが気仙沼に潤沢に水揚げされるため、気仙沼で水揚げされるサンマは脂がのっておいしく、焼き魚以外の食べ方で、広く知ってもらおうという狙いもあった。原材料のサンマは特定の時期に、特定の漁場でとれたものを厳選し、平成16年に第1号として04年に「雪つつみのさんま」を商品化した。サンマを酢でしめておからと野菜で漬けた郷土料理の「卵（う）の花漬け」で、その年の宮城県水産加工品品評会で水産庁長官賞を受賞。以後、秘伝の返しで仕上げたつくだ煮「金のさんま」、オリーブオイルで仕上げた「銀のさんま」を商品化。平成17年には潮見町食品工場が気仙沼地域 HACCP 工場の認定を受け、また「雪つつみのさんま」が気仙沼ブランド商品に認証され、事業が本格化していった。

さらに、富山のマスの押し寿司を参考にして「雪つつみのさんま」と宮城県産米の「ひとめぼれ」で押しずし「雪つつみのさんま寿司」を商品化、平成18年にはさんまの卵の花漬けとかば焼きを一口大にした押しずしをササで包んだ「さんま笹寿司」を商品化し、品評会などで各賞を受賞している。商品化の際は「気仙沼に水揚げされるサンマ」「宮城県産ひとめぼれ」「県内産のおから」など、あくまで地場産品にこだわり、昔ながらの調理法を用いながら塩分を少なくするなど現代風にアレンジし、「安心・安全・おいしい」食品を提供することを第一義としている。

販売面では生協、農協（JA）ルート、自社のネット販売のほか、認知度向上を目指し、首都圏の高級食品スーパー、百貨店の催事での販売などを主力にしている。生産規模がまだ小さいこともあって、サンマの付加価値を高めて販売することに力点を置いている。

（４） 地域産業資源活用の意義と活用に向けた方針

これまで見てきたように、本県には、各地に多彩で特徴のある様々な産業資源が豊富に存在することから、「ものづくり産業振興に関する県民条例」、「みやぎ食と農の県民条例」、「みやぎ海とさかの県民条例」等を制定するとともに、平成19年3月に策定された「宮城の将来ビジョン」をはじめとする各種計画において、これらの資源を活用した産業活性化の取組を強化することとしている。

宮城の将来ビジョン（平成19年3月策定）

「宮城の将来ビジョン」は、県政運営の基本的な指針であり、県の施策や事業を進める上での中長期的な目標と位置づけられている。3つの政策推進の基本方向のひとつ「富県宮城の実現～県内

総生産10兆円への挑戦～」では、これまで8兆円台で推移してきた県内総生産を、10年後の平成28年度には10兆円以上にすることを県民と共有の目標に掲げている。

「富県宮城の実現」に向けた12の取組のうち、「取組3 豊かな農林水産資源と結びついた食品製造業の振興」では、地域の豊かな農林水産物を活用することで商品の高付加価値化や出荷額拡大、経営効率の向上、高齢化社会や健康志向等、消費者ニーズを反映した「売れる商品づくり」の促進、農林水産業者、食品製造業者等による食料産業クラスターの形成支援、食品製造業の商品開発力や販売力の強化を中心とした経営革新の促進、産学官の連携や地域の食文化を生かした新たな商品開発の促進等の取組を行う。

「取組5 地域が潤う、訪れてよしの観光王国みやぎの実現」では、自然環境や歴史、文化、さらには食文化など地域の観光資源を磨き上げ、顧客ニーズを意識した情報発信を行うなど、「観光王国」としての体制整備を東北各県と連携しながら戦略的に進める。

「取組6 競争力ある農林水産業への転換」では、「食材王国みやぎ」を支える県産農林水産物のブランド化の推進、流通加工業等とのビジネスマッチング、東アジア市場などに向けた輸出促進等の取組を行う。

みやぎ観光戦略プラン（平成18年12月策定）

「みやぎ観光戦略プラン」は、平成22年度までの短期間の成果を目指す行動計画であり、3つの戦略プロジェクトと18の戦略事業に取り組む。

「みやぎの情報発信・誘客プロジェクト」では、食材・温泉・歴史や文化など特有のセールスポイントを強力に情報発信する。

「みやぎの魅力創出プロジェクト」では、観光資源の総点検を実施し、歴史・伝承等によるストーリー性のある広域観光ルートの整備、体験型観光・滞在型観光の発掘・整備を行う。

