

経済・産業振興特別委員会県内調査報告書

平成30年10月19日（金）に、「産業振興・国際ビジネスの振興について」について調査を実施したところ、その概要は次のとおりでした。

神奈川県議会議長 桐生秀昭 殿

経済・産業振興特別委員会

委員長 いとう 康 宏

経済・産業振興特別委員会県内調査報告書

平成30年10月19日（金）

1 調査の概要

- (1) 調査箇所 チネチッタ通り商店街、味の素(株)川崎事業所
- (2) 出席委員 いとう委員長、川崎副委員長
田中(信)、藤代、長田、竹内、赤野、松崎、赤井、さとう(知)
の各委員
- (3) 調査日 平成30年10月19日(金)

2 チネチッタ通り商店街

(1) 調査目的

チネチッタ通り商店街は、戦前の映画館通りを起源とする長い歴史を持ち、平成14年のリニューアルにより、シネマコンプレックス「ラチッタデッラ」を中心に、建物、道路、街路灯など、街全体がイタリアの街並みを思わせるイメージで統一され、個性的な店舗が居並ぶ非日常空間として多くの来街者を魅了している。同商店街は、国内最大級のハロウィンイベント、カワサキハロウィンの発祥の地としても知られており、イベントで賑わう街として、インバウンドも含め、国内外からの強力な集客を実現している。

本県では、商業など地域の生活に根ざした産業の振興のため、商店街魅力アップ事業、若手商業者連携促進事業、商店街パワーアップ支援事業等の各種施策により、まちのにぎわいを創出する商業・商店街の振興を図ることとしており、チネチッタ通り商店街の商店街活性化の取組等を調査することにより、今後の委員会調査の参考に資する。

(2) 主な説明項目

チネチッタ通り商店街は、戦後間もない昭和25年に前身の組織が設立され、平成3年には法人化を果たし、現在のチネチッタ通り商店街振興組合としてスタートした。

平成14年には、中心市街地活性化法等による大規模な再開発を行い、イタリアのトスカーナ地方、サン・ジミニャーノの街なみを模した街づくりに取り組み、六本木ヒルズなどで有名な建築家ジョン・ジャーディーに設計を依頼し、舗装、街路灯、ポラード・サイン施設等の一体整備を実施した。同時期に、映画館についても、ライブハウスのクラブチッタ等と統合されたシネマコンプレックス、ラチッタデッラとしてリニューアルされており、全体に統一的な意匠が凝らされている。また、平成27年には、商店街まちづくり事業（補助金）等を活用することにより、傷んだ舗装を改修してフラットなモザイク舗石とし、ハイヒールでも歩きやすく、車椅子やベビーカーが安全に往来できるバリアフリーな商店街となっている。ここは川崎市の市道だが、市と「ショッピングモールの維持管理に関する協定書」を締結し、振興組合側で舗装等の意匠を自由に整え、維持管理を行っ

ている。規制緩和のような形で行われているもので、市内の多くの商店街で同様の協定書が結ばれ、それぞれ様々なデザインを施して特徴を出している。

現在の会員数は35で、店舗数が79、うち飲食店が36店舗と多数を占めており、物販店は減少傾向にある。来街者数は年々横ばいもしくは減少が続いていたが、平成27年度の改修以降は、上昇・回復傾向が現れている。

川崎市の外国人居住者は顕著に増加しており、また、英語・韓国語・中国語圏の他、多くの国々からの来街者がある。インバウンド対応として、各飲食店（30店舗）では日本語メニュー以外に7か国語（英語・中国語簡体字・中国語繁体字・韓国語・ベトナム語・ブラジル語（ポルトガル語）・ヒンディー語）対応のメニューを用意し、また、物販・サービス店（22店舗）では同じく7か国語の言語に対応した指差しシートを用意して、それぞれ共通の店頭POPにより表示している。これらは、中小企業庁平成28年度商店街集客力向上支援事業として整備したもので、併せて、ほぼ全域で利用できる無料Wi-Fiも設置している。

