

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

木の山芋のペーストや焙煎米粉の風味を生かした大豆スイーツの製造販売事業

大府市の特産品である「木の山芋」と焙煎した米粉の風味を活かし、愛知県産の大豆で作る新たな大豆スイーツ

➤ 連携体

農林漁業者

キャロットファーム（野菜作農業）

栽培ノウハウを活かして安定した木の山芋の栽培を行うとともに、ペースト化して提供する。また焙煎米粉を提供する。

中小企業者

パイミート株式会社（その他の食料品製造業）

豆腐づくりの技術やノウハウを活用し、新たな設備を使いながら大豆ベースの新感覚スイーツを製造販売する。

連携参加者

サポート機関等

碧海信用金庫、(独)中小企業基盤整備機構中部本部

➤ 連携の経緯

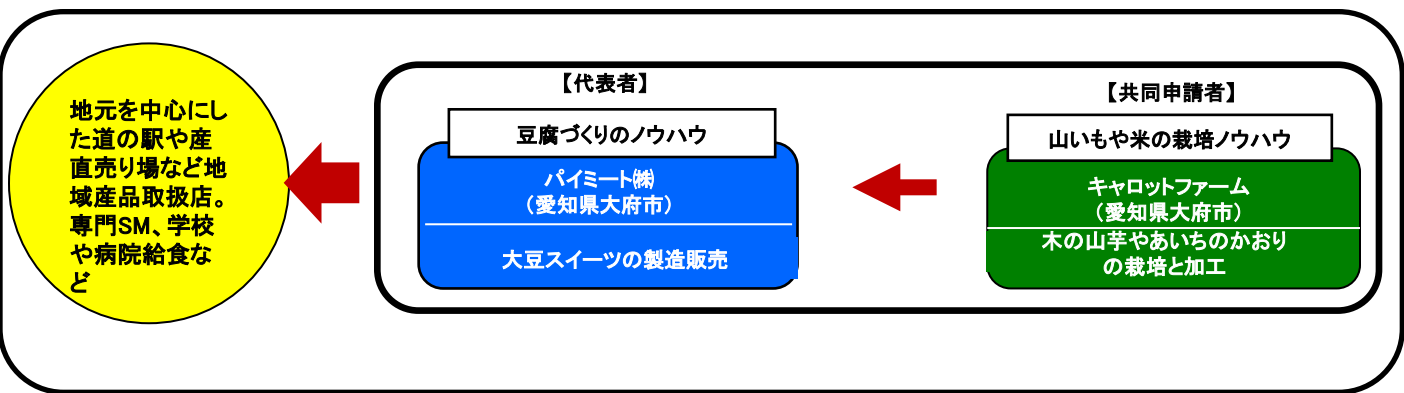
愛知県大府市には、伝統的に栽培されてきた伊勢芋の系統である「木の山芋」という山芋がある。かつては栽培面積も多かったが、農家の高齢化などにより年々栽培面積、出荷量ともに減少してきている。地元で農業に従事しているキャロットファームの山口は、主ににんじん栽培に取り組んでいるが、「木の山芋」の味に惚れ込んで、こだわりの栽培を続けてきた。「木の山芋」の将来を危惧したキャロットファームは、地元商工会議所の取り組みを通じて「木の山芋」のPRに取り組んだ中で、地元農産物を使った新商品開発の企画をしていたパイミートと知り合い、具体的な連携に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

パイミートは、豆腐づくりを通じて蓄積した技術やノウハウを活かしてこれまで取り組んでこなかったスイーツ商材の開発を行った。そのためには、原料の加工やそれに必要な設備の設計、導入など多くの専用ライン、製法をあみ出している。

また、キャロットファームは、これまで行ってきたこだわりの栽培方法から作られた芋や米を使い、パイミートが必要とするペーストや焙煎米粉に加工した上で原材料を提供する体制を新たに整えていく。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年間で売上増加約1,400千円と収益力向上、木の山芋の周知度向上が図れる

新たに芋のペースト化や焙煎米粉に取り組むことで付加価値向上するとともに、当地区の木の山芋の認知度が向上する。

中小企業者

5年間で当事業からの売上増加約12,000千円と新規事業分野展開が図れる

愛知県産の原料を主体とした本商品によりスイーツ部門への新たな事業展開基盤ができ、収益と知名度向上が図れる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 :パイミート株式会社
TEL :0562-46-2168
E-mail :paimiet@sweet.ocn.ne.jp

所在地 :愛知県大府市横根町箕手130
FAX :0562-47-6277
ホームページ :-