みやぎ国際戦略プラン（平成18年12月策定）

「みやぎ国際戦略プラン」は、平成21年度までの短期間の成果を目指す行動計画であり、8つの目標掲げている。

「食関連企業のグローバル化」では、輸出志向の機運醸成、観光事業と連携した農産物・農産加工品の輸出による海外におけるブランド化及び国内での評価向上、「三陸」ブランドの中国大陸における認知度向上に取り組む。

「魅力ある国際観光地みやぎの創出」では、温泉・食・健康・体験等を活用したグリーンツーリズムの推進、旬の県産食材を使った料理の提供、伝統工芸・酒造工場見学を取り入れた新たなモデルルートの開拓等に取り組む。

みやぎ商工業振興中期行動計画（平成18年3月策定）

「みやぎ商工業振興中期行動計画」は、平成22年度までの商工業振興に関する基本的な指針であり、9つの重点推進プロジェクトを掲げている。

「みやぎ地域ブランド力強化プロジェクト」では、生産者、小売業者、観光業者等と連携し、「みやぎの魅力」を最大限発揮できるような統一的地域ブランドイメージを構築し、地域資源に物語性を持たせることにより相乗効果をあげ、継続的な情報発信を行う。

「集客・交流サービス産業振興プロジェクト」では、地域資源の発掘強化及び活用を目指し、伝統・文化・自然及び景観等の観光資源を磨き上げ、体験・参加・生活等の県民との交流を楽しむ五感及び好奇心に訴える集客・交流サービス産業を創出する。

みやぎ食と農の県民条例基本計画（平成13年10月策定、平成18年3月改訂）

「みやぎ食と農の県民条例」に基づいて策定され、4つの基本方針を掲げている。

「生活者の求める安全で安心な食料の安定供給」では、素性と商品特性のわかるブランド化された農産物及び食材の安定供給を推進するとともに、学校給食への地域食材の供給、産直・直売所の拡充等を推進する。

「競争力及び個性のある農業の持続的な発展」では、アグリビジネス経営体と食関連産業が連携

し県産農産物を活用したフードビジネス創出のため、食産業クラスターの形成を促進する。

「農業・農村の多面的な機能の発揮」では、豊かな自然環境、食材、伝統文化などを活かした都市住民との交流活動を促進する。

「農村の経済的な発展及び総合的な振興」では、地域資源を活用し、地域の活性化に結びつける多様なコミュニティ・ビジネスを振興する。

水産業の振興に関する基本的な計画（平成16年6月策定、平成21年3月変更）

「みやぎ海とさかなの県民条例」に基づいて策定され、6つの施策を展開している。

特に、「みやぎブランド」の発信による「水産みやぎ」の活力強化では、水揚げから加工・流通、販売までを一連の流れと捉えた地域一体となった前浜資源の有効活用などへの取組支援、付加価値の高い製品開発及び販売の促進、産業間、産学官の連携による新たな事業の創出について積極的に取り組む。

なお、特に重点的に取り組む必要がある項目を6つの重点プロジェクトと位置づけ、その中で地域産業振興については「水産地域活性化プロジェクト」を設定し、「富県宮城」の実現に向けて「水産加工業振興プラン」の策定と取組を進めることとしている。

みやぎ森林・林業の将来ビジョン（平成20年3月策定）

「みやぎ森林・林業の将来ビジョン」は平成29年度を目標年度とし、取り組むべきことや到達目標等を提示した森林・林業行政の指針であり、「活力ある林業県宮城の実現」、「美しい森林づくりによる安全・安心な県土の実現」の2つを政策推進の基本方向として掲げている。

特に、担い手の確保・育成を推進するための「森林・林業次世代リーダー育成強化プロジェクト」や県民の参加・協働の輪をひろげ、次世代に継承する美しい森林づくりを推進するための「みんなで進める宮城美しい森林づくりプロジェクト」、持続可能な社会の実現に向け、生産者、県民、企業等による森林資源の活用を推進するための「環」を意識した森林資源活用プロジェクト」の3つを重点プロジェクトとして推進する。

