

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

西船橋野菜(小松菜、枝豆など)を使った加工品開発生産と販売による地産地消推進事業

～西船橋のブランド野菜を活用し、新たな特産品の開発。地産地消の実践、街の活性化に結びつける～

連携体

農林漁業者

平野 代一 (農業)

小松菜や枝豆など、西船橋のブランド野菜の生産ノウハウを活かし加工商品用に農作物を生産する。

中小企業者

JAちば東葛 (食料品製造業)

新商品作りのため、最も適したパウダー・ピューレ加工業者の選定、品質のアドバイスをこなう。小松菜、枝豆の加工などの試作により、新たな特産品の開発を行い、地産地消の実践、街の活性化に結びつける。

連携参加者

小松菜パウダー会(農業)、東京農業大学、(株)ニューファミリー(映像・音声・文字情報制作業)、群馬食品(株)、日新化工(株)、大町屋製麺所(以上、食料品製造業)

加工用野菜の研究、野菜パウダー活用方法の研究

サポート機関等

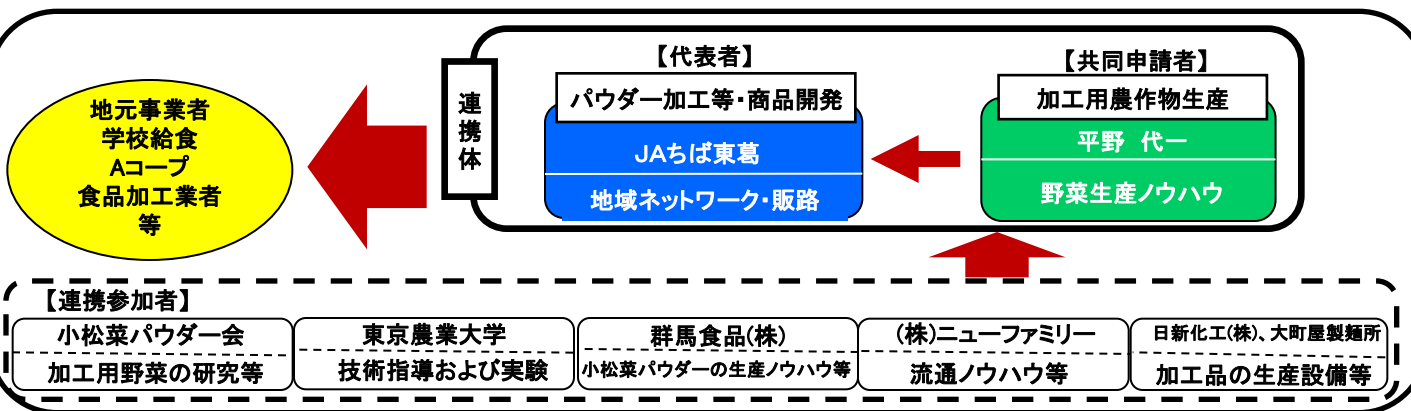
(財)千葉県産業振興センター、船橋商工会議所、地域活性化支援事務局

連携の経緯

小松菜、枝豆などの「西船橋のブランド野菜」を有効活用した加工商品などの開発により、地元商店街の活性化、農協事業の拡大を望むJAちば東葛と、加工商品用の農作物生産とその加工により付加価値を高め、安定的な販路先の確保、売上増を望んでいた平野代一氏との思惑が一致し、連携に到った

連携に当たっての課題や工夫等

平野代一氏は、パウダー・ピューレ加工に適した小松菜や枝豆等の加工用品種選定や土壌の研究などの栽培の工夫、小松菜の軸部分まで緑色になるような品種の選定や栽培の工夫、栄養分析、成分分析などを進める。JAちば東葛は研究機関等による技術指導、商品開発協力を受け、地元業者にて試作品の製作を行いモニター協力などにより製品開発を進めると同時に販売する。



連携による効果

農林漁業者

5年で800万円の売上高増加、地産地消型ビジネスの確立

商品群が増えることで、地域外にも西船橋ブランド野菜のイメージの発信が可能になり、「西船橋ブランド野菜」の一層のブランド化を図り、収益の向上を目指すことができる。

中小企業者

5年で2,000万円の売上高増加、加工用野菜生産の確立

新規事業である商品加工販売に取り組むことで、収益の向上と地域活性化を実現することが出来る。

代表企業等の連絡先

企業等名：ちば東葛農業協同組合
 TEL：047-438-9571
 E-mail：t-masuda@ja-nishifuna.or.jp

所在地：千葉県柏市高田362
 FAX：047-439-3900
 ホームページ：http://www.ja-chibatoukatu.jp/