

③ 新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

我が国では馴染みのない「ちしゃとう」の栽培、商品化及び販路拡大

我が国において流通量の少ないちしゃとうを栽培し、年間を通して安定的に商品供給ができるよう冷凍加工を行い、外食産業・学校給食等への業務用食材として全国に販路拡大を図る。

➤ 連携体

農林漁業者 **全農岡山県本部(協同組合)**

ちしゃとうの栽培を各地域の農協を通じて農家に推進していくとともに、営農指導、集荷を行う。

中小企業者 **大森食品(株) (飲食料品卸売業)**

ちしゃとう使った新たなレシピ開発を行うとともに、業務用食材として全国に販路を拡大する。

連携参加者

サポート機関等 **(財)岡山県産業振興財団、地域活性化支援事務局**

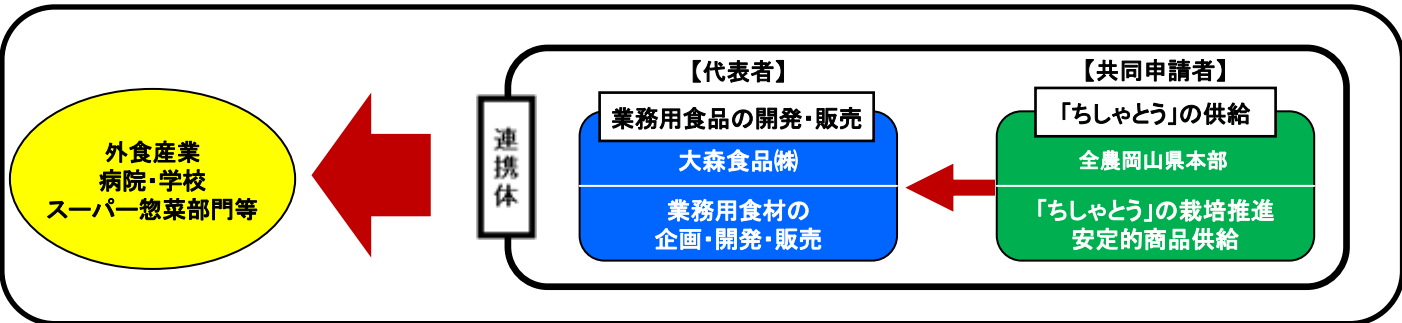
➤ 連携の経緯

大森食品(株)は、「ちしゃとう」が中国では大量に消費されているものの、国内での栽培実績が少ないことに着目し、地元の農協を通じて実験栽培を行なったところ、日本でも栽培できることが確認でき事業化への目途がついた。しかし大森食品(株)が必要とする量を確保するためには、大規模な集荷能力と営農指導能力を持つ全農の協力が必要であり、今回の連携に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

岡山県内で広く栽培を進めていくためには、栽培されたちしゃとうの効率的な集荷が必要であった。そこで、農家から各農協に集荷されたちしゃとうを配送作業を終えた空荷の大森食品(株)のトラックを有効活用することとし、両者の物流コストの低減を可能とした。



➤ 連携による効果

農林漁業者 **5年間で6,370万円の売上高増加、地域特産品化による収益向上**

ちしゃとうは年2回収穫することができ農作業の負担も比較的少ないため、農家の収益性の向上が期待される。

中小企業者 **5年間で2億1,450万円の売上高増加、収益性の向上、新規販路開拓**

ちしゃとうは国内でほとんど流通していないこともあり、差別化による高い収益性とともに新たな販路の開拓が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 大森食品株式会社	所在地 : 岡山県岡山市北区大内田828-2
T E L : 086-293-1144	F A X : 086-293-7373
E-mail : info@ohmori-net.co.jp	ホームページ : http://www.ohmori-net.co.jp/