これらの取組を成功させるためには、地域資源を如何に活用して地域の産業活性化を図るかが重要な鍵となる。

2 地域産業資源の内容

本県において、その産業資源を活用した中小企業による事業を促進する意義があると考えられる資源は以下のとおりである。

農林水産物

名 称	地域産業資源に係る地域
アカガイ	石巻市、東松島市、松島町、利府町、塩竈市、七ヶ浜町、仙台市、名取市、岩沼市、亘理町、山元町
アカマツ	県全域
アカモク（ギバサ）	松島町、利府町、塩竈市
あなご	石巻市、東松島市、松島町
あわび	気仙沼市、本吉町、南三陸町、石巻市、東松島市、女川町、塩竈市、松島町、七ヶ浜町、利府町
イサダ （つのなしおきあみ）	気仙沼市、本吉町、南三陸町、石巻市、女川町
いちご	亘理町、山元町
	石巻市、東松島市
うに	気仙沼市、本吉町、南三陸町、石巻市、東松島市、松島町、女川町、塩竈市、七ヶ浜町、利府町

うめ	角田市、蔵王町、大河原町、丸森町、白石市 大崎市
エゴマ(じゅうねん)	色麻町、加美町
エンジュ	県全域
かき	気仙沼市、本吉町、南三陸町、石巻市、東松島市、女川町、松島町、塩竈市、利府町
かつお	塩竈市 気仙沼市、本吉町、南三陸町 石巻市、女川町
カツラ	県全域
カラマツ	県全域
かれい	塩竈市、七ヶ浜町、仙台市、名取市、岩沼市、亶理町、山元町
北上川のヨシ	石巻市
牛肉	白石市、角田市、蔵王町、七ヶ宿町、大河原町、村田町、柴田町、川崎町、丸森町、名取市、岩沼市、亶理町、山元町、仙台市、松島町、大和町、大郷町、富谷町、大衡村、大崎市、色麻町、加美町、涌谷町、美里町、栗原市、登米市、石巻市、東松島市、気仙沼市、本吉町、南三陸町
牛乳	白石市、角田市、蔵王町、七ヶ宿町、大河原町、村田町、柴田町、川崎町、丸森町、名取市、亶理町、山元町、仙台市、松島町、大和町、大郷町、富谷町、大衡村、大崎市、色麻町、加美町、涌谷町、美里町、栗原市、登米市、石巻市、東松島市、気仙沼市、本吉町、南三陸町
キリ	県全域
ぎんざけ	石巻市、女川町、南三陸町
鯨	石巻市
クリ	県全域
ケヤキ	県全域
こうなご(小女子)	気仙沼市、本吉町、南三陸町、石巻市、女川町
小麦	大崎市、涌谷町、美里町
米(もち米含む)	県全域
サクラ	県全域
さけ	気仙沼市、本吉町、南三陸町、石巻市、女川町、東松島市、松島町、利府町、塩竈市、七ヶ浜町、仙台市、岩沼市、名取市、亶理町、山元町
さば	石巻市
さめ	気仙沼市
さんま	気仙沼市 石巻市、女川町
しいたけ	白石市、角田市、蔵王町、村田町、柴田町、丸森町、仙台市、名取市、岩沼市、亶理町、山元町、大和町、大郷町、大衡村、大崎市、色麻町、加美町、涌谷町、美里町、栗原市、登米市、石巻市、東松島市、女川町、気仙沼市、南三陸町、本吉町
スギ	県全域
仙台ちゃ豆	仙台市
仙台伝統野菜	仙台市
そらまめ	村田町

大豆	県全域
タコ	南三陸町
とうもろこし(味来)	村田町
トマト(デリシャストマト、 こだわりトマト)	大崎市、石巻市、東松島市
なし	蔵王町、角田市、大河原町
	利府町
	美里町
ナラ	県全域
にら	登米市
のり	石巻市、東松島市、塩竈市、七ヶ浜町、松島町、仙台市、名取市、岩沼市、亶理町、利府町
はぜ	松島町
ハタケシメジ	白石市、蔵王町、七ヶ宿町、川崎町、丸森町、仙台市、大和町、大崎市、色麻町、加美町、美里町、栗原市、登米市、石巻市
ヒノキ	県全域
豚肉	仙台市、登米市、大河原町、白石市、角田市、蔵王町、柴田町、村田町、岩沼市、利府町、多賀城市、石巻市、栗原市、大崎市、加美町、色麻町、美里町、涌谷町
ブルーベリー	富谷町
	大崎市、加美町、色麻町
べっこうしじみ	石巻市
ホタテ	気仙沼市、本吉町、南三陸町、石巻市、女川町
ほっきがい	亶理町、山元町
ほや	南三陸町、石巻市、女川町
まぐろ	塩竈市
	気仙沼市
マコモ	気仙沼市、本吉町、登米市、大崎市、石巻市、東松島市、松島町
まゆ	丸森町、角田市
ミョウガタケ	名取市
ミズキ	県全域
ムラサキシメジ	白石市、七ヶ宿町、蔵王町、川崎町、仙台市、大和町、大衡村、大崎市、色麻町、加美町、栗原市、登米市、石巻市、気仙沼市、本吉町
めかじき	気仙沼市
ゆず	大河原町、柴田町、村田町
わかめ	気仙沼市、本吉町、南三陸町、石巻市、東松島市、松島町、塩竈市、利府町
わさび	加美町

