

地域	滋賀県 大津市	認定日	平成23年 6月17日	通巻番号	5 - 23 - 063
----	---------	-----	-------------	------	--------------

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

滋賀県産の人参・馬鈴薯等を使用したボイル・低温蒸野菜セットの開発・販売

滋賀県産の人参・馬鈴薯等の野菜をカット加工、ボイル・低温蒸加工し半調理済みの野菜セットを開発し、食の簡便化志向・産地にこだわるニーズに適う食材として業務用、小売用として販売していく。

連携体

農林漁業者

JA栗東市（協同組合）

稲作中心の農地を有効活用することによって現在は栽培実績のない人参や馬鈴薯等の野菜を栽培し、本商品に適した野菜を安定的に提供する。

中小企業者

滋賀総菜(事)(食料品製造業)

滋賀県産の野菜を食感・旨み・香り・栄養価を損ねない方法で、ボイル・低温蒸の加工を行い半調理済み食材として開発し販売していく。

サポート機関等

大津商工会議所、(公財)滋賀県産業支援プラザ、(独)中小企業基盤整備機構近畿支部

連携の経緯

食感・旨み・香り・栄養価を損ねないボイル・低温蒸加工などの野菜の加工技術を持つ滋賀総菜(事)は、より付加価値が高く、市場性のある商品作りのために、地元産の野菜の調達が課題であった。一方、JA栗東市は稲作中心の生産から、より付加価値の高い野菜の生産を拡大する方針のもと売上と収益が見込める販売先を確保する必要があり、今回、双方の課題解決が図れることから本事業に連携して取り組むこととなった。



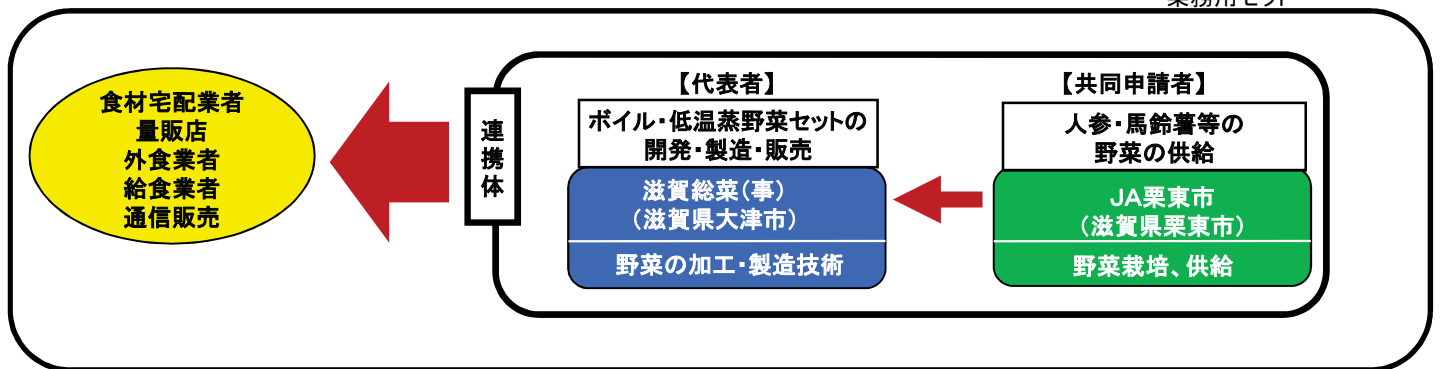
カレーセット

連携に当たっての課題や工夫等

JA栗東市は契約栽培、簡便化した品位選別や梱包作業、機械化による省力化などのメリットを訴求し、稲作から野菜栽培への意欲のある農家に栽培を依頼するとともに、栽培指導に取り組む。滋賀総菜(事)は滋賀県産野菜を使用し、食感・旨み・香り・栄養価を維持できる独自のボイル・低温蒸加工を用いて、半調理済みの野菜セットの開発を行い、より収益性の高い事業への進出を図る。



業務用セット



連携による効果

農林漁業者

5年で3,000万円の売上高増加、永続的地域営農の確立

農地の活用が図られるだけでなく、稲作農家の圃場の有効利用による農業経営の安定に貢献すると期待される。

中小企業者

5年で2億2100万円の売上高増加、収益性の改善、地元雇用3名の増加

新規事業展開を図ることにより売上の増加と収益性の改善が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名：滋賀総菜事業協同組合
TEL：077-546-7588
E-mail：sig-soumu@yoshikei.gr.jp

所在地：滋賀県大津市里5丁目3-2
FAX：077-536-2468
ホームページ：

地域	滋賀県東近江市	認定日	平成23年 6月17日	通巻番号	5 - 23 - 064
----	---------	-----	-------------	------	--------------

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

水耕栽培の葉物野菜と鮎寿司由来の植物性「新規乳酸菌SU-6」 を活用したキムチ・浅漬漬物の開発・製造・販売

周年栽培される新鮮な葉物野菜を活用して、まろやかな食味で保存性に優れた新ジャンルの漬物の開発・製造・販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者 (株)エムス (農業)

