

|    |         |     |             |      |              |
|----|---------|-----|-------------|------|--------------|
| 地域 | 富山県 富山市 | 認定日 | 平成20年12月22日 | 通巻番号 | 4 - 20 - 016 |
|----|---------|-----|-------------|------|--------------|

|     |                                            |
|-----|--------------------------------------------|
| 事業名 | 中山間地の耕作放棄地を利用したネマガリタケ栽培と<br>レトルト加工食品の製造・販売 |
|-----|--------------------------------------------|

|     |       |                                     |
|-----|-------|-------------------------------------|
| 連携体 | 中小企業者 | 農事組合法人八尾農林産物加工組合(製造業)               |
|     | 農林漁業者 | 八尾ネマガリタケ生産組合(農業)                    |
|     | 連携参加者 | 富山県農林水産総合技術センター食品研究所、富山県立大学工学部生物工学科 |

|         |                                    |
|---------|------------------------------------|
| サポート機関等 | (財)富山県新世紀産業機構、富山県商工会連合会、地域活性化支援事務局 |
|---------|------------------------------------|

### 事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

#### ◆連携の経緯

(農)八尾農林産物加工組合は、そば粉、山菜缶詰、味噌等の各種特産物を生産する中、八尾町大長谷地区特産のネマガリタケの加工・販売にも取り組んでいた。一方、八尾ネマガリタケ生産組合では、中山間地の耕作放棄地を有効活用したネマガリタケ栽培をスタートしたところであり、双方が連携して、本事業に取り組むこととした。ネマガリタケ加工品の差別化を図るため、レトルト加工に取り組み、富山県農林水産総合技術センター食品研究所がレトルト加工技術の指導、富山県立大学が栽培技術指導を行う。



＜耕作放棄地とネマガリタケ試験栽培＞

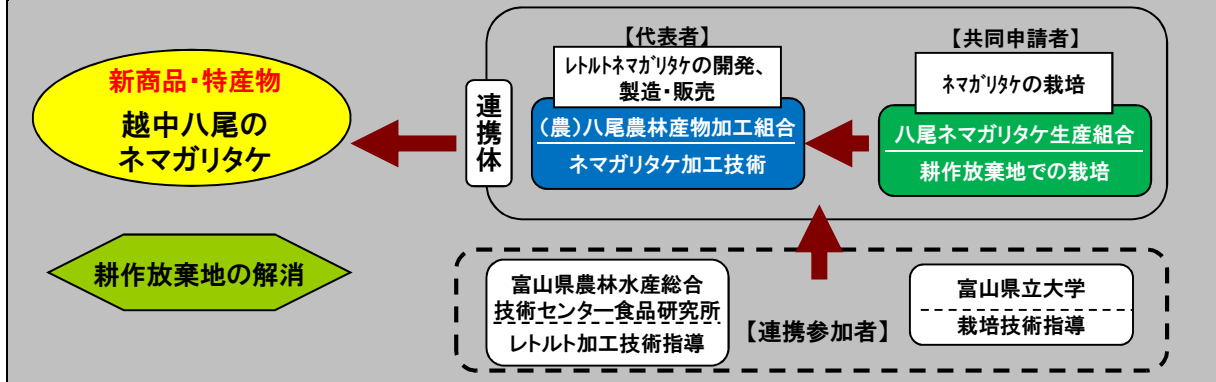
#### ◆新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

八尾産のネマガリタケは、味、香り、食感等に優れ、また、新製法のレトルト加工することにより、長期間保存可能な食材となる。現在国内で消費されるネマガリタケの約9割は中国からの輸入品であり、安心な国産のニーズが高まっている。また、9割近くが耕作放棄地となっている八尾の中山間地における農業活性化にもつながる。



＜ネマガリタケ缶詰(現商品)とレトルト試作品＞

### 連携体の構成と活用する経営資源



|                         |
|-------------------------|
| 期待される地域経済への効果等          |
| ◆ 新商品売上高：2,500万円(平成25年) |
| ◆ 地域ブランド「越中八尾おわらの山菜」の確立 |
| ◆ 耕作放棄地8ヘクタールの解消        |
| ◆ 農業生産者の労働力軽減           |

|                                                   |
|---------------------------------------------------|
| 代表企業等の連絡先                                         |
| ◆代表者(所在地):農事組合法人八尾農林産物加工組合<br>(富山県富山市八尾町下笹原690-1) |
| ◆電話番号:076-454-4710                                |
| ◆FAX番号:076-454-4712                               |