

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

イソフラボン含有量が多い新品種大豆「ゆきぴりか」を活用した大豆飲料等加工食品の製造・販売事業

新品種大豆である「ゆきぴりか」の栽培基準を策定し安定生産を行い、独自に開発した製造方法により生産され大豆飲料等加工食品の製造・開発及び販路拡大に取り組む。

連携体

農林漁業者

道央農業協同組合(農業)

新品種大豆「ゆきぴりか」の栽培基準を確立し、安定栽培に取り組む。

中小企業者

(株)おとうふ工房いしかわ(食料品製造業)

「ゆきぴりか」を独自に開発した製造方法により大豆飲料等加工食品を製造し、新たな市場を開拓する。

連携参加者

愛知文教女子短期大学(大学)

「ゆきぴりか」を原料とする大豆飲料等を活用した料理等のレシピを開発する。

サポート機関等

西尾信用金庫、碧海信用金庫、(独)中小企業基盤整備機構中部本部

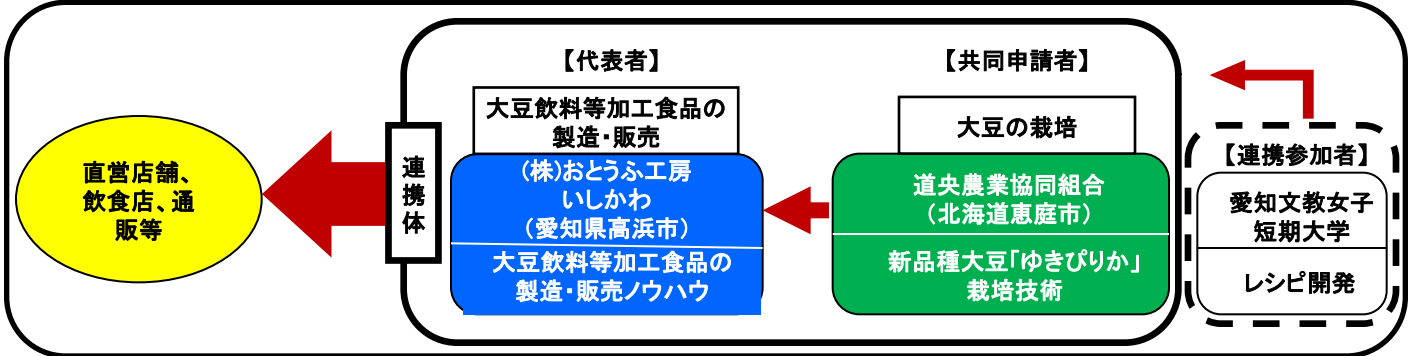
連携の経緯

愛知県高浜市で豆腐を製造する(株)おとうふ工房いしかわは、国産大豆を使ったこだわり豆腐を製造する中、大豆に含まれるイソフラボンに着目した加工食品の開発を進めていた。そうした中、イソフラボン含有量が多い新品種大豆「ゆきぴりか」の存在を知り、新たに加工食品の開発に着手。北海道江別市で大豆の栽培を行う道央農業協同組合は、新たに新品種大豆「ゆきぴりか」の栽培に取り組み、栽培基準を策定し安定生産することに取り組む。両者で連携し大豆飲料等加工食品の製造・販売を行うことになった。



連携に当たっての課題や工夫等

道央農業協同組合は、麦の輪作体系の一環として大豆を生産していたが、付加価値のある大豆として新たに新品種大豆「ゆきぴりか」の栽培に着手し、品質の向上と安定生産を図るため栽培基準を策定し、持続性の高い生産方式の導入に取り組む。(株)おとうふ工房いしかわは、独自に開発した製造方法により大豆飲料等加工食品を製造、販路開拓を図る。



連携による効果

農林漁業者

4年で2,833万円の売上高増加による収益力の向上、作付け面積の増加

新品種大豆「ゆきぴりか」を栽培することで売上高増加と収益力の向上が確保される。

中小企業者

4年で6,191万円の売上高増加、広域連携による地域の活性化

「ゆきぴりか」を活用し大豆飲料等加工食品を製造・販売することで新たな市場を開拓。新たな地域ブランドの構築が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社おとうふ工房いしかわ
 TEL：0566-54-0330
 E-mail：info@otoufu.co.jp

所在地：愛知県高浜市豊田町1丁目204-21
 FAX：0566-54-0331
 ホームページ：www.otoufu.co.jp