小松菜類・壬生菜とネギの水耕栽培に取組み、一定価格で通年安定供給する。また漬物の一次加工を行う。

中小企業者 (農)近江農産組合 (野菜漬物製造業)

新規乳酸菌SU-6(以下「SU-6」という。)を活用して塩かどがとれたまろやかな食味で、長期間、野菜の風味・食感・色合いを楽しめる漬物の開発を行う。

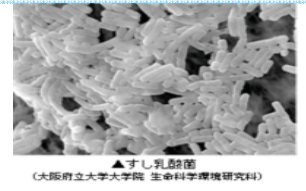
連携参加者 宮川パネ工業(株)(金属製品製造業)、大阪府立大学生命環境科学研究科、
(株)オリジン生化学研究所(食料品製造業)

宮川パネ工業(株)は(株)エムスの親会社として、資金・人材・販路開拓等の支援を行う。大阪府立大学・(株)オリジン生化学研究所はSU-6の安定供給と活用方法の指導、SU-6を活用した漬物の有効性の確認等を行う。

サポート機関等 滋賀県中小企業団体中央会、(独)中小企業基盤整備機構近畿支部

➤ 連携の経緯

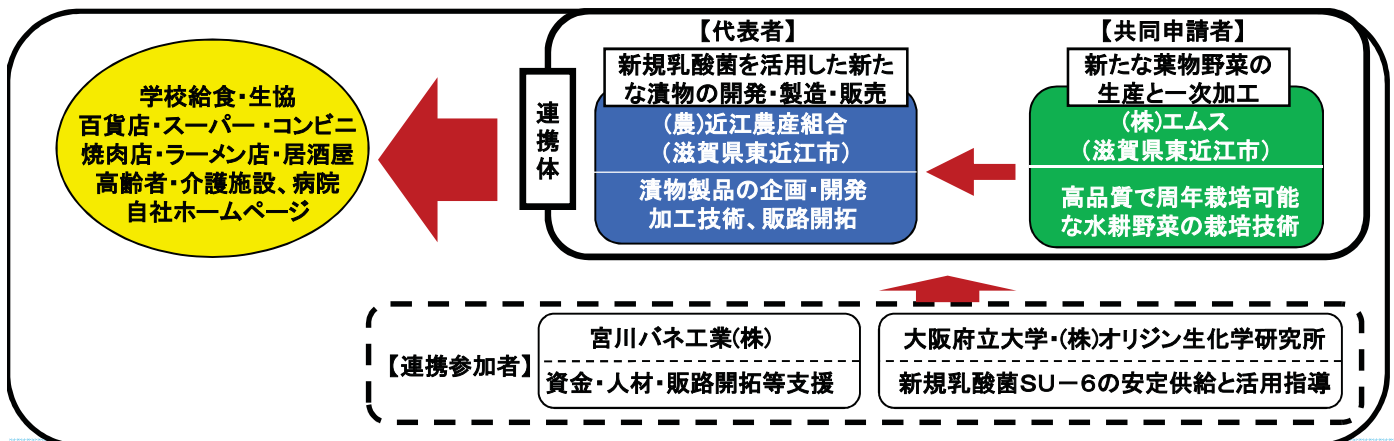
水耕栽培野菜の安定供給先の確保と高付加価値化、野菜の有効活用による経営改善を図りたい農業者(株)エムスと、厳しい経営環境の中、こだわりと特徴のある商品開発を進めていた中小企業者(農)近江農産組合の思いが合致して、今回の連携に至った。



水耕栽培ハウスとSU-6(上)と小松菜類・ネギキムチ(下)

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(株)エムスは新たな葉物野菜の栽培に取組むとともに、より新鮮な原材料の供給をめざして漬物の塩漬け一次加工に取り組む。(農)近江農産組合は新鮮な原材料とSU-6を活用して、新ジャンルの漬物の開発・製造・販売に取り組む。開発される漬物は、塩かど・酢かどが取れたまろやかな食味で、長期間、野菜の風味・食感・色合いを楽しめるという特徴を持ち、農業者から小売店まで利益確保しやすい商品となっている。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で1,660万円の売上高増加、廃棄野菜の有効利用

水耕栽培野菜の安定供給先の確保と高付加価値化、廃棄野菜の有効活用で農業経営の改善と安定につなげる。

中小企業者 5年で4,000万円の売上高増加、収益性の改善、地元雇用2名の増加

新ジャンルの漬物開発により、売上向上が見込める。さらに新たな収益の柱を確立でき、経営改善につながる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名	: 農事組合法人近江農産組合	所在地	: 滋賀県東近江市布施町215-1
TEL	: 0748-24-0045	FAX	: 0748-24-1852
E-mail	: ouminousan@ia8.itkeeper.ne.jp	ホームページ	: