

## 国内産「竹しょうが」を用いた新ブランド漬物商品の開発及び販売

国内で栽培した竹しょうがを使用して、独自の加工方法や品質管理基準のもとに、収穫したてのフレッシュな色・歯ざわり・風味等を残した漬物商品を製造し、「源喜亭(げんきてい)」という新たな商品ブランドで販売を展開する。

### 連携体

農林漁業者

園部 正則 (農業)

竹しょうがの栽培技術と漬物用野菜を安定生産してきた体制を活かして栽培マニュアル化を進め、竹しょうがの本格生産に取り組む。

中小企業者

山本食品工業(株) (食料品製造業)

竹しょうがを使用した漬物商品を製造し、新たなブランド「源喜亭」でデパートや高級スーパーマーケット等に販路拡大する。

連携参加者

埼玉県産業技術総合センター北部研究所

漬物技術(微生物類のコントロール等)の指導や各種分析の実施で、中小企業者を支援する。

サポート機関等

埼玉県中小企業団体中央会、地域活性化支援事務局

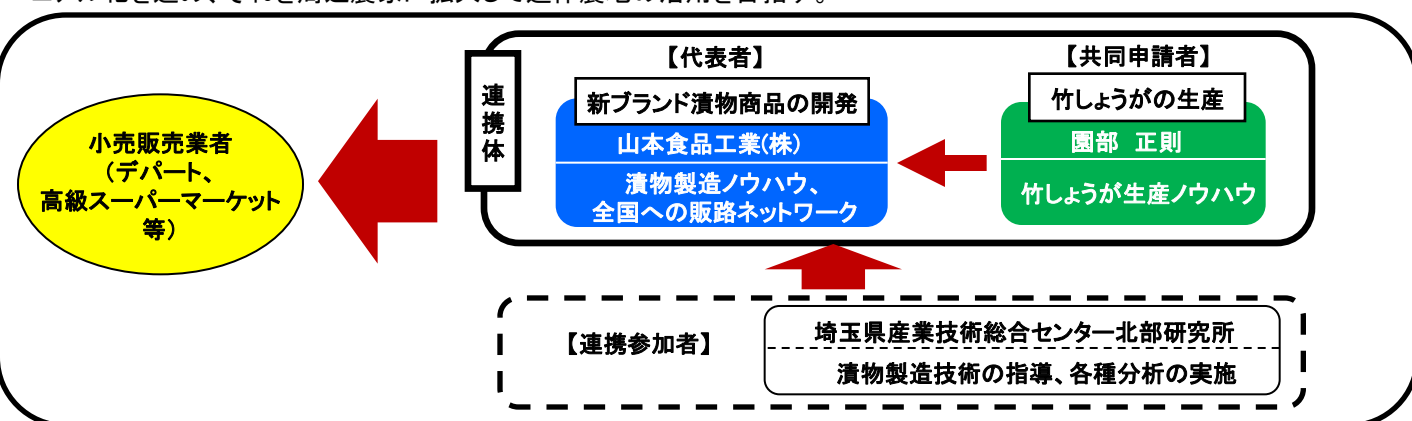
### 連携の経緯

国産原料による新たな商品づくりを検討していた山本食品工業(株)は、まだ国内での生産が盛んではない竹しょうがを原料とした漬物を「源喜亭」としてブランド化するために、栽培ノウハウに明るく取引実績もある園部正則に、生産技術の確立を依頼。周辺地域の農業振興に腐心しており、この思いとも合致する園部正則と連携して事業を開始することとなった。



### 連携に当たっての課題や工夫等

山本食品工業(株)では、埼玉県産業技術総合センター北部研究所の協力を得て、「冷蔵漬け込み技術の確立」や「微生物類のコントロール」、「オリジナルの調味液の開発」、「鮮度保持のための低温流通体系の構築」を行い、新たな商品の創出とブランド構築を目指す。園部正則においては、栽培技術の向上のため、「土寄せ」と「水やり」について独自のノウハウを集積し栽培マニュアル化を進め、それを周辺農家に拡大して遊休農地の活用を目指す。



### 連携による効果

農林漁業者

5年で5,500万円の売上高増加、耕作放棄地(休耕田)6.8haの解消

竹しょうがの作付面積の増加により農地の活用が図られるとともに、農業経営の安定化に貢献すると期待される。

中小企業者

5年で2億1,000万円の売上高増加、地元雇用15人の増加

国産竹しょうがの漬物による地域ブランド「源喜亭」を確立することで、売上高の増加と地元雇用の増加が期待される。

### 代表企業等の連絡先

企業等名：山本食品工業株式会社

TEL：048-559-2111

E-mail：office@kanetamaru.co.jp

所在地：埼玉県行田市埼玉4861-1

FAX：048-559-0580

ホームページ：http://www.kanetamaru.co.jp/