

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

岐阜県上之保産のゆずと老舗酒蔵の日本酒でつくるゆずリキュールの製造販売事業
 岐阜県関市の奨励作物のひとつである「ゆず」と飛騨高山の日本酒でつくるおいしい「ゆず日本酒リキュール」

➤ **連携体**

農林漁業者

かみのほゆず株式会社（果樹作農業）

農薬を使わずにゆずの栽培を行うとともに、ゆずを搾汁して果汁にして販売する。

中小企業者

有限会社船坂酒造店（酒類製造業）

伝統の技術やノウハウを活用し、日本酒とゆずの特徴を活かしたゆずリキュールを製造販売する。

連携参加者

サポート機関等

岐阜県商工会連合会、関市東商工会、(独)中小企業基盤整備機構中部本部

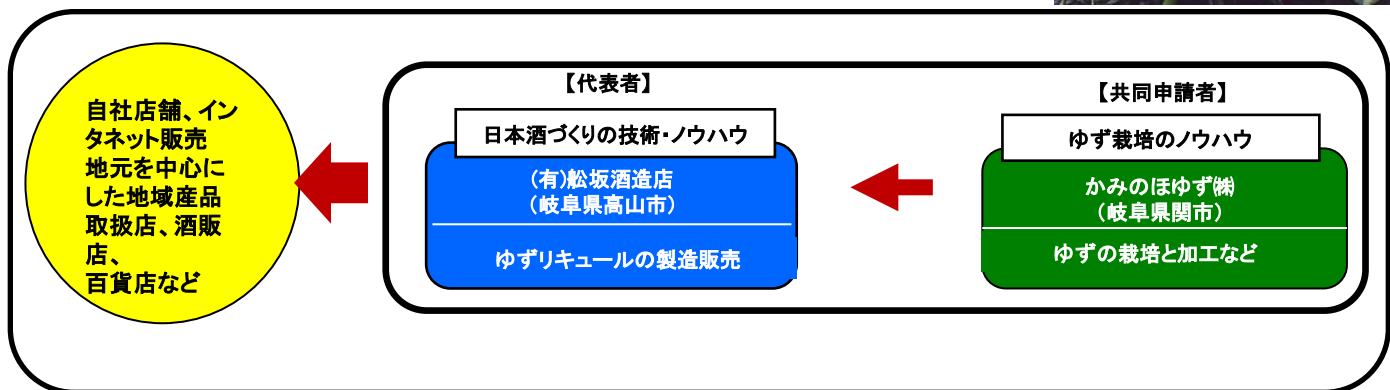
➤ **連携の経緯**

岐阜県関市(旧上之保村)では町おこしと農業振興の取り組みとして、町をあげてゆずの生産を拡大させてきた。ゆず果実の販売に加え、その取り組みの一環としてゆずを使った加工品の展開を行ってきた。その取り組みの中で、栽培を行う「生産部会」と、商品開発を行う「加工部会」を作り、役割分担しながらゆずの栽培拡大に取り組んできた。しかしながら、深刻な高齢化による農業従事者の減少や販売商品の販路拡大の問題などを抱え取り組みは一進一退の状況が続いていた。その打開のために2つの組合を会社(農業生産法人)に改組し、設立されたのが「かみのほゆず」である。それとほぼ同時期、地元の特産品を使った商品開発を企画した船坂酒造店は、県内で大規模に、農薬を使わない栽培をしているゆずの地域があることを知り、その品質に惚れ込んで連携に至った。



➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

船坂酒造店は、本商品に取り組む流れの中で「梅」を使ったリキュールを販売している。しかしそれは梅を漬け込んで作る手法であり、おいしいゆずリキュールには向かなかった。そのため、試行錯誤を繰り返し、ゆず果汁を日本酒に混ぜる手法を確立した。一方でかみのほゆずは、従来は搾汁を外注していたが、自らが取り組むことで付加価値を上げると共に出荷先の要望に応じた仕様、納期での納入に対応するようになった。



➤ **連携による効果**

農林漁業者

4年間で売上増加約4,000千円と加工による付加価値および周知度向上が図れる

ゆずを安定して栽培できるようになるとともに、加工の取り組みにより付加価値向上ができる。また、周知度も上がる。

中小企業者

5年間で当事業からの売上増加約22,000千円と新規顧客獲得が図れる

岐阜県産のゆずを使った話題性のあるおいしいリキュールにより、新規顧客層の獲得と知名度向上が図れる。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名 : 有限会社船坂酒造店
 TEL : 0577-32-0016
 E-mail : Info-funasaka@clear.oce.ne.jp

所在地 : 岐阜県高山市上三之町105
 FAX : 0577-32-2824
 ホームページ : <http://www.funasaka-shuzo.co.jp/>