鉱工業品及び鉱工業品の生産に係る技術

名 称	地域産業資源に係る地域
油麩	登米市
石巻茶色い焼きそば	石巻市
埋木細工	仙台市
塩蔵タラ	塩竈市

雄勝硯	石巻市
かまぼこ	気仙沼市、本吉町、南三陸町、石巻市、女川町、東松島市、松島町、利府町、塩竈市、多賀城市、仙台市、名取市、岩沼市、亶理町
牛タン	仙台市
切込焼	加美町
耕谷もち	名取市
凍り豆腐	大崎市
笹かまぼこ	気仙沼市、本吉町、南三陸町、石巻市、女川町、東松島市、松島町、利府町、塩竈市、多賀城市、仙台市、名取市、岩沼市、亶理町
しそ巻き	大崎市、加美町、色麻町、涌谷町、美里町
しの竹細工	大崎市
ジャージー製品	大崎市
醤油	大崎市、加美町、涌谷町、美里町
白石温麺	白石市、蔵王町
白石和紙	白石市
寿司	塩竈市
	石巻市
	気仙沼市
ずんだ	県全域
仙台御筆	仙台市
仙台雑煮	仙台市
仙台駄菓子	仙台市
仙台箆笥	仙台市
仙台堆朱	仙台市
仙台釣竿	仙台市
仙台張子	仙台市
仙台平	仙台市
仙台味噌・仙台みそ	仙台市、塩竈市、石巻市、大崎市、気仙沼市、白石市、名取市、岩沼市、登米市、大河原町、亶理町、大和町、富谷町、加美町、涌谷町、美里町、南三陸町、本吉町、多賀城市、柴田町、大郷町
蕎麦(そば)	白石市、蔵王町、七ヶ宿町、村田町、川崎町
玉虫塗	仙台市
たらこ	石巻市
竹炭	丸森町、白石市
堤人形	仙台市
堤焼	仙台市
豆腐	白石市、角田市、仙台市、塩竈市、名取市、多賀城市、岩沼市、亶理町、松島町、大崎市、涌谷町、美里町、栗原市、登米市、石巻市、東松島市、気仙沼市、利府町、本吉町
どぶろく	大崎市
	南三陸町
中新田打刃物	加美町
ナチュラルチーズ	白石市、蔵王町
納豆	村田町、柴田町、仙台市、名取市、亶理町、大崎市、美里町、登米市、栗原市、岩沼市、利府町、大郷町

生いもこんにゃく	川崎町
	山元町
鳴子漆器	大崎市
日本酒（地酒）	仙台市、白石市、村田町、川崎町、名取市、岩沼市、大河原町、大和町、富谷町、塩竈市、大崎市、美里町、加美町、栗原市、石巻市、気仙沼市、登米市、涌谷町、南三陸町、本吉町、多賀城市、利府町、大郷町、松島町、東松島市
はっと	栗原市、登米市
はらこめし	亶理町
冷やし中華	仙台市
フカヒレ	気仙沼市
船	気仙沼市
干柿（ころ柿）	白石市、丸森町
松笠風鈴	登米市
丸森手すき和紙	丸森町、白石市
万石浦の塩	石巻市
宮城伝統こけし	仙台市、白石市、蔵王町、川崎町、大崎市、大和町、色麻町、加美町
木炭	白石市、七ヶ宿町、村田町、丸森町、角田市、蔵王町、川崎町、仙台市、岩沼市、山元町、松島町、大和町、大衡村、大郷町、色麻町、加美町、栗原市、登米市、石巻市、東松島市、気仙沼市、本吉町
矢羽材木工品	登米市
若柳地織	栗原市

