



平成23年9月29日
中部経済産業局
東海農政局

中部の「農工商等連携事業計画」

平成23年度第2回認定について

中部経済産業局、東海農政局では、平成20年7月に施行された「中小企業者と農林漁業者との連携による事業活動の促進に関する法律（農工商等連携促進法）」に基づき、平成23年度第2回目となる「農工商等連携事業計画」4件について認定を行いました。

1. 本事業は、中小企業者や農林漁業者が一次、二次及び三次の産業の壁を超えて有機的に連携し、互いが有する強みを発揮した新商品等の開発や販路開拓等の促進を目指しており、この度、平成23年度第2回目として4件の農工商等連携事業計画を認定しました（一覧表は別紙のとおり）。
2. 中部地域において、平成23年6月までに79件の農工商等連携事業計画を認定しており、今回の認定4件をあわせて、83件の認定となります。
3. 事業計画の認定を受けた事業者に対しては、専門家によるアドバイスなどのほか、試作品開発や販路開拓に対する補助、中小企業信用保険法の特例、政府系金融機関の低利融資等による支援措置が講じられております。
4. また、事業計画の法律認定を目指す中小企業者と農林漁業者の取組を支援するため、独立行政法人中小企業基盤整備機構中部支部及び北陸支部において、引き続き、事業計画の相談受付を行っています。

※関連HP

中小機構URL：<http://www.smrj.go.jp/>

農工商連携パーク：<http://j-net21.smrj.go.jp/expand/noshoko/index.html>

（お問い合わせ先）

中部経済産業局 産業部 経営支援課長 加藤

担当：稲垣

電話：052-951-0521（直通）

東海農政局 経営・事業支援部 事業戦略課

担当：落合、柿谷、伊藤

電話：052-223-4619（直通）

平成23年度 中部の「農商工等連携事業計画」第2回認定の事業概要

《農商工等連携事業計画》

平成23年9月29日

番号	事業者名	地域名	本事業商品写真	事業テーマ	事業概要
1	ABS株式会社 (中小企業)	愛知県 東海市		高白度蒟蒻芋を活用した糖質制限食品の製造・販売事業	白色度の高い群馬県産蒟蒻芋を活用し、独自に開発した製造方法により、炊き上がったご飯のような食感と外観を実現した商品「こんにやくふっくらライス」を開発し、糖質制限を強いられる糖尿病患者向け市場をターゲットに販売する。
	大小原幸一 (農林漁業)	群馬県 下仁田町			
2	株式会社亀屋 (中小企業)	愛知県 一宮市		木曾川産「超極早生玉葱」を活用したベジタブル&フルーツスイーツの開発、製造及び販売事業	地域の特産物として新たに食用玉葱を出荷するとともに、地元の老舗和菓子店が、玉葱の風味を生かした新感覚のスイーツを開発・販売し、地元商工会と連携し木曾川玉葱の認知度向上を図る。
	木曾川町玉葱採種組合 (農林漁業)	愛知県 一宮市			
3	有限会社和幸 (中小企業)	岐阜県 岐阜市		岐阜県産の淡水魚「大ます」の希少な切り身加工品による地産地消商品の製造販売事業	ニジマスの三倍体魚である希少な「大ます」を切り身とした加工品を製造、学校給食用の食材や土産品として販売することで、海のない岐阜県において水産物での地産地消の取り組みを広げていく。
	杉島漁業生産組合 (農林漁業)	岐阜県 関市			
4	OKKO真珠株式会社 (中小企業)	三重県 伊勢市		養殖真珠の代替核としてセラミックス核を活用した宝飾品・アクセサリーの製造・販売事業	養殖真珠の代替核としてセラミックス核を用いることで、色落ちしないカラー真珠や非球形の「ハート型」「涙型」真珠を養殖し、宝飾品・アクセサリーとして加工・販売し、フォーマル宝飾品という真珠の固定的なイメージからの脱却を目指す。
	志摩の真珠養殖漁業者 (農林漁業)	三重県 志摩市			

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

高白度蒟蒻芋を活用した糖質制限食品の製造・販売事業

黒い斑点の少ない蒟蒻芋を原料に独自の蒟蒻乾燥技術を用いて糖質制限食品として開発・製造するとともに販路開拓に取り組む。

➤ **連携体**

農林漁業者 大小原幸一(農業)

