

養父市産の有機野菜と有機醤油を用いた有機ドレッシング等の加工食品製造・販売事業

(平成21年度認定)

連携の経緯を教えてください

「いのちを育む食べものづくり」を理念にしてきた弊社は、2007年の有機認証の取得を契機に、国産・有機の加工食品を養父のブランド商品として開発するため、地元の有機農家である小林農園と連携事業を行いました。多品種少量の有機栽培を目指す小林農園と、「有機野菜のおいしさをドレッシングに」という開発コンセプトを持つ大徳醤油株は、試行錯誤の末、5種類の有機ノンオイルドレッシングを開発し「有機野菜のサラダ」調味料として販売を促進しています。



農商工連携のメリットは？

小さなメーカーはブランド力がありません。「有機醤油」「有機野菜」「有機の里」とコンセプトを統一することでブランド力不足を補う相乗効果を生み出しました。すべての食品が依存する農業を、単に原料の供給先ではなく、農業のあり方と連携することで加工食品の新たな付加価値を作ることができました。



連携事業で苦労した点は？

加工食品(調味料)は通年販売、一方農産物には旬があり端境期があるという当たり前のことを十分考慮していませんでした。スーパーでは欠品が許されず、いつときに生産するには賞味期限の問題が発生します。農業者に冷蔵庫を設置してもらった計画は立てておりましたが、当然長期保存は無理でした。結局端境期には他産地の有機野菜を購入することになりましたが、JAS認証の野菜だけに苦労がありました。農業・農産物の特性を十分理解した計画づくりが必要だと実感しました。



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？



農業者を単に原料供給者とするとうまくいきません。共同の開発者として人間関係を深める努力が必要です。製品開発は市場化を目指すものですが、計画通りのスピードで売上高が計上できるかどうかはわかりません。農業者にも作付け計画が有り、大概年一度の収穫であるためリスクが伴います。双方の理解と情熱で市場化までの期間を耐える覚悟が大事です。それを可能にするのが国の補助制度だと思います。



大徳醤油株式会社

〒667-0102
兵庫県養父市十二所930-3
TEL: 079-663-4008
FAX: 079-663-4009
●代表取締役: 浄慶 耕造
●設立/1960年(創業1910年)
●資本金/20,000千円
●事業内容/醤油、調味料の製造・販売

●URL
<http://daitoku-soy.com/>

■連携事業概要

養父市産の国産有機醤油と有機野菜の栽培技術を活用し、健康と安心・安全のニーズに応えるノンオイル有機ドレッシングや漬物・佃煮等の加工食品を地域ブランドとして商品化する。