

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

御菌大根を原料に伝統製法に新しい醗酵技術を取り入れた「伊勢たくあん」の製造・販売事業
 栽培量が激減してしまった在来種「御菌大根」を安定生産するとともに、新しい発酵技術により伝統的な製法を守りながらも近代的な味付けをした実現した「伊勢たくあん」を製造・販売する事業である。

➤ **連携体**

農林漁業者 **御菌大根栽培研究会(農業)**
 本来、伊勢たくあんの原料として改良された在来種「御菌大根」を独自の系統選抜や栽培指針策定により安定栽培する。

中小企業者 **三井食品工業㈱(食料品製造業)**
 伝統製法に新たな発酵技術を加えて現代の食志向に適合した「伊勢たくあん」を製造・販売する。

連携参加者 **(事)三重県漬物協同組合(事業協同組合)**
 地域団体商標「伊勢たくあん」の商標を貸与する。

サポート機関等 **(財)三重県産業支援センター (財)三重県農林水産支援センター
 (独)中小企業基盤整備機構中部本部**

➤ **連携の経緯**

御菌大根栽培研究会は、三重県漬物協同組合が「伊勢たくあん」という名称で地域団体商標を取得したことをきっかけに、生産者を組織して栽培量が激減してしまった御菌大根の安定栽培に取り組み始めた。一方で、三井食品工業は消費者からの「伊勢たくあん」についての要望を受け、商品化に向けて検討を行っていた。伊勢たくあんに対する想いと取組に共感した両者は連携して事業を開始することとなった。



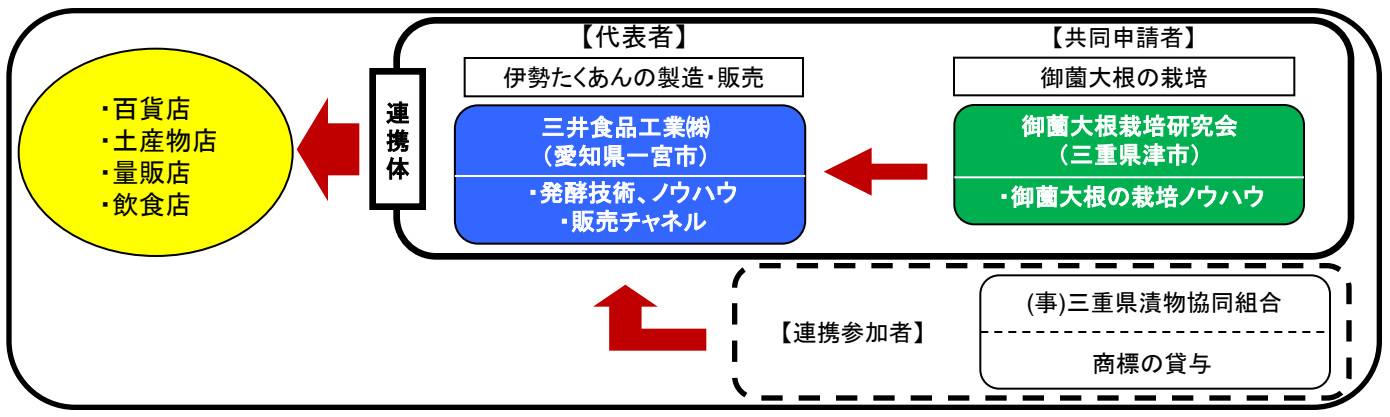
【伊勢たくあん】

➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

生産者が安心して御菌大根の栽培ができる環境を整備するため、御菌大根栽培研究会と三井食品工業は協定価格により全量買取の規約を締結した。また、御菌大根栽培研究会は、三井食品工業が求める規格や品質の御菌大根を栽培するため、独自の系統選抜の実施や、生産者に対する栽培指針の提供、技術指導を実施した。一方、三井食品工業では、伝統的な伊勢たくあんの製法を守りながら、現代の食志向に合う味付けを実現することや、従来1年半～2年も要していた醗酵期間を短縮するため、新しい乳酸菌技術の開発を実施することで、これらの課題を解決した。



【御菌大根の系統選抜圃場】



➤ **連携による効果**

農林漁業者 **4年で522万円の売上増加、全量買取による農業経営の改善**
 御菌大根の協定価格による全量買取により、会員農家の農業経営の改善が期待される。

中小企業者 **5年で4,294万円の売上増加、本商品の販売拡大による経営の向上**
 本商品を自社ブランドとして展開し、新たな販路を開拓することで、経営の向上が期待される。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名：三井食品工業株式会社	所在地：愛知県一宮市三ツ井一丁目10番8号
T E L : 0586-77-3535	F A X : 0586-77-7972
E - m a i l :	ホームページ: http://www.mitsuishokuhin.co.jp/