

地域	岐阜県 中津川市	認定日	平成21年9月18日	通巻番号	4 - 21 - 037
----	----------	-----	------------	------	--------------

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

減農薬栽培された野菜を原料とする冷凍キムチ等の製造・販売事業

減農薬栽培による白菜等を活用し、独自の製造方法により解凍後も離水が少なく新鮮な食感が味わえる冷凍キムチ等を開発。外食産業等への業務用として販路開拓を行う。

➤ 連携体

農林漁業者 **下野野菜組合（農業）**

牛糞堆肥や花崗岩を活用した減農薬栽培方法により白菜等を生産。飼料作物とりレー栽培で農地を有効活用し安定供給する。

中小企業者 **(有)竹田商店（食品卸業）**

減農薬栽培の白菜を活用し地域特産のあじめコンショウで味付け。独自の製造方法により解凍後も離水が少ない冷凍キムチ等を開発し、業務用として販売する。

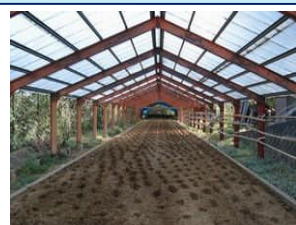
連携参加者 **(株)長野食料、国立大学法人岐阜大学**

販路先の開拓及び土壌成分分析等を実施する。

サポート機関等 **中津川北商工会、地域活性化支援事務局**

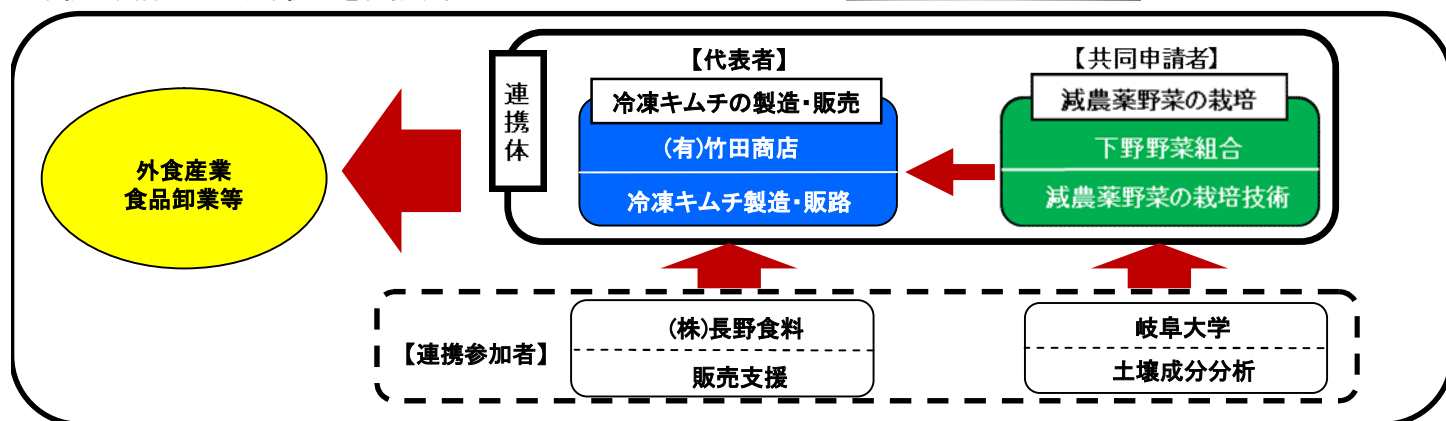
➤ 連携の経緯

事業の多角化を図るため、地域農産物を使った付加価値の高い商品開発を進めてきた(有)竹田商店が、地域の農業者に飼料作物収穫後の農地を有効活用した白菜の栽培を依頼し、キムチの製造に着手。地域の農家が集い「下野野菜組合」を組織し、連携事業を開始した。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

下野野菜組合は冷凍キムチ等の原料となる野菜を減農薬栽培により安定生産するため、岐阜大学と連携して牛糞堆肥及び花崗岩の活用、土壌成分分析に取り組む。(有)竹田商店は、独自の製造方法により付加価値の高い冷凍キムチ等を製造し、収益性の向上を図る。独自の販売ルートや(株)長野食料からの販路支援により、販売戦略を確立し、業務用食品として販路拡大を目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者 **4年後138万円の売上高増加、農地の有効利用、耕畜連携の促進**

耕作放棄地や飼料作物収穫後の農地を有効活用し白菜等を栽培。また、組合員の酪農家においても牛糞を堆肥として活用でき、新たな収益性が期待される。

中小企業者 **4年後1,481万円の売上高増加、新規雇用者数3名の増加**

地元野菜を独自の製造方法により解凍後も離水が少ない冷凍キムチ等を開発。外食産業等への販路拡大が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：有限会社竹田商店
TEL：0573-72-2801
E-mail：takeda@sound.ocn.ne.jp

所在地：岐阜県中津川市下野439-8
FAX：0573-72-5262
ホームページ：なし