
天竜産業株式会社

認定テーマ名：市田柿規格外品を活用した市田柿かりんとうとつぶごと市田柿ヨーグルトの開発、製造、販売

1. 認定事業の現況

当社は、長野県下伊那郡は天竜川の河岸段丘に位置し、高森町は「市田柿発祥の里」として知られ、高品質の市田柿の主要産地である。市田柿は戦後衰退する養蚕事業にかわって生産する農家が増加し、乾燥技術も改良され、平成18年には地域団体商標登録が認定され地域ブランド第1号となった。ピーク時の平成20年には加工済み干し柿で推定2,500トンを出荷し、干し柿生産量では日本一である。

本事業は、長野県下伊那郡の地域資源である市田柿の規格外品を活用して、その有用成分を生かした砂糖や人口甘味料を全く使用しない加工品、かりんとうとヨーグルトを開発、製造、販売する。また、それらの主原料となる市田柿ペーストを域内限定で業務用に販売する。

栄養的に優れた健康食である市田柿を、本事業においては、市田柿ペーストを製造し、そのペーストを原料とした「市田柿かりんとう」と「つぶごと市田柿ヨーグルト」を製造する。老若男女を問わず人気のあるかりんとう、近年健康志向の高まりからデザート類の中でも売上が伸びているヨーグルトと融合させて新しい加工品を事業化することにより、市田柿に対する認知度が低い若い世代をターゲット顧客として、市田柿の文化を次世代に引き継げるような新しい需要を創出することを目指し、中小機構の支援のもと取組んでいる。

(1) 域内生産農家（自社畑含む）から規格外市田柿を調達

干し柿としての市田柿はトップブランドとして不動の地位を築いているが、ブランドの維持発展のために選別も厳格化されており、せっかく丹精込めて育てて、味や中身の品質には問題ないにも拘わらず市場で流通しない規格外品が増加しており、これらを廃棄される柿皮と併せてペーストに加工することは、栽培から販売まで一貫して事業として行い、それぞれの工程において高い技術と開発力を有していることにより、柿ペーストを活用した様々な加工食品の開発に成功した。

(2) 地域への貢献

本事業では、地域の生産農家や製造委託先との連携、協力が不可欠であり、規格外の市田柿や柿皮の商品化により、生産農家の収入増、製造委託先での雇用増と、地域資源市田柿の全体収量が増加するとともに、耕作放棄や柿皮廃棄による環境汚染の防止に繋がっている。

市田柿ペーストは、本事業で商品化する、市田柿かりんとう、市田柿ヨーグルト以外にも、魅力ある中間素材として、他の食品加工品、飲食店等幅広い用途があり、これを、地域限定で提供することで、地域の名産品・名物料理等の創出に繋げていくことを目指している。

観光の楽しみの一つである土産物のラインに新しく本事業の商品と市田柿ペーストを原料とする地域の名産品、名物料理が加わることにより、若者をはじめ幅広い世代層を呼びこむことができ、観光活性化に貢献している。

(3) 市田柿のブランディングへの貢献

市田屋を作った理由は、市田柿を取り扱っているが、天竜産業（株）という会社名が結びつかないため、2018年にブランディング戦略の一環として市田屋という屋号をつけた。2018年9月27日には長野県庁にてプレスリリースを行い、中日新聞と信濃毎日新聞、産経新聞などに取り上げられ、認知度向上に成功している。その後、2019年に本社敷地内に、市田屋本店をつくるに至った。また、6年ほど前に、12月1日が市田柿の日を発案し、その日が解禁日としている。その日に合わせて、2017年銀座長野、2018年吉祥寺駅前、2019年には東京国際フォーラムにて「町イチ！村イチ！2019」に出席し市田柿のPR活動を行っている。

その他、東京FM武蔵の、東海ラジオの番組に出演している。地元のSBCラジオにも出演して、市田柿の良さをPRしている。

ザ・信州（雑誌）にも取り上げられるなど、当社の取組みや市田柿を活用した様々な新商品を展開することにより、市田柿ブランドの向上に努めてきた。

2. 今後の展望（見通し）

市田柿のペーストの開発に成功したことにより、今後はこのペーストを活用し、市田柿を練りこんだ市田麺や市田せんべい等、さらに多くの加工品を開発していく予定である。また、柿の特性により、保湿効果が証明されているため、市田柿を活用した化粧品の試作品も開発しているところである。販路としては百貨店への展開を見据え、自社製造体制の構築を検討中である。新たな販売先として首都圏の高級スーパーやセレクトショップを考えているため、現在、冷凍フルーツや市田ブランドの野菜やフルーツを活用したお菓子も開発し、市田ブランドを育成していくことを計画している。

3. 認定を目指した経緯

市田柿は平成18年に地域商標登録され、日本の干し柿のトップブランドとして認知されているが、ブランド価値維持のため、品質管理が厳格化され、規格外品が増大し、その大半が商品価値を失い処分されている。また、製造過程で発生し、大半が廃棄されている柿皮の活用も課題となっている。

当社は、数年前よりこれらを活用した高付加価値の新しい加工品の開発に取り組み、事業化を目指してきたが、当社で開発した市田柿ペーストを活用した、かりんとうとヨーグルトの商品化について、取引先を通じて要望されたことにより、中小機構の支援のもとに商品化を目指すこととなった。

4. 利用した中小機構の支援策

商品ブラッシュアップと新商品のコンセプト設計、ブランディング支援、そして販路開拓施策を主に活用した。その結果、高島屋のギフト、ANAのフレッシュセレクション（カタログギフト）等でも取り扱いされている。新商品開発プロセスの出口戦略としての具体的な販路開拓、そして市田ブランドの育成について、中小機構の支援施策を活用しながら進めることがで

きた。

5. 企業概要

事業者名	天竜産業株式会社		
本社所在地	長野県下伊那郡高森町下市田 1243-1		
ホームページアドレス	http://www.ichidagaki.com/company/		
設立年月	昭和 43 年 10 月		
資本金	220 万円	従業員数	25 名

※令和 2 年 2 月 29 日現在

6. 認定事業の概要

テーマ名	市田柿規格外品を活用した市田柿かりんとうとつぶごと市田柿ヨーグルトの開発、製造、販売
テーマの概要	当社では、長野県下伊那郡の地域資源である市田柿の規格外品を活用して、その有用成分を生かした砂糖や人口甘味料を全く使用しない加工品、かりんとうとヨーグルトを開発、製造、販売する。また、それらの主原料となる市田柿ペーストを域内限定で業務用に販売する。
認定期間	平成 27 年 3 月 1 日～令和 2 年 2 月 29 日