文化財、自然の風景地、温泉その他の地域の観光資源

名 称	地域産業資源に係る地域
青根温泉	川崎町
秋保大滝	仙台市
秋保温泉	仙台市
秋保工芸の里	仙台市
秋保・里センター	仙台市
阿武隈溪谷県立自然公園	丸森町
石ノ森章太郎記念館	登米市
石ノ森萬画館	石巻市
伊豆沼・内沼・長沼	栗原市、登米市
泉ヶ岳	仙台市
岩井崎	気仙沼市
巨釜・半造	気仙沼市
大崎八幡宮	仙台市
大張沢尻棚田	丸森町
奥新川ライン・新川ライン	仙台市
緒絶川	大崎市
小原温泉	白石市、大河原町
加護坊温泉	大崎市
蕪栗沼	大崎市
鎌先温泉	白石市

醸室（かむろ）	大崎市
唐桑御崎	気仙沼市
感覚ミュージアム	大崎市
北上川のヨシ原	石巻市
旧くりはら田園鉄道	栗原市
旧有備館及び庭園	大崎市
蔵の町並み	村田町
栗駒山	栗原市
気仙沼大島	気仙沼市
源氏ボタルの生息地	登米市
硯上山万石浦県立自然公園	石巻市、女川町
県立自然公園旭山	石巻市
県立自然公園気仙沼	気仙沼市、本吉町
県立自然公園二口峡谷	仙台市
県立自然公園船形連峰	仙台市
県立自然公園松島	塩竈市、東松島市、松島町、七ヶ浜町、利府町
高蔵寺阿弥陀堂	角田市
黄金山産金遺跡	涌谷町
国営みちのく杜の湖畔公園	川崎町
材木岩	白石市
齋理屋敷	丸森町
蔵王（みやぎ蔵王）	白石市、角田市、蔵王町、七ヶ宿町、大河原町、村田町、柴田町、川崎町、丸森町
作並温泉	仙台市
酒ミュージアム	大崎市
三居沢発電所	仙台市
サン・ファン・パウティスタ	石巻市
鹽竈神社	塩竈市
七ヶ宿街道	七ヶ宿町、白石市
七ヶ宿ダム	七ヶ宿町
尿前の関跡	大崎市
JAXA角田宇宙センター	角田市
定義如来西方寺	仙台市
定禅寺ストリートジャズフェスティバル	仙台市
定禅寺通り	仙台市
白石城	白石市
森林セラピー基地 「登米ふれあいの森」	登米市
瑞鳳殿	仙台市
スペースタワー・コスモハウス	角田市
仙台・青葉まつり	仙台市
仙台カップ国際ユースサッカー大会	仙台市
仙台クラシックフェスティバル	仙台市

仙台国際音楽コンクール	仙台市
仙台国際ハーフマラソン大会	仙台市
仙台ゴスペル・フェスティバル	仙台市
仙台市科学館	仙台市
仙台市縄文の森広場	仙台市
仙台市天文台	仙台市
仙台市博物館	仙台市
仙台市八木山動物公園	仙台市
仙台市野草園	仙台市
仙台城跡	仙台市
仙台市歴史民俗資料館	仙台市
仙台すずめ踊り	仙台市
仙台七夕まつり	仙台市
仙台の初売り	仙台市
SENDAI光のページェント	仙台市
仙台文学館	仙台市
せんだいメディアテーク	仙台市
多賀城政庁跡	多賀城市
薪能（登米能）	登米市
田束山	南三陸町、本吉町
地底の森ミュージアム	仙台市
長老湖	七ヶ宿町
貞山運河	塩竈市、名取市
東照宮	仙台市
東北歴史博物館	多賀城市
遠刈田温泉	蔵王町
徳仙丈山	気仙沼市、本吉町
斗蔵山	角田市
とっておきの音楽祭	仙台市
仲卸市場	塩竈市
滑津大滝	七ヶ宿町
鳴子温泉郷（鳴子、川渡、東鳴子、中山平、鬼首）	大崎市
鳴子峡	大崎市
日本こけし館	大崎市
晩翠草堂	仙台市
一目千本桜	大河原町、柴田町
火伏せの虎舞	加美町
ひまわりの丘	大崎市
ひまわり畑	丸森町
広瀬川	仙台市
武家屋敷	白石市
船岡城址公園	柴田町
古川八百屋市	大崎市
鳳鳴四十八滝	仙台市

