

地域	青森県 黒石市	認定日	平成22年2月10日	通巻番号	2 - 21 - 032
----	---------	-----	------------	------	--------------

②生産履歴の明確化や減農薬栽培等による付加価値向上

青森の健康・栄養3根菜(ヤーコン、菊芋、アピオス)を活用した安全・安心、おいしい「雪むろ漬物」の開発・販売

栽培方法にこだわった根菜を、雪室に冷蔵貯蔵・保管し、加工用として最適な状態になった時期に漬物加工し、高付加価値化した「雪むろ漬物」として販売する。

➤ 連携体

農林漁業者

(株)東北有機リサイクル(農業)

セラミック炭を利用した土壌改良材、完熟堆肥、木酢液を使用し、化学肥料、農薬にできるだけ頼らない、かつJGAP手法(農業生産工程管理手法)導入により栽培履歴が明確な根菜を生産するほか、雪室を活用した冷蔵貯蔵・保管による品質管理を行う。

中小企業者

食菜八幸(食料品製造業)

可能な限り青森県産にこだわった調味料を使用するほか、焼成ホッキ貝(ホッキ貝を焼成した粉末で、非常に強い抗菌作用がある。)を使用した殺菌による保存性の向上、温泉水を使った食感のコントロールなどを行い、雪室を活用した「雪むろ漬物」を製造し、業務用を中心として販売する。

サポート機関等

財団法人21あおもり産業総合支援センター、地域活性化支援事務局

➤ 連携の経緯

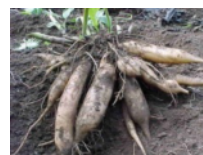
(株)東北有機リサイクルは、ヤーコンによる地域興しを図る中で栽培だけでなく、焼酎やお茶の開発・販売に取り組んでいた。この活動の中で青森県特産の根菜を材料とした新しい漬物を望む声があったが、加工が難しく具体化できなかった。

一方、食菜八幸では、業務用総菜として付加価値のある商品づくりを検討するなか、新しい漬物づくりに取り組むこととなり、新たに採用した技術者を介して、(株)東北有機リサイクルと連携し、安全・安心で、おいしい「雪むろ漬物」の開発・販売に取り組むこととなった。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(株)東北有機リサイクルでは、JGAP手法を導入して栽培履歴等の記録管理を行うほか、根菜の雪室保存による糖度、栄養成分の推移を分析し、漬物材料として最適な保存期間を特定する。

食菜八幸では、規格外品であっても加工用原料として活用するほか、雪室での漬け込みによる風味等の向上を目指すとともに、JGAP手法の取り組みを活かし、商品から野菜の生産履歴等が確認できるシステムを構築する。



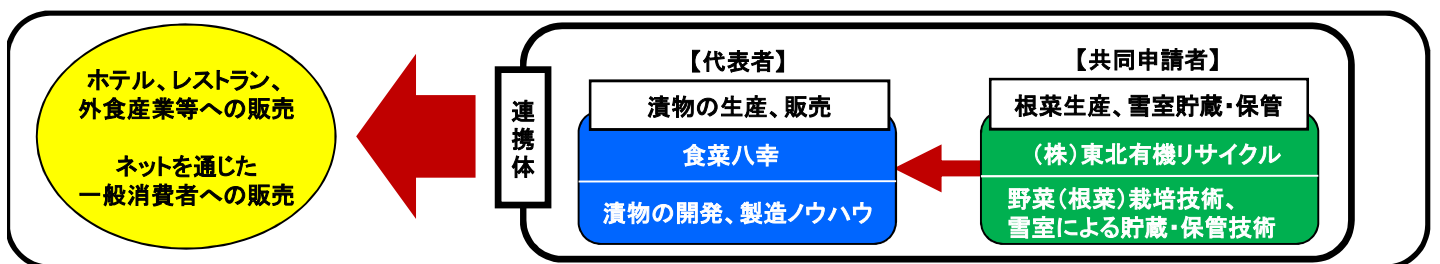
ヤーコン



アピオス



菊芋



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で576万円の売上高増加、雪室保存での付加価値向上、地域農業の活性化

根菜類を雪室で保存し、付加価値の高い野菜として出荷する仕組みを構築することで、地域農業の活性化が期待される。

中小企業者

5年で2,288万円の売上高増加、「雪むろ漬物」による新規需要開拓

付加価値の高い商品開発により販路開拓を図ることで、売上の増加と収益性の改善が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：食菜八幸

T E L : 0172-53-5887

E - m a i l : s-hakkou@amber.plala.or.jp

所在地：青森県黒石市八甲74-1

F A X : 0172-53-5889

ホームページ：http://www.s-hakkou.com