圃場への肥料(窒素成分)投入量の調整等により蒟蒻特有の黒い斑点の発生を抑えた、高白度の蒟蒻芋の栽培を行う。

中小企業者 ABS(株)(食料品製造業)

乾燥変性防止及び水戻り性向上を可能とする乾燥技術(特許取得)によって、高白度の蒟蒻芋を活用した糖質制限食品を製造・販売し、新たな市場を開拓する。

連携参加者 (財)高雄病院(医療業)、(株)神戸万吉商店(食料品製造業)、Believeの会(農業)

通販サイトでの販売、蒟蒻芋の製粉、高白度蒟蒻芋の栽培支援を行う。

サポート機関等 東海商工会議所、(株)百五銀行、(独)中小企業基盤整備機構中部支部

➤ **連携の経緯**

東海市で蒟蒻を製造するサン食品(株)は、他社2者と共同で蒟蒻を活用した低糖質・低カロリーなご飯代替食品の開発を目指し、ABS(株)を設立。ご飯の白さを新商品で実現するため黒い斑点が少ない蒟蒻芋を求めていたところ、(株)神戸万吉商店から群馬県で蒟蒻芋を栽培する大小原幸一を紹介された。大小原幸一は高白度蒟蒻芋の栽培方法を確立。両者で連携し、糖尿病患者向けにご飯代替食品を製造・販売することになった。

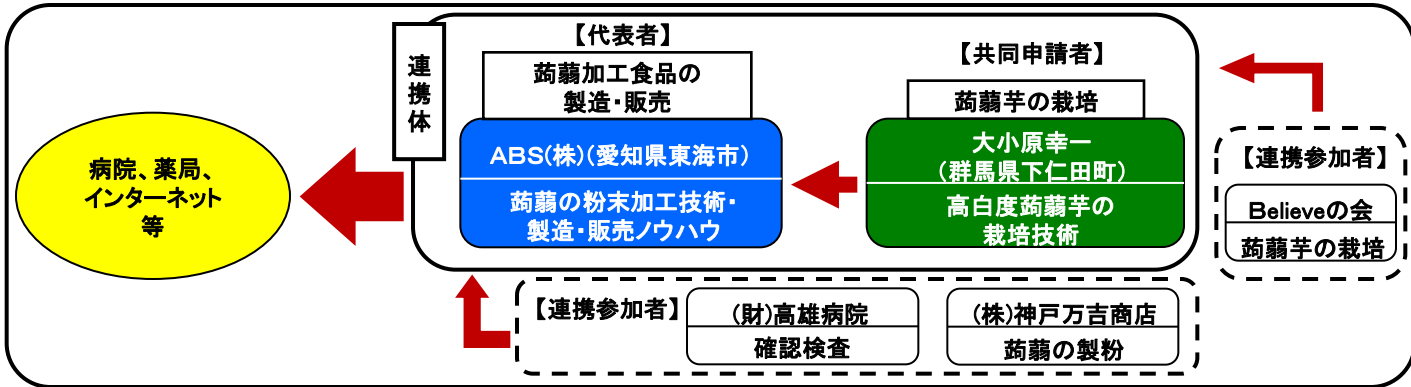


【高白度蒟蒻芋粉】



➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

大小原幸一は、種芋として適した大きさの蒟蒻芋の確保、圃場への肥料(窒素成分)投入量の調整等により、未成熟なグルコマンナンである黒い斑点の発生が少ない高白度な蒟蒻芋の生産に成功、その栽培を行う。ABS(株)は、製造過程で添加する澱粉類の適切な投入量・投入方法を考案した。また、蒟蒻にクエン酸を添加することにより、蒟蒻特有の臭いのない商品を実現した。これらにより、ご飯に近い食感と外観の糖質制限食品を製造し、糖尿病患者や糖尿病予備軍をターゲットに販路開拓を図る。



➤ **連携による効果**

農林漁業者 5年で400万円の売上高増加による収益力向上、農作物の高付加価値化

高白度の蒟蒻芋を栽培することで農作物の高付加価値化を図り、収益力の向上が期待される。

中小企業者 5年で6,800万円の売上高増加、新規用途開拓による新たな市場の創出

蒟蒻加工食品を製造し糖尿病患者等向けに販売することで、価格競争、原価高騰等、厳しい経営状況下に置かれる食料品製造業において、同業他社への波及効果が期待される。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名：ABS株式会社
TEL：052-603-2172
E-mail：info@abskonnyaku.com

