

丹波産・三田産栗の未利用分を活用する新しい地域ブランド商品の開発・製造・販売

(平成21年度認定)

連携の経緯を教えてください

丹波を含む兵庫県産の栗は全国的にも有名ですが、加工品はほとんど存在していませんでした。生鮮では販売のしにくいMサイズ以下の小粒の栗を利用し、新たな地域ブランド商品を開発・製造・販売することを目標とし、JA丹波ささやまと湖梅園と連携する事となりました。集荷の手間を省くため、イガ付きで集荷する試みなども行い、生産者の収益と生産意欲の向上をはかり、作付け面積の拡大に繋げる事も目標としました。



これから農商工連携を 考えている事業者や農業者 へアドバイスは？



農商工連携のメリットは？

生鮮で出荷するより販売期間を延ばすことが出来るし、PR効果もあります。農商工連携の認定事業という事で注目度もあり、生産者と一緒になって良い商品を作るので、様々な面で波及効果が生まれ地域活性化につながります。



連携事業で苦労した点は？

本当においしい農産物はそのまますぐに食べるのが一番おいしく、加工すればするほど美味しくなくなります。この矛盾を埋めなければ商品化する意味がありません。農家の方が丹精込めて作っていただいた栗の味を最大限に引き出す商品づくりを心掛けました。農産物はその年の気候により品質が安定しません。シンプルな加工は原材料の味をすぐに反映してしまうので、そのたびに細かな調整は必要となりました。



単に商品づくりを目指すのではなく、その先にある観光や経済、地域活性化へと結び付くような連携はやはり甲斐があると思います。公的な事業となりますので周りへの波及効果も考慮して計画すれば楽しいです。連携参加者だけが利益を得る認定ではなく、歴史や気候風土に根差した連携事業は地域全体を巻き込めると思います。



日乃本食産株式会社

〒669-1506
兵庫県三田市志手原882
TEL: 079-564-2222
FAX: 079-564-3355

- 代表取締役：見野 裕重
- 設立／1985年
- 資本金／66,000千円
- 事業内容／食品製造・割烹食材卸
- URL
<http://www.matutake.com>

■連携事業概要

未利用であった小粒の栗や渋皮等を原材料として、新たに地域ブランド商品を開発・製造・販売する。

