

③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

低アミロース米の活用により長期保存を可能にした冷凍朴葉(ほうば)寿司の製造・販売事業

創業より受け継がれる伝統の味を具材に使用し、解凍後も硬くなりにくい品種米をブレンドした朴葉寿司を全国展開する。

➤ 連携体

農林漁業者 **小林工業(株) (建設業・農業)**

耕作放棄地を活用し、栽培方法の確立を行った低アミロース米LGCソフトの安定供給を図る。

中小企業者 **(株)鵜舞屋 (食品加工業)**

創業からの伝統の味を具材として活用し、冷凍による長期保存を確立した朴葉寿司を製造・販売する。

サポート機関等 **(株)十六銀行、岐阜県中小企業団体中央会、(独)中小企業基盤整備機構 中部本部**

➤ 連携の経緯

農業者の小林工業(株)は、建設業として耕作放棄地の再生をするとともに、地域の高齢化や担い手不足を解消する目的で農業に参入する。新たな品種米や栽培方法などの取り組みにより、独自の販路を模索していた。一方、中小企業者の(株)鵜舞屋は、鮎の甘露煮などを製造する老舗食品メーカーで、「代表的な特産品の開発と自社の持つ伝統の味を広く伝えたい」という強い思いから、朴葉寿司に着手する。全国に向けた販路に対応するため、長期保存が可能な冷凍商品に着目、冷めても味や歯応えが落ちにくいとされる品種米の栽培で連携することになった。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(株)鵜舞屋が、朴葉寿司を全国に広げるには、多様化する販売形態や流通経路を通す必要がある。最終的に消費者の手元に届くまでには、冷凍による長期保存と、更に解凍後も、米の食感や味に遜色のない、米の選定やブレンド方法を確立する必要があった。小林工業(株)は、(株)鵜舞屋と連携し、地域で広がる耕作放棄地で低アミロース米の栽培方法を確立し、疎植栽培により長期的な観点からのコスト競争力の構築を行う。同時に(株)鵜舞屋は、低アミロース米品種であるLGCソフトを活用したブレンドと炊飯方法と、おいしく食べられる解凍方法の確立を行い、全国に製造販売する。



➤ 連携による効果

農林漁業者 **5年間で当事業からの売上増加 1, 265千円と耕作放棄地の活用**

安定的な商品提供先ができることによる耕作放棄地の活用と地元の雇用創出、売上と利益の増加が期待できる。

中小企業者 **5年間で当事業からの売上増加 18, 164千円と一般消費者向け新規開拓**

従来の保有する経営資源を活用して当事業により、新規需要開拓と売上と利益の増加が期待できる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 株式会社鵜舞屋
TEL : 058-274-0141
E-mail : info@umaiya.co.jp

所在地 : 岐阜市東鵜1丁目1番地
FAX : 058-274-1877
ホームページ : <http://www.umaiya.co.jp/>