チネチッタ通り商店街は、イベントで賑わう街として、多数のイベントを開催しており、はいさいFESTA（5月：沖縄フェスティバル）、チッタの夏祭り（8月）、カワサキハロウィン（10月）、クリスマスイルミネーション（11月～）の4大イベントがある。中でも、1997年にスタートしたカワサキハロウィンは、国内最大級のハロウィンイベントとして毎年盛大に行われており、川崎駅前の大通りを、全国から集まった2,000～3,000人もの参加者からなる大規模な仮装パレードが踊りながら行進し、テレビや雑誌等にも度々取り上げられる有名なイベントとなっている。

(3) 主な質疑応答

質 疑 海外などに行くとフリーWi-Fiが利用できる場合が多いが、日本では少ない。この商店街ではフリーWi-Fiを導入したということだが、費用はどのくらいかかったのか。補助金等は出ているのか。

応 答 経済産業省中小企業庁平成28年度商店街集客力向上支援事業として補助金を受け、一昨年に導入している。各店舗に多言語メニューと指差しシートを整備した際に、併せて導入している。三つの拠点があり、それぞれ、50メートルぐらい届く強い電波なので、この街に入ったらすぐにお使いいただける。訪日外国人向けのフリーWi-Fiアプリ、JapanConnected-free Wi-Fi（NTTB P社）をインストールすればワンタップ、ノーパスワードで利用できる。1回当たりの利用時間は制限しているが、1日何回でも利用できる。我々の負担は月々7万5千円になるが、商店街にお越しいただいた方へのサービスとして提供している。

質 疑 カワサキハロウィンの話があったが、例えば、実行委員会方式など、

どういう形でやられているのか。

応 答 12の商店街、9商業施設（市内全商業施設）及び川崎市その他からなる、「カワサキ ハロウィン プロジェクト委員会」という委員会形式で実施している。以前は、駅の向こうのラゾーナ川崎など大規模施設との対抗意識等もあったが、現在は、川崎全部をハロウィンにしてしまおうということで、ラゾーナ川崎やミューザ川崎も入って、川崎駅東口・西口のトータルでやっている。毎年、2月くらいから準備を開始し、8か月くらいの準備期間を要している。

質 疑 準備にはどれくらいかかるのか。

応 答 警察との調整等があり、毎年、2月か3月くらいから準備を開始し、8か月くらいの準備期間を要している。イベント終了後、すぐ来年の準備が始まるという感じである。

上記以外の質疑については、現場視察中に各自行った。



(4) 調査結果

チネチッタ通り商店街は、異国を訪問しているかのような極めて特色ある街並みづくりと、カワサキハロウィンをはじめとする魅力的なイベントの開催で国内外から数多くの訪問客を集めており、インバウンド対応やバリアフリー化にも積極的に取り組み、近年、減少傾向にあった来街者数を上昇に反転させることに成功している。

以上のように、チネチッタ通り商店街の商店街活性化の取組等を調査することにより、本県の今後の施策を調査する上で参考に資することができた。

3 味の素(株)川崎事業所

(1) 調査目的

味の素(株)川崎事業所は、味の素グループとして、創業以来、商品や事業等を通じて社会課題を解決していくという姿勢で取組を続けており、近年は神奈川県産業集積促進方策（インベスト神奈川）等の助成制度も活用し、先端技術開発拠点・都市型工場として再構築を図り、研究開発体制を強化し生産性を高めているほか、神奈川県内において、地域とのつながりを一層深めるなど、新しい形で事業を展開している。

そこで、味の素(株)川崎事業所における地域・行政との共生による事業構築の取組等を調査することにより、今後の県の産業振興の取組に関する委員会調査の参考に資する。

(2) 主な説明項目

味の素(株)は1909年に葉山で創業し、その後川崎に来て、製造品目も生産技術もR&Dも、多角化する多くの事業も、ほとんど川崎の地から生まれ育っていった。現在、全世界130の国と地域で製品を販売し、123工場で従業員は総計約3万4,000人、研究開発要員1,700人（うち川崎に1,000人）という状況である。主な商品群としては、調味料・加工食品、冷凍食品、コーヒー類、加工用うま味調味料・甘味料、界面活性剤・湿潤材等の化成品、点滴輸液等に使用されるアミノ酸、ウシやブタの餌等の動物栄養、アミノサイエンスその他である。