北限のアズマシャクナゲ群生地	栗原市
細倉鉱山	栗原市
水芭蕉・どうだんの森	白石市
みちのくYOSAKOIまつり	仙台市
南三陸金華山国定公園	石巻市、女川町、南三陸町、登米市、本吉町
宮城県美術館	仙台市
みやぎの明治村	登米市
陸奥国分寺薬師堂	仙台市
葉菜山	加美町
葉菜薬師の湯	加美町
やまびこ吊橋	七ヶ宿町
磊々峡	仙台市
輪王寺	仙台市
るーぷる仙台	仙台市

3 当該地域産業資源を用いて行う地域産業資源活用事業を促進することにより当該地域産業資源に係る地域の経済の活性化を推進する方策

(1) 地域産業資源の活用が当該地域の経済の活性化という観点から期待される効果

内外の競争が激化していく中で、本県の経済を活性化していくためには、地域に根ざした特色ある産業の振興が重要であり、地場産業の技術や農林水産品、観光資源、伝統文化などといった地域固有の資源を活用した取組を行うことにより、地域経済の活性化が期待される。

具体的には、次の3つの効果を狙うものである。

豊かな農林水産資源と結びついた食品製造業の振興
 地域が潤う、訪れてよしの観光王国みやぎの実現
 競争力ある農林水産業への転換

豊かな農林水産資源と結びついた食品製造業の振興

高齢化社会や健康志向等、消費者ニーズを反映した「売れる商品づくり」の促進、農林水産業者、食品製造業者等による食料産業クラスターの形成支援、食品製造業の商品開発力や販売力の強化を中心とした経営革新の促進、産学官の連携や地域の食文化を生かした新たな商品開発の促進等、商品の高付加価値化や製造品出荷額の拡大、経営効率の向上により、食品製造業の振興及び製造品出荷額の2割以上が増加する。

地域が潤う、訪れてよしの観光王国みやぎの実現

自然環境や食文化など地域の観光資源を磨き上げ、顧客ニーズを意識した情報発信を行うなど、「観光王国」としての体制整備を東北各県と連携しながら戦略的に進めることにより、観光客入り込数の2割が増加する。

競争力ある農林水産業への転換

「食材王国みやぎ」を支える県産農林水産物のブランド化の推進、流通加工業等とのビジネスマッチング、東アジア市場などに向けた輸出促進の取組を行うことにより、地域経済を支える農林水産業が次代に引き継がれるような競争力のある産業に転換する。

(2) 個別地域産業資源に関する施策

前述のとおり、宮城県では「宮城の将来ビジョン」をはじめとする各種計画に地域資源を活用した施策を明記し、個別取組を実施してきた。平成 19 年度における既存の取組のうち、主なものを次に例示する。

食材王国みやぎの推進

本県の豊富で優れた食材や加工品を県内外に積極的に発信し、認知度の向上やブランド化の確立を目指す。

食材王国みやぎ総合展開事業

- ・みやぎの食材マーケティング推進事業
- ・「食材王国みやぎ」フェアの開催
- ・みやぎ食材出合いの旅
- ・豊島区で「みやぎの食材」重点浸透プロジェクト
- ・「食材王国みやぎ」情報発信事業

みやぎのおいしい「食」ブランド化戦略推進事業

- ・「食」ブランド化戦略の推進
 - ・「食材王国みやぎ推進パートナーシップ会議」の開催
 - ・統一ロゴによる知名度向上
 - ・先進的「ブランド化」取組の顕彰
 - ・食ブランド化人材育成
 - ・食材王国みやぎ取組宣言制度
- みやぎの水産物ブランド化強化事業
- ・トップブランド構築に向けた支援
 - ・ブランド魚の創出・発信に向けた支援
- 食育・地産地消推進事業
- ・地産地消運動の展開（「食材王国みやぎ地産地消の日」の普及・定着等）
 - ・食材王国みやぎ取組宣言制度

食品製造業の振興

食料産業クラスターによる県産農林水産物資源と食品製造業とのマッチングから産学官連携による商品開発等の支援、中小食品製造業者の商品開発等に対する支援、ビジネス商談会や逸品商談会、首都圏アンテナショップ等を活かした販路拡大等に取り組む。

