

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

「蒟豆(こんず)」（大豆と蒟蒻融合品）の開発・生産・販売と利用品の普及

タンパク質豊富な山梨県産大豆と繊維質を多く含む群馬県産蒟蒻芋を使った、高タンパクと低カロリーの融合による健康に配慮した食品の開発・販売。

➤ 連携体

農林漁業者 (農)富野里 (農業)

大豆の栽培技術を活かし、香りの豊かな大豆の品種「あやこがね」の栽培に取り組む。

中小企業者 岡田食品加工(有) (食料品製造業)

蒟蒻生産技術を活用し、(農)富野里の生産した大豆を使用して蒟豆を麺状、粒状化させた商品を生産販売する。
山梨県総合農業技術センター、JA梨北(協同組合)、(株)川西(機械器具小売業)、(株)シェイフイーエンタープライズ(飲食物品小売業)、(株)ビーティン研究所(専門サービス業)

技術支援、販路開拓支援を行う。

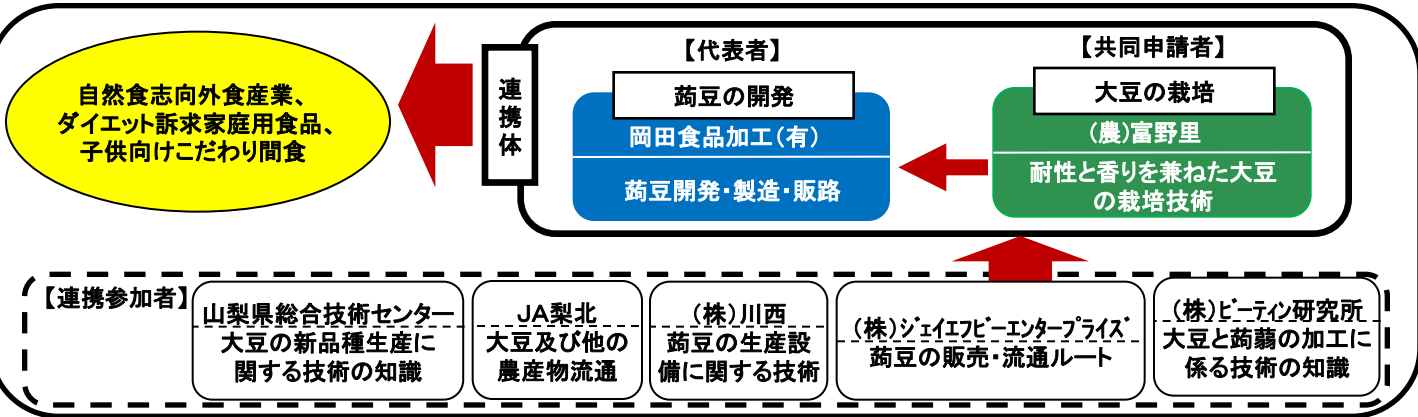
サポート機関等 多摩信用金庫、地域活性化支援事務局

➤ 連携の経緯

岡田食品加工(有)は、商品改良を行うため、蒟豆(こんず)の主原材料となる大豆の新品種を探している時に、西東京市と友好都市である山梨県北杜市の(農)富野里を西東京市から紹介頂き、連携事業を開始した。北杜市は、大豆生産を積極的に支援しており、(農)富野里は組合長の白倉氏を始め組合員の方々が熱心に大豆生産に取り組んでいる。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(農)富野里は、蒟豆(こんず)に適した香り豊かな大豆を栽培するため、山梨県総合農業技術センターと連携し、本格的生産モデルの確立に取り組む。岡田食品加工(有)は、長年の蒟蒻生産技術を生かし、新たな蒟蒻粉と大豆の糊化技術により蒟豆(こんず)を生産する。また、効果的な販売戦略の下、連携企業とともに蒟豆(こんず)を使った新たな商品群を創出し、健康と美容を意識する女性や高齢者等へ販路拡大を目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年間で300万円の売上高増加、大豆による北杜市地域ブランドの確立

(農)富野里の成功により他の生産者の協力体制を構築することで、大豆を北杜市の主力農産物としていくことが期待される。

中小企業者 5年間で5,600万円の売上高増加、低迷する蒟蒻の需要喚起

蒟豆(こんず)の一連の商品群を順次開発、商品力を強化することで、販路開拓が期待されるとともに、蒟蒻の用途が増えることで、蒟蒻の需要喚起が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：岡田食品加工有限会社 所在地：東京都西東京市谷戸町2-4-6
TEL：042-421-6363 FAX：042-421-6364
E-mail：okadafod@dream.ocn.ne.jp ホームページ：http://www.okada-shokuhin.co.jp