「うま味」を発見した東京帝国大学教授池田菊苗博士は1899年の留学の際、貧弱な日本人の栄養状態と比べドイツ人の栄養状態が良好なことに驚き「佳良にして廉価なる調味料を造り出し滋養に富める粗食を美味ならしむること」で日本人の栄養状態の改善を図ろうと考えた。創業者の鈴木三郎助は池田博士と志を共有し味の素(株)という会社ができる。この創業の志を我々は今も大事にし「おいしく食べて健康づくり」を考え方の中心に置いている。社会課題解決、健康なところからだ・食資源・地球持続性といった大きな課題を、事業を通じて改善していく、味の素という商品を開発した創業の際と全く同じ構造で、世の中の課題を、商品、事業を通じて解決していくことを今も目指している。社会価値と経済価値、社会との共有ということをAjinomotoGroupShared Value（ASV）という言葉で表わし世界中の味の素スタッフ3万4千人の共通語として事業を進めている。

川崎事業所は、敷地35万㎡（東京ドーム8個分）、従業員3,100名で、生産部門、R&D部門、本社事業部、グループ会社から構成されている。国内最大のマザー工場で、先端技術研究開発拠点として1,000人の研究開発要員の全員が勤務している。元々は工場地帯だったが工場が海外移転して跡地にマンションが建ち、現在は多摩川以外の三方向を高層マンションに囲まれ、事業継続には地域との共生をしっかりと構築していく必要があると考え取組を進めている。1914年から味の

素[®]の生産を開始、関東大震災、第二次大戦での全壊・焼失などを経て、1956年には医療用アミノ酸の生産開始とともに中央研究所を設立、1960年アジシオ[®]、1970年ほんだし[®]、1978年C o o k D O[®]など現在も当社を支える主力商品の生産を開始、ケログ、メルシャン等、ブランドやグループの始まりも川崎事業所で、ここで生まれたものが次々に育っていく名実ともにマザー工場となっている。

60年代～70年代は、公害問題への対応が続き、また、オイルショック等による為替変動の影響等を受け、徹底的なコストダウン対応が続いた。各事業部は海外移転するか否かの判断に迫られ、いくつかの事業は海外に移転していった。残った事業は一層のコストダウンを強いられ、血のにじむような努力が続く中で我々は逆に力をつけて腕を磨いてきた。ようやく環境が落ち着き、国内事業の反転を期した再構築を検討し始めたのが2004年、川崎事業所90周年の頃で、規模を縮小して移転・継続するか、それとも現在の敷地を徹底的に使うのか、議論の末、後者を選択した。ちょうどそのタイミングでインベスト神奈川が始まり、川崎事業所再構築に当たり最も重要な要素となったのがインベスト神奈川だった。

2005年～2010年の6か年で総額約400億円を投資して、先端技術開発拠点・都市型工場としての再構築を図ることとし、神奈川県産業集積促進方策の助成制度の申請を行い、ほんだし工場の新設や研究所関係の再整備等を実施した。食品・アミノ酸・ライフサイエンスに関する研究棟を新設し、「世界の人々の健康と持続循環社会の実現に貢献する研究開発」をすすめるとともに、コストダウンだけでなく高品質で収益性の高い工場を目指して再構築を図った。「視（み）せる工場」としても配慮され、消費者の方々とのコミュニケーション拠点として地域との共生を目指している。その後も工場全体で排水量削減に取り組み、新排水処理設備を導入するなど地域との共生に努め、2015年には「味の素グループうま味体験館」をオープン、昨年度は5万1,000人の来場者を集めている。

2015年から2017年に、国内食品包装体制の強化を図るため、インベスト神奈川2ndステップの活用等により、約48億円をかけて、年間240万ケースの包装能力を持つ新包装工場を建設、6か所に分散していた包装ラインを集約して生産性を大幅に向上させ、多機能型ロボットや無人搬送車の導入で省スペース化を図り、最新の品質管理を行い、汚染や異物混入を徹底的に排除している。

インベスト神奈川による再構築等を経て、現在は、セレクト神奈川100（申請中）の活用等により新研究棟の建設を進めており、今後はグループの国内R&D拠点を集約して技術融合を進め、社会課題を解決する力の向上を図っていく。また、外部との連携強化のため、2018年6月、技術展示やR&Dのパートナーとのディスカッションのスペースとして「クライアント・イノベーションセンター」を開設している。同様の施設を持つ企業は他もあるが、R&D部門と生産部門と事業部門が総合的にロケーションされているのはここだけである。