食品製造業振興プロジェクト

- ・食料産業クラスター支援事業
 - ・「売れる商品づくり」支援事業
 - ・食材王国みやぎ販路拡大支援事業
- 水産加工業振興プロジェクト推進事業
- ・「水産加工業振興プラン」の策定
 - ・「水産加工振興コーディネーター」の配置
 - ・プロジェクト推進組織の設置

観光資源を活用した観光王国の実現

平成 21 年秋に「仙台・宮城【伊達な旅】キャンペーン」を実施し、前年度実施の仙台・宮城 D C で培った推進体制や実施ノウハウの地域への定着と誘客に向けた地域での主体的な取組の更なる進展により、観光王国の実現を図る。

- ・仙台・宮城観光キャンペーン推進事業
- ・外国人観光客誘致促進事業
- ・みやぎの観光イメージアップ事業
- ・産業観光推進事業

(3) 関連する施策（当該地域における地域産業資源の活用を促進するための措置等）

中小企業による地域産業資源を活用した事業を促進し、地域経済の活性化を図るため、以下の中小企業支援施策を実施する。

金融面での支援

- ・新技術・新製品等の事業化を図る中小企業者への融資の円滑化を促進するため、制度融資取扱金融機関への貸付原資の預託を行う。
- ・高度技術の開発や高度技術を利用した製品開発を行う高度産学連携地域内の企業に対して、金融機関を通じて低利融資を行うとともに、(財)みやぎ産業振興機構が全額債務保証を行う。
- ・(財)みやぎ産業振興機構は、設備投資等の資金調達を支援するため、中小企業が発行する普通社債(少人数私募債)の引受を行う。

経営指導の強化

- ・中小企業支援機関と連携し、広く中小企業を対象として経営基盤の強化に対する相談・助言を実施するとともに、中小企業施策の啓蒙普及等により経営改善の取組を支援する。
- ・県中小企業支援センターである(財)みやぎ産業振興機構は、中小企業の経営資源の確保及び強化を促進する特定支援事業の円滑な推進を図るため、プロジェクトマネージャー等を配置するとともに、窓口相談や専門家を企業に派遣して経営相談等を行う。また、農業部門に対応するためアグリビジネスマネージャーを設置している。

経営革新の促進

- ・中小企業新事業活動促進法に基づく経営革新計画の承認、及び中小企業者や組合等が経営革新計画に沿って行う新商品・新技術・新役務の開発等に要する経費の補助を行い、経済的環境の変化に対応して中小企業等が行う経営革新の円滑化を図る。
- ・(財)みやぎ産業振興機構は、研究開発から事業化に至るまでに必要な人材・技術・情報等の経営資源の確保に係る関係機関の支援制度について、ワンストップで情報を提供する。

創業・新事業立ち上げ、新製品・新技術等開発支援

- ・独立行政法人中小企業基盤整備機構の地域中小企業応援ファンド融資事業を活用してスタート・アップ応援型ファンドの基金を組成し、創業及び製品・技術・役務の開発等を行う中小企業者に対して助成等の支援を行う。
- ・(財)みやぎ産業振興機構は、創業及び新事業立ち上げを目指している人向けにビジネスの基礎力を養成する「起業家育成講座」や、事業計画等のブラッシュアップを目的とした「実践経営塾」を行うほか、新たな製品、サービス、技術等を基にした事業展開を目指している中小企業者と金融機関、商社、メーカー等との出会いの場を提供する「ビジネスマーケット」を開催する。
- ・また、(財)みやぎ産業振興機構では、高い企業マインドを持ったアグリビジネス経営者・法人を育成するため、農業分野でも「アグリビジネス起業家育成講座」や「アグリビジネス実践経営塾」などの経営者支援策を実施している。
- ・宮城県産業技術総合センターは、電気・電子、デザイン、材料・加工、食品・バイオ等々の分野をサポートする技術者と関連の施設・機器により、技術課題解決や研究開発、評価等を支援する。
- ・宮城県基盤技術高度化支援センター(略称:KCみやぎ)をワンストップ窓口として、グループ機関が連携・協力し、地域企業の技術力向上から先端技術の実用化支援までを推進する。
- ・宮城県産業技術総合センターは、基礎的な商品開発の企画や総合的なデザイン等の研修や技術協力、相談等を行う。また、(財)みやぎ産業振興機構は、アドバイザーを企業に派遣して商品の企画やデザイン等についての支援を行っていくほか、県ではマーケットを重視した商品を生み出すために、企業とデザイナーやデザイン部門を持つ大学とのマッチング等によりモノブ