所在地：愛知県東海市富木島町山中70-1
FAX：052-603-3505
ホームページ：http://www.abskonnyaku.com/

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

木曾川産「超極早生玉葱」を活用したベジタブル&フルーツスイーツの開発、製造及び販売事業

全国の玉葱種子生産量の約3割を生産する木曾川町玉葱採種組合において、地域の特産物として新たに食用玉葱を出荷するとともに、地元の老舗和菓子店がその特徴を生かした新たなスイーツを製造販売する。

➤ **連携体**

農林漁業者

木曾川町玉葱採種組合（農業）

従来は採種用として超極早生玉葱の栽培を行っていたが、新たな地域特産物を創出する目的として地元産玉葱を商品化するため食用玉葱の栽培を行い亀屋等へ供給する。

中小企業者

(株)亀屋（食料品製造業）

玉葱を乾燥・焙煎処理し、和菓子でも洋菓子でもない新たなスイーツを企画製造販売し、新たな地域特産品として商品化する。

連携参加者

(株)ごとういしょう（その他生活関連サービス業）

(株)ごとういしょうが運営する結婚式場及びレストランにおいて本商品を提供する。

サポート機関等

木曾川商工会、名古屋大学、(独)中小企業基盤整備機構中部支部

➤ **連携の経緯**

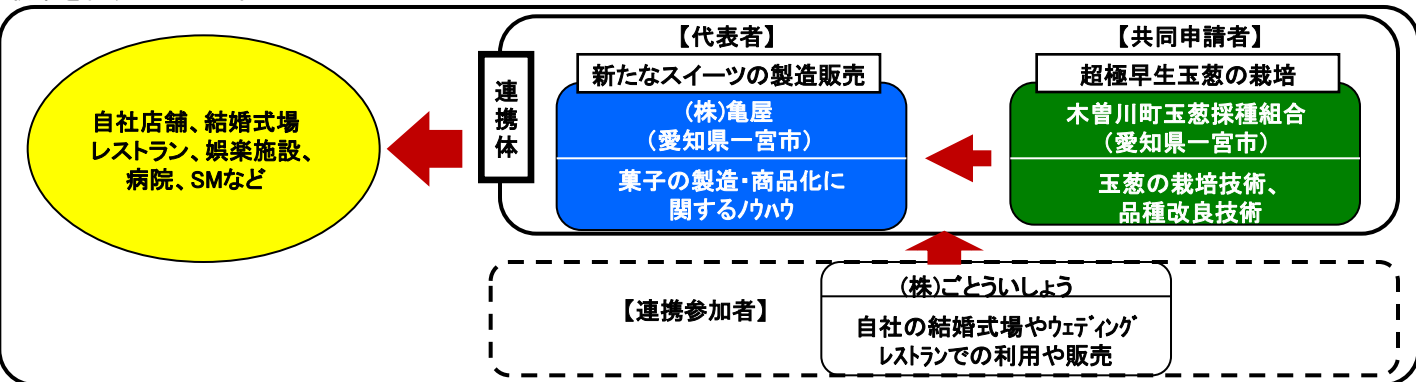
一宮市木曾川町で老舗和菓子店を営む(株)亀屋は、日頃から伝統を生かしつつも新たな感覚の商品を作り提供しており、地元の顧客を中心に根強い人気を得ている。その一環として、当地域の特産品に採種用玉葱があることから玉葱を使った菓子を作ることを目指し、地元商工会を通じて木曾川町玉葱採種組合とが連携して、地元産玉葱を生地に練り込んだ新たなスイーツ「木曾川四季菜(カラフル)サンド」が完成するに至った。

【木曾川四季菜(カラフル)サンド】



➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

(株)亀屋は木曾川町玉葱採種組合が栽培した玉葱を菓子に使うため、その加工方法を幾度に渡って試作を行った。具体的には、ペースト化や粉末化を行ったが、玉葱の辛みが抜けずおいしい菓子にできなかった。しかし、試作を重ねる中で、一旦玉葱を乾燥させた上で焙煎するという新たな加工方法に行き着き、風味を残しつつも甘みを出すことが可能となった。また、和菓子製造で一般的に使用する粒餡を使用しないという取組も行った。一方、木曾川町玉葱採種組合は、有機物が植物体に吸収されやすい土壌となっている水田耕作地を玉葱栽培用として転用する等、玉葱の生育に適した環境での栽培を行うこととした。



