

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

能登栗を活用した各種加工食品の開発、製造、販売事業

徹底した栽培管理及び氷温熟成(※)により生産された高品質な能登栗を活用し、各種加工品を開発・製造・販売。これにより、能登栗の新規用途開拓及び消費拡大を図り、能登地域の活性化に取り組む。

※氷温熟成とは、摂氏0℃以下でも凍らない温度域で保存することにより、新鮮度保持や微生物の減少、旨味・甘味を引き出す効果等がある。

➤ **連携体**

農林漁業者 松尾和広（農業）

土壌の養分管理や減農薬栽培、栗本来の旨味を引き出す氷温熟成による安心・安全で高品質な能登栗の生産及び一次加工（むき栗加工）を行い、高付加価値化に取り組み、焼き栗以外の用途拡大を目指す。

中小企業者 山成商事(株)（飲食料品小売業）、(株)オハラ（食料品製造業）

スーパーマーケットとして培ってきた商品企画力・販売力の提供並びに商標取得等による高品質な能登栗を活用した各種加工品の商品群のブランド化を行う。また、素材を活かした甘露煮加工やペースト加工により加工品の原料化を行う。

連携参加者 (株)スギヨ、杉森菓子舗(以上、食料品製造業)

甘露煮加工やペースト加工された能登栗を活用した各種加工品の受託製造。

サポート機関等 NPO法人スターシップ農商工連携支援機構、(独)中小企業基盤整備機構北陸支部

➤ **連携の経緯**

栗農園を経営する松尾和広は、輪島朝市で焼き栗を販売してきたが、焼き栗のみでは販売量に限界があった。一方、山成商事(株)は、「地域社会の繁栄」を経営理念として能登全域にスーパーマーケットを展開し、特徴ある地元農林水産物を活用した商品開発を推進。その中で、精力的に取り組む松尾和広と出会い、多くの栗が未利用であることを知り、焼き栗以外の用途拡大が図られる体制を検討。そこで、素材を活かした加工ノウハウを有する(株)オハラに打診し、連携に至った。



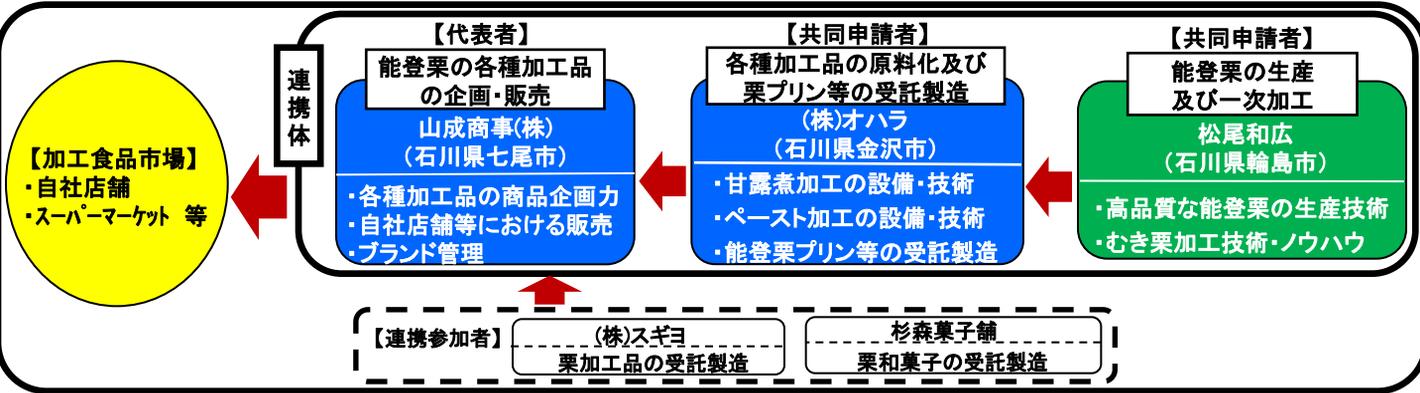
＜能登栗加工食品＞
写真は能登栗プリン



＜「松尾栗園」能登栗＞

➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

松尾和広は、土壌の養分管理や木酢液等を活用した減農薬栽培及び氷温熟成による糖度の高い高品質な栗を生産。更に、一次加工を行い高付加価値化に取り組む。山成商事(株)は、店頭での顧客調査やバイヤー・店頭販売員・加工業者との商品開発会議の実施により、各種加工品を企画・販売。また、これら加工品について、他の栗加工品との差別化を図るため統一ブランドを冠して販売。(株)オハラは、素材の風味を活かした栗の甘露煮加工やペースト加工により、高品質な加工品原料を製造。



➤ **連携による効果**

農林漁業者 5年で590万円の売上高増加、焼き栗以外の用途拡大

焼き栗以外の新規用途開拓及び一次加工による高付加価値化により、収益拡大が図られる。

中小企業者 5年で2,900万円の売上高増加、高品質な能登栗の新規用途開拓による地域活性化

地元農産物である能登栗の各種加工品を開発し、新規用途開拓及び消費拡大により地域活性化が期待される。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名：山成商事株式会社
TEL：0767-53-2727
E-mail：oto@dontaku.co.jp

所在地：石川県七尾市作事町80
FAX：0767-52-6254
ホームページ：http://www.dontaku.co.jp/