今後の予定として、国内食品生産体制の集約・再編を計画しており、2019年4月には、製造から包装までを一貫して担う新会社、味の素食品(株)(従業員数約2,100名)が発足、国内五つの生産拠点を三つに集約し、ICT・自動化等の先端技術を活用して効率を飛躍的に向上させた最新鋭の工場を建設していく。

皆様のお力添えをいただき、味の素グループは、全く新しい形で事業とR&Dの集積を神奈川県内で展開している。地域との共生については、さらに広がりのあるものとして深めていくことを内部で議論している。川崎大師駅の地下化が計画されているが、当社の敷地に隣接する地域であり、商店街活性化や街づくり等のために当社で何か新たにできることはないか考えている。最寄りの鈴木町駅も、周辺の人口も増え狭小になっており、県とともに、もっと安全で使いやすく、街の重要な構成要素としていくことを期して話し合いを進めている。皆様の御意見等もいただきながら、地域としっかり共生し、新しい価値を産み出し続けることのできる味の素(株)川崎事業所を目指して取組を進めていきたいと考えている。

(3) 主な質疑応答

質 疑 味の素(株)の過去・現在・未来を御説明いただいたが、県では、現在の知事などは、ヘルスケア分野を重視して、お隣の殿町などに拠点をつくろうということもやっている。ヘルスケア関係で県が協力できること、あるいは、お近くということで、貴社に御協力いただけることなどはあるか。

応 答 既に殿町には当社の研究員が常駐している。あるいは、味の素(株)で研究員をしていて、退職後に慶応大学の教授となっていて殿町に勤務している者もいる。当社のイノベーション研究所というところが窓口になっている。また、ナノテクノロジー、ライフサイエンス等々を軸として、今後も様々な連携が形作られていくことを期待している。例えば、箱根で行われた未病の大会にも、当社の取締役常務執行役員が参加させていただいている。県の取組により、周辺地域の土地の価値が上がっているとも聞いている。

質 疑 現在、県はライフサイエンスも含めて、未病の取組みとして、「食」と「運動」と「社会参加」の三つのコンセプトをどのように県民に広めていくか取組を行っているが、このうち、特に「食」について、かつての創業の頃とは異なり、若い頃の栄養過多、高齢者になると栄養不足といった課題もある。行政としては、個々の家庭の食という部分になると、入っていきにくい部分があるが、御社のような企業が、上手いアプローチをしていただけると、タイアップなどして住民の皆さんの食の部分について御提案などできるのではないかという希望を持っているが、どうか。

応 答 先ほど食品研究所のことを御紹介させていただいたが、そこで何をやるかという、社会課題の解決ということなので、まさしく未病のところはどういったことができるのかということをも具体的なテーマとしてたくさん持っている。例えば、減塩、減糖、減脂といったこと、あるいは、先ほどおっしゃった、高齢者のタンパク質が不足することなどについて、我々は、アミノ酸が身体にどういう作用をするのか、ずっと研究してきた歴史がある。高齢者がどうしてタンパク質不足になっていくか、不足したときにどういう現象が起きるのか、例えば、トップアスリートが練習をし過ぎてタンパク質が足りなくなっていくのとほとんど同じ現象であるということが分かってきた。サイエンス、裏付けをもって、それに対して、例えば、高齢者向けのアミノエールという商品があり、アミノ酸を数種類、バランスよく配合して、飲みやすくして、運動の前後等に飲んでいただくもので、高齢者の体力測定等の機会に展示したりサンプルとして配ったりする取組を行っている。色々な場面で協力させていただく機会はつくれると思う。

質 疑 県ではブルックスコーヒーとタイアップして、大井町に未病のテーマパークを作った。ここでも食というテーマで、レストランを展開したり、体力測定もできるようになっている。是非、御覧いただきたい。御社のような食の企業とは、まだまだ一緒にやれる部分もあると思う。よろしく願いたい。

非常に感銘を受けた。タンパク質やアミノ酸の研究を長く続けてこられて、先程、お話いただいた取組についても、やはりタンパク質やアミノ酸が重要な働きをしているということで、まだ分かっていない部分が解明されたら、おそらく他の健康に関する分野でも非常に貢献されることになるだろうと思う。一方で、例えば、食品ロスなど、食をめぐる課題が、今まで地方自治体でもあまり想定していなかった部分で、随分、取り組まなければいけなくなっている。自治体だけでなく、御社のような食に関わりの深い企業も含めて、どのように連携していけるかが課題だと思っているが、社会課題への対応等についてどのようにお考えになっているか、あるいは、取組をされていることなどがあればお聞きしたい。

