

# 「円高」相談窓口開設

## 大阪市、市内の中小支援

大阪市は円高の影響を受けた市内の中小企業を支援するため、相談窓口を開設し、制度融資に認定要件を追加した。中小

支援拠点である大阪産業創造館(大阪市中央区)に「円高・震災等総合経営相談窓口」を設置。海外取引などの専門家が、

販路開拓や原材料費の変動による事業戦略の見直しなどの相談に乗る。東日本大震災の影響、資金調達やコスト削減など一

般的な経営相談にも幅広く対応する。

市の関連団体で行う各種マッチング事業や、技術相談、海外販路の開拓

# 農商工連携の今

★90★

お日様のおいがするかどうか味が味の決め手。食

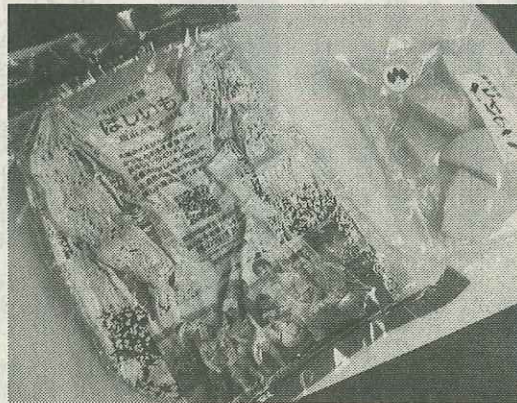
品乾燥といえは機械乾燥と、天日による自然乾燥の二つの方法がある。どちらを選択するかで、風味に大きな違いが生まれてしま

う。まるつね(栃木県壬生町、戸崎泰秀社長、0282・822・0224)がこだわるのは完熟野菜の天日乾燥。農商工連携による高付加価値品のノウハウとなる。

同社が取り組むのは規格外のトマトやイチゴなどを

使った高付加価値食材の開

## 完熟野菜を天日乾燥



がないため、味に大きな差が生じる。「だからお日様のおいがするかどうか

大切になる」(戸崎社長)。

天日乾燥は野菜が紫外線を浴びつつ、風にあおられながらゆっくりと水分が奪われていく。この過程で野菜の細胞がストレスを感じ、耐性物質としてアミノ酸などの成分を分泌する。

# うま味凝縮、付加価値高める

同社は天日乾燥を施した完熟野菜の加工を長年手がけてきた。その日の湿度など天候状況を加味した微妙な調整のほか、風が通るか、風が通らないか、風が通る専用施設の開発など多くのノウハウを蓄積してきた。

農商工連携の第一弾では、地元の農業法人から仕入れたイモを乾燥させた干しイモ「栃木県産ほしいも」を09年に発売した。価格は150g入り400円で、東京の食品スーパーや通販で販売。現在では年間売り上げ2000万円の事業規模に育っている。

品質の向上にも取り組む。干しイモは乾燥しすぎると硬くなり、また甘くしすぎるとカビが生えやすくなる。この微妙なバランスをとりながら、「甘くてねっとりとした味を作りたい」と戸崎社長は強調する。その先には「打倒、茨城県産干しイモ」という大きな目標を掲げている。

# 中小政策

支援事業とも連携し、多角的にサポートする。市担当者は「経営に悩む中小企業の中には、潜在的に円高による影響の場合もある」と指摘。「中小が積極的に相談できるよう、円高対応を掲げた」という。相談無料。予約は同館経営相談室(06・6264・98038)へ。また制度融資「経営環

境対策資金融資」では、国の制度改正に合わせて従来の認定要件に円高対応を追加。円高の影響により、最近1カ月間の売上の売上高が同10%以上減少することが見込まれる上減少し、かつ、その後企業が対象。融資限度額は2億円。

## 広域東北経済特区を提唱

JNBCが3次補正で

日本・ニュービジネス協議会連合会(JNBC)は経済産業省に「震災対応と第3次補正に向けた

課題提示と提言」と題する文書を提出した。東日本大震災というリスクを「輩出」というキーワードを加えるべきだと主張。その一環として政府が「広域東北経済特区」を設置、推進すべきであると訴えている。

政府の現在の復興方針では日本の将来のイノベーションにつなげようというメッセージが伝わってこないと指摘。単なる特定地域や特定業種による経済特区でなく、東北全般を対象にした「広域東北経済特区」をつくり、現在提唱されている個別特区による部分最適が全体最適を損なわないようにすべきだと訴えている。

広域東北経済特区は復興庁管轄の官民パートナーが運用責任を持つことを想定。メンバーは、10