➤ **連携による効果**

農林漁業者

5年で300万円の売上高増加と新規就農者の創出

採種用だった玉葱を新たに食用として栽培し提供することで、農家の収入増加による経営改善と、新規就農者の創出による後継者問題の解決が図られる。

中小企業者

5年で1,080万円の売上高増加と地域農作物の認知度向上

地域農作物を活かした商品を展開することで、若い世代を中心とした新規顧客の獲得が期待されるとともに、木曾川玉葱の認知度向上が期待される。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名：株式会社亀屋
TEL：0586-86-4620
E-mail：lrdiscov8@ybb.ne.jp

所在地：愛知県一宮市木曾川町玉ノ井字春日井228
FAX：0586-86-4541
ホームページ：http://www.kame-ya.net

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

岐阜県産の淡水魚「大ます」の希少な切り身加工品による地産地消商品の製造販売事業

ニジマスの三倍体魚である希少な「大ます」を切り身とした加工品を製造、学校給食用の食材や土産品として販売することで、海のない岐阜県において水産物での地産地消の取り組みを広げていく。

➤ **連携体**

農林漁業者

杉島漁業生産組合（水産養殖業）

切り身加工に適した大きさ（1尾3kg程度）までに養殖した「大ます」を、(有)和幸の製造計画に応じて安定的に供給する。

中小企業者

(有)和幸（食料品製造業）

海産物が市場の多くを占める魚類加工品にあつて、三倍体の淡水魚の特性を活かした加工品を製造・販売する。

連携参加者

サポート機関等

岐阜県、(財)岐阜県産業経済振興センター、(独)中小企業基盤整備機構中部支部

➤ **連携の経緯**

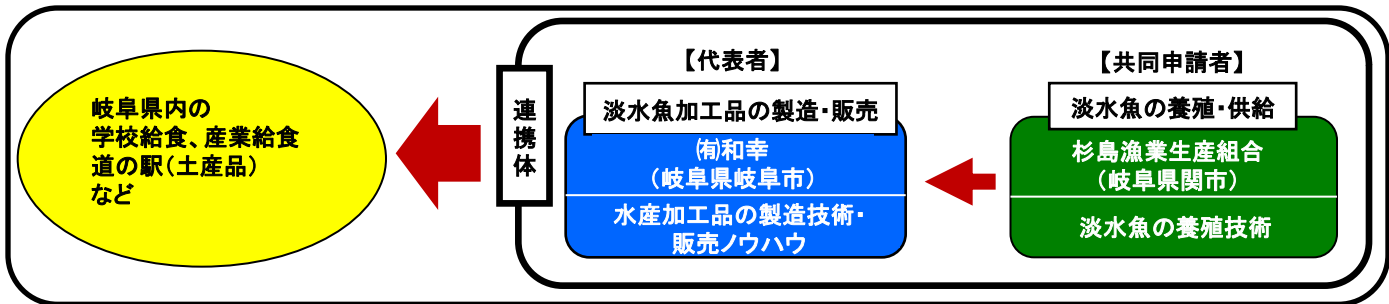
岐阜県岐阜市で水産物の加工と販売を営む(有)和幸は、学校給食向け加工品を提供する中で、地元の味噌や野菜を使うなど地産地消をコンセプトに商品作りを展開してきた。そのなかで、「魚自体を岐阜県産の淡水魚にできないか」というニーズを受け商品開発を試みたが、一般的に淡水魚は身が小さく切り身にできなく、また学校給食用としての材料コスト上、折り合いがつかない状態であった。

そこで、県内の養殖業者をあたり、加工に向けた魚種を検討する中で、杉島漁業生産組合が養殖する「大ます」と出会う。同組合は「大ます」のブランド化による経営改善を目指すも供給先の確保が課題であった。両者での交渉の結果、安定的な供給体制を構築することで連携に至った。

➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

(有)和幸は、陸揚げ後に1次加工（臓物除去等）された冷凍海水魚を仕入れ、2次加工（3枚おろし等）して供給してきたが、本連携にあたっては、冷凍せずに生の状態で調達する「大ます」を、きれいな切り身に加工することが大きな課題であった。そのため、(有)和幸自ら冷蔵状態のまま1次加工を行うとともに、独自仕様の3枚おろし加工機等を導入することで、作業時間の短縮化と一定の大きさの切り身に加工することが実現できた。