応 答 例えば、食資源というのは、普通に食べているうちは、いつもの食事ということになるが、実は色々な変化が本当は起こっていて、それがまだ把握できていないということがある。例えば、「ほんだし」はカツオ節が原料だが、カツオが採れなくなると、「ほんだし」という

商品は成り立たなくなる。それでは、カツオはいつまで大丈夫なのかというようなことを、これまで誰も研究している科学者はいなかった。そこで、海洋資源の調査会社とタイアップして、実際にカツオを捕獲して発信機を付けて、どこでどういう活動をしているのか調査をして、カツオの回遊性とか資源管理とか、いくつか論文を出させていただいている。これまで、どちらかといえば原料として、そこから消費サイド側しか見てこなかったが、それ以外の色々なことが分かってきたという例がある。

あるいは、アミノ酸は人間の身体だけでなく植物にも非常に良いことが分かってきたという例がある。味の素という商品は、サトウキビとかタロイモとかトウモロコシなどから作るが、味の素を精製した後に最後に残るものの中に、希少なアミノ酸がいっぱい含まれており、それを肥料として撒くと良い畑ができる。実際に、海外の発酵工場はみんな畑の真ん中に造られていて、その畑では製造過程から出てきた肥料を使用しているので、海外発酵工場のゼロエミッション率は99パーセントとなっている。我々はバイオサイクルと呼んでいるが、資源を浪費しないサイクルを作ること、世の中にうま味を提供している。

さらに、うま味にもまた機能があることが分かってきた。舌だけでなく胃袋にもうま味を感じるセンサーがあり、おいしいものを食べると、胃袋から脳に「おいしいものが来た」という信号が伝わり、消化液が分泌されるというメカニズムがある。おいしいものを食べることで体が身体にいいということである。あるいは、食事の際にスープを先にいただくと、味噌汁でもコンソメでも、スープには多くのうま味、グルタミン酸がたくさん含まれているが、満腹感を早くもたらすという効果があり、無駄に過食しなくて済むということが統計的に分かっており、学術論文としても発表されている。食べ過ぎる、過剰摂取するという無駄も抑制できる可能性があるということが分かってきた。総合的に、食資源に関わることは、食生活全体に関わることとして、廃棄の場面だけでなく、色々な場面で、我々として貢献できることはあると考えて研究を進めている。

質 疑 働 き 方 改 革 の 取 組 に つ い て は ど う か 。

応 答 テレワーク、在宅勤務など、世の中で言われている制度は全て揃っている。それ以外に、製造現場では、来年度から、在宅勤務1日あたりの就業時間を7時間にすることが決まっている。休憩時間を含め8時間しか会社にいられないということになり、3交代制なので、

3×8=24時間となり、業務の引継時間がゼロになってしまう。生産現場にとって、当直と当直の間の引継は非常に重要であり、そこをゼロにするのは困難な課題だが、企画側でこまごまと指示するのではなく、どうすればできるのか製造現場側でやり方を考えるように任せて、現場から様々なアイデアを出して実現するというのが我々のやり方である。

上記以外の質疑については、現場視察中に各自行った。



(4) 調査結果

味の素(株)川崎事業所は、近年、県の助成制度等も活用して事業の再構築を進めており、川崎市において、研究開発や生産・物流の集約強化を実現するとともに、地域との共生の一層の深化を図るべく様々な取組を行っている。

以上のように、味の素(株)川崎事業所の取組を調査することにより、本県の今後の産業振興等の取組に関する施策を調査する上で参考に資することができた。

<参考>

- 1 随行者 福田副主幹（議会局議事課）、古河主幹（政策局総務室）、
長沼副主幹（国際文化観光局総務室）、合田主幹（産業労働局総務室）

- 2 調査箇所側出席者
 - (1) チネチッタ通り商店街
チネチッタ通り商店街振興組合 理事長、チネチッタ通り商店街振興組合 専務理事 事務局長、和田商業流通課長

 - (2) 味の素(株)川崎事業所
味の素（株）川崎事業所 次長、宮本企業誘致・国際ビジネス課長