

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

自然薯の味と風味を持つ山芋(農試60号)を使った変色しない「冷凍とろろ」製品の開発と販売

自然薯(ミネラルやビタミンが豊富な自生の山芋)の味と風味を持つ山芋(農試60号)を使った「冷凍とろろ」製品を開発し、簡単・便利な健康食として販売する。

➤ 連携体

農林漁業者

長谷川製茶 (農業)

「静岡方式」と呼ばれる灰汁が少なく、加工に適した形状にする栽培方式で栽培した山芋(農試60号)を、皮むき加工した状態で富士物産(株)に提供する。また、富士物産で作った冷凍とろろ製品を地元、牧之原で販売することにも取り組む。

中小企業者

富士物産(株) (食料品製造業)

冷凍とろろ製造技術やノウハウ・設備を提供して山芋(農試60号)の冷凍とろろ製品を開発し、業務用製品としての販売に取り組む。

サポート機関等

静岡県商工会連合会、静岡銀行、地域活性化支援事務局

➤ 連携の経緯

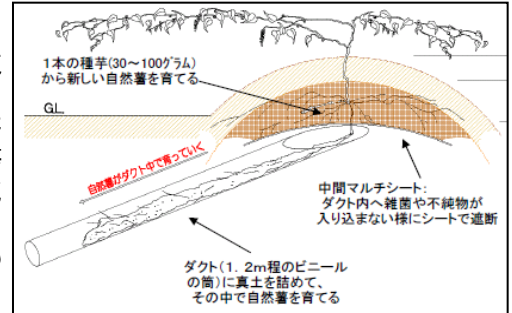
長谷川製茶は、製茶との複合経営として山芋(農試60号)の栽培に取り組み事業拡大を図っている。長谷川製茶の「静岡方式」で栽培された山芋(農試60号)は自然薯の味と風味を持ちながら色が白く変色しないことから、長芋・大和芋の業務用冷凍とろろを製造する業界大手メーカーである富士物産(株)の冷凍とろろ製造技術と組み合わせることによって、製品化が困難であった自然薯の味と風味を持つ業務用冷凍とろろの製品化が可能となり、今回の連携に至った。

【製品イメージ】

(写真は従来製品)

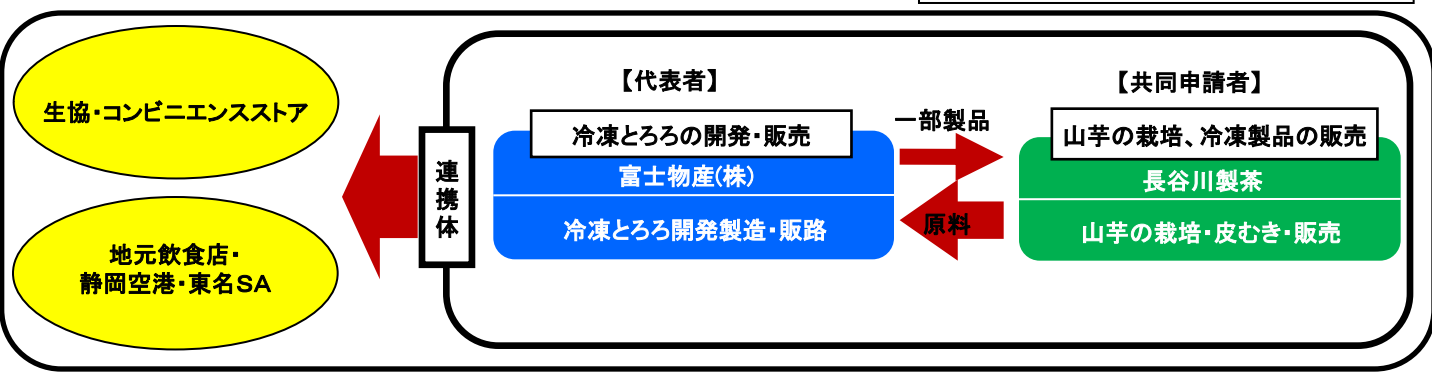


【静岡方式 栽培図】



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

富士物産(株)は、粘度の高い山芋(農試60号)のすり下ろし加工や急速冷凍技術の開発に取り組み、業務用としての製品化を実現し、既存販路への提供に加え、有名とろろ料理店とのコラボ商品の開発等にも取り組んでいく。長谷川製茶は、山芋(農試60号)を冷凍とろろ製品の原料として供給するため、土壌改良等栽培の高度化に取り組み、より色が白く変色しない工夫や、皮むき加工の実施等、富士物産の使用目的に合わせた納入を行う。また、従来の生食用に加え、新商品である冷凍とろろ製品の販売が可能となるため、地元での販路開拓にも取り組んでいく。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で2, 250万円の売上高増加、耕作放棄地の有効活用、地元雇用(1名増)による地域活性化

皮むき加工や冷凍製品の販売により高付加価値化が図れる。耕作放棄地の活用や雇用増大による地域貢献も期待される。

中小企業者

5年で3, 900万円の売上高増加、高付加価値商品開発

他にない自然薯の味と風味を持つ冷凍とろろ製品や有名料理店とのコラボ開発により、商品の差別化が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：富士物産株式会社
TEL：055-987-1150
E-mail：info@fujibussan.ne.jp

所在地：静岡県駿東郡長泉町東野29-12
FAX：055-987-1187
ホームページ：http://www.fujibussan.ne.jp