

地域	愛知県 蟹江町	認定日	平成22年2月18日	通巻番号	4 - 21 - 052
----	---------	-----	------------	------	--------------

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

知多半島産いちじくを使用したコンポートの製造・販売事業

低農薬で栽培した高糖度の完熟いちじくを、合成添加物や保存料を使用せず、清酒を使ってさわやかな味に仕上げたコンポートとして商品開発し、愛知の新たな土産品として販路拡大に取り組む。

➤ 連携体

農林漁業者 **伊藤 欣香（農業）**

いちじくを低農薬で栽培し、長年の栽培経験を活かした“完熟度合い”の見極め・収穫に取り組み、(株)若菜に提供。

中小企業者 **(株)若菜（食料品製造業）**

合成添加物や保存料を使用せず、完熟いちじくの自然の甘みを活かしたコンポートを開発・製造、販売。

連携参加者 **澤田酒造(株)（飲料・たばこ・飼料製造業）**

(株)若菜が製造するいちじくのコンポートに使用する清酒を提供。

サポート機関等 **(財)あいち産業振興機構、JAあいち知多、地域活性化支援事務局**

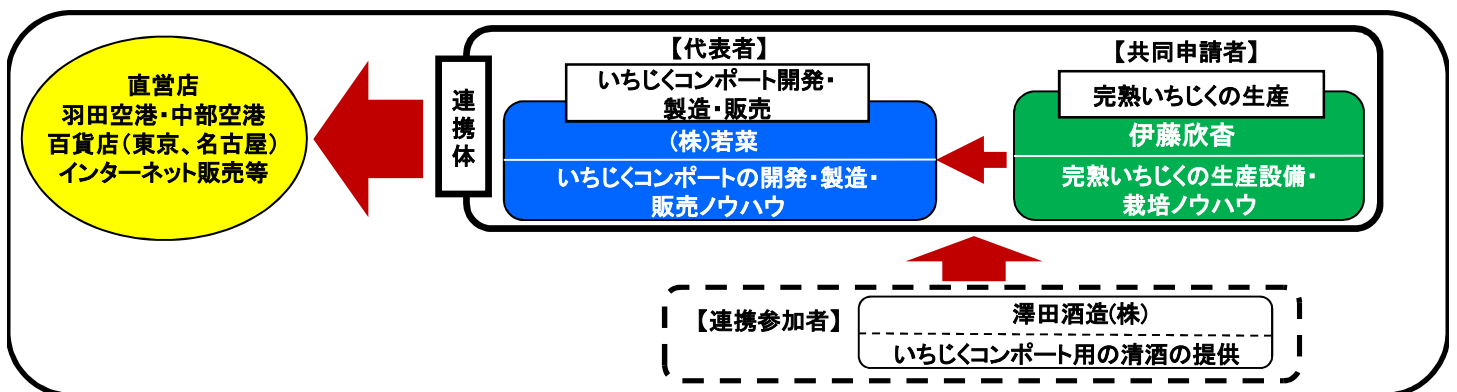
➤ 連携の経緯

漬物製造会社である(株)若菜は、漬物の消費量が減少する中で、漬物にフルーツを活用する等、常に新商品の開発に取り組んできた。そこで、新たな食材として地元特産品である“いちじく”に着目し、コンポートとして商品化することを考案。以前から漬物原料の野菜を(株)若菜に提供していた伊藤欣香が、高品質ないちじくを生産していたため、連携を打診。両者が連携して、新商品を開発し、販路拡大に取り組むことで一致した。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

伊藤欣香は、低農薬栽培に取り組むとともに、高糖度となる完熟いちじくを見極めて収穫し提供する。一方、(株)若菜は、これまでも梅や金柑のコンポートに取り組んでおり、当該技術を活かして、合成添加物や保存料を使用しない“いちじく”のコンポートを開発・製造する。さらに、知多の老舗地酒メーカーが製造する清酒を使用して、完熟いちじくの自然の甘さを活かし、糖分を控えた柔らかくまろやかな味わいのコンポートに仕上げ、販路拡大に取り組む。



➤ 連携による効果

農林漁業者 **安定した供給先の確保による農業の経営改善、5年で205万円の売上高増加**

低農薬による完熟いちじくの栽培・収穫に取り組み、高付加価値化を図る。また、市場の影響を受けない供給先の確保により農業の経営安定化が期待される。

中小企業者 **知多特産物を活用した愛知土産の商品化ができ、5年後1,505万円の売上高増加**

知多半島産の完熟いちじくと清酒を使った新商品を新たな愛知の土産品として製造販売。フルーツ漬物等とのセット販売等により、漬物事業部門との相乗効果による売上向上が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社若菜
T E L : 0567-95-3111
E - m a i l : yamada@wakana.co.jp

所在地：海部郡蟹江町蟹江本町ヤノ割46
F A X : 0567-96-1629
ホームページ：www.wakana.co.jp