また、杉島漁業生産組合では、切り身加工品としての商品価値を決める大きさ、適度な脂身、色合いを実現するために、配合飼料の改良や養殖環境の改善に取り組むとともに、養殖期間の短縮化による(有)和幸への安定供給体制を構築した。



➤ **連携による効果**

農林漁業者

5年で2,000万円の売上高増加、岐阜県産「大ます」の認定度向上

安定的な供給先が確保されることで、養殖設備の稼働率向上による経営改善と「大ます」の認知度向上が期待される。

中小企業者

5年で3,000万円の売上高増加、地産地消商品の取扱の拡大

これまで提供できなかった淡水魚の業務用チルド加工品やそれをベースにした土産用冷凍加工品を提供することで、地域における地産地消の取り組みを促進するとともに、新たな商品展開による経営の向上が期待される。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名 : (有)和幸

T E L : 058-259-4766

E - m a i l : wakou@giga.ocn.ne.jp

所在地 : 岐阜県岐阜市東中島3-14-12

F A X : 058-259-4767

ホームページ : <http://wakou.0583.jp/>

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

養殖真珠の代替核としてセラミックス核を活用した宝飾品・アクセサリーの製造・販売事業

養殖真珠の代替核としてセラミックス核を用いることで、色落ちしないカラー真珠や非球形のハート型・涙型真珠を養殖し、宝飾品・アクセサリーとして加工・販売する事業である。

➤ **連携体**

農林漁業者

志摩の真珠養殖漁業者(水産養殖業)

独自の挿核技術を活用した真珠養殖を行い、セラミックス核を用いたカラー真珠や非球形真珠の養殖を行う。

中小企業者

OKKO真珠㈱(その他の製造業)

市場のニーズを把握し真珠の形状・色合いの組み合わせについて養殖計画の策定を行うほか、真珠の最終仕上、宝飾品加工、販売を担当する。

連携参加者

山増電機製陶㈱(窯業・土石製品製造業)

製陶設備・焼成ノウハウを活かしセラミックス核の製造を担当する。

サポート機関等

伊勢市産業支援センター、(独)産業技術総合研究所、(学)中部大学、(独)中小企業基盤整備機構中部支部

➤ **連携の経緯**

OKKO真珠(株)は真珠の宝飾品加工・販売を行っている。真珠業界に新たな需要喚起を行うため、斬新なデザインの開発に取り組んできたが、更なる技術革新の必要性を感じていた。一方養殖業者は、昭和30年より真珠養殖に携わる漁業者である。独自の工夫によって、歩留まりや品質の向上などの経営努力を図っていた。そんな折、セラミックス核を用いた真珠養殖の地域資源活用型研究開発事業に参加したことで、両者の思いは一致し、商品化に向けて更に連携を深めることとなった。



左:ハート型 右:涙型

➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

OKKO真珠(株)は、長期的な不景気による宝飾品の買い控えや若年層の真珠離れ等による真珠業界全体の需要低迷により新たな真珠商品の開発が必要だと感じていた。バイヤーや消費者への入念なヒアリングを行い、市場ニーズを捉えた商品企画、出荷数量にかかる養殖計画を策定した。一方の養殖業者は、独自のノウハウを活かし難易度の高いセラミックス核の挿入による真珠養殖を実現。また、核自体に着色されたセラミックス核を用いることで、真珠の色落ちを防止した。こうして、従来の真珠イメージから脱却し、今までの真珠にはないカラーやデザイン性の組み合わせを有する商品化に至った。



➤ **連携による効果**

農林漁業者

5年で1,200万円の売上増加、全量取引による経営安定

長年の養殖ノウハウを活かした新事業による売上増加、経営の安定化が期待される。

中小企業者

5年で2,000万円の売上増加、セラミックス核養殖真珠のブランド確立

セラミックス核養殖真珠の認知度向上によるブランドの確立及び若年層の顧客の創出が期待される。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名：OKKO真珠株式会社
 TEL：0596-27-5998
 E-mail：okko@amigo2.ne.jp

所在地：三重県伊勢市楠部町1801
 FAX：0596-23-7307
 ホームページ：http://www.okko.co.jp/