くり支援を行う。

- ・農業・食品産業・関連産業その他異業種も含めた連携の構築（食料産業クラスターの形成）を推進することにより、地域の食品産業と農林水産業との連携を促進し、地域に密着した食品産業の振興を図る。このため、食関連団体等を中心に、大学や試験研究機関及び県により、平成18年6月に設立した「宮城県食料産業クラスター全体協議会」を支援し、食品製造業等と農林水産業の連携による事業の創出及び育成、地域食材を活用した地域ブランド食品の開発等を行う。

販路開拓支援

- ・県内食産業の振興を図るため、県内の中小企業者、組合及び地域グループ等が行う、地域食材を活用した商品開発及び販路開拓を支援することとしており、それらの取組への補助に加え、首都圏高級スーパーや総合商社、コンビニエンスストア等のバイヤーを招聘し県内食品製造業者とのビジネス商談会の開催等を行う。
- ・県産品の需要拡大と取引の増進等を図ることを目的として、県内で生産された良質な農林水産物を主原料とした地域特産品について公的な認証を行い、差別化商品の創出により、販路の開拓や取引の増進が図られるよう支援する。
- ・海外ビジネス展開を支援するみやぎグローバルビジネスアドバイザー相談事業や実践グローバルビジネス講座開催等を通じて、海外展開に係るコンサルティング・情報提供を行うほか、アジアの経済成長を牽引する中国や香港・台湾等において商談会や見本市を開催し、ビジネスチャンスの場を提供する。また、これらの支援施策を一元的・効率的に実施するため、日本貿易振興機構（ジェトロ）仙台貿易情報センターと共同で「グローバルビジネスセンター」を運営し、海外での販路開拓・販売促進を支援する。

知的財産支援

- ・平成18年3月に策定（平成21年3月改訂）した「みやぎ知的財産活用推進方策」を推進し、県内中小企業・生産者が知的財産の重要性を認識し、創造・保護・活用の知的創造サイクルを確立し、競争力の強化と経営の持続的発展を図れるよう支援する。
- ・宮城県知的所有権センターに常駐する特許流通アドバイザー、特許情報活用支援アドバイザーを通して特許の導入や他社への技術支援、中小企業の特許戦略等を支援する。
- ・「地域ブランド」を保護する上で有効な「地域団体商標」を始めとする商標などの知的財産権を活用したブランド化を支援する。

人材育成

- ・地域産業振興の重要な要素である産業人材を確保するため、教育現場と地域の経済界が一体となった産業人材育成体制・教育体系を構築することによって「産業人材」として創造性や実践力を持った地域企業の中核として地域産業の生産性向上に寄与できる人材の育成を図る。
- ・中小企業大学校の研修、職業能力開発支援のための職業能力開発機関（高等技術専門校、雇用・能力開発機構宮城センター、宮城職業能力開発促進センター、東北職業能力開発大学校）での技術向上訓練、企業が行う従業員の教育訓練への指導援助を行う。

産学連携推進

- ・平成17年度に宮城県産業技術総合センター内に設置された宮城県基盤技術高度化支援センター（略称：KCみやぎ）が中心となり、本県と「基盤技術高度化支援に係る相互協力協定」を締結した大学、高専等の12機関（基盤技術高度化支援グループ機関）と連携・協力して、ワンストップ体制による技術相談、Webサイトによる研究者データベース（約210人）・施設機器データベース（約350件）の提供、訪問支援、技術研究会の運営等地域企業のリアルニーズに対応した技術支援を行うことにより、ものづくり基盤技術の高度化を推進する。
- ・東北大学においては、その豊富で高度な研究シーズ、幅広い分野にわたる多数の研究者、技術

者等をベースに、従来から、技術相談、受託研究、共同研究、特許活用支援等を通じて、企業との連携、企業への技術支援を積極的に行ってきたが、平成18年4月には「産学官連携推進本部」が設置され、より充実されたワンストップ体制のもと、効率的・効果的に研究活動支援や研究成果活用支援を行っている。