

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

減農薬栽培米を用いた機能性食品の開発と販路開拓

食物アレルギー患者の間で、アトピー性皮膚炎等の症状を改善するとの評判が高い米「ゆきひかり」や、アミロースが高く加工に向いている「高アミロース米」を用いて、「米マカロニ」「米麺」を開発し、販路開拓を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

市川 範之（農業）

減農薬栽培の「ゆきひかり」の作付拡大や「高アミロース米」の本格生産を行い、これらを使った米粉の生産に取り組む。

中小企業者

(有)グルメライス旭川（飲食料品小売業）

これまでに確立した製造方法で、米粉から米麺や米マカロニを製造し、ターゲットとなる顧客に販路を拡大する。

連携参加者

サポート機関等

地域活性化支援事務局、旭川信用金庫

➤ 連携の経緯

(有)グルメライス旭川は、これまでも、市川範之と米粉100%の乾麺やお菓子など、小麦粉を使わない商品を開発・販売してきたが、依然として小麦アレルギー患者の食のバリエーションが少ないため、新商品を模索していた。

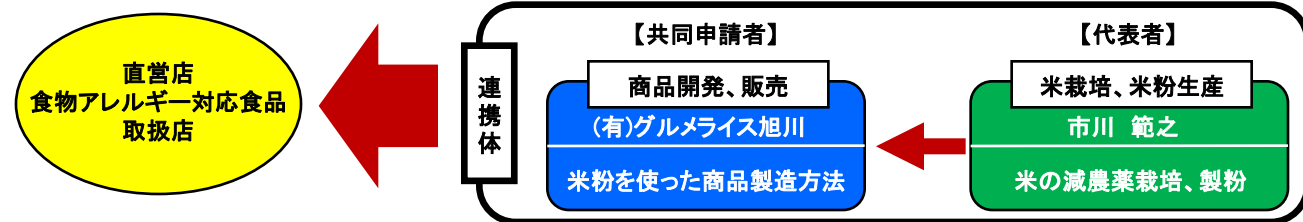
今回の連携では、市川範之氏が生産する「ゆきひかり」から小麦アレルギー患者向けの「米マカロニ」のほか、高アミロース米から「米麺」と「米マカロニ」を開発・販売することとなった。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

米粉を原料とした製品は、乾燥する際に崩れやすくなるため、成形の容易さや食味等を勘案した商品作りと、その方法を確立する。

高アミロース米については、市川範之氏の安定生産が課題となるため、試験研究機関との連携により栽培方法を確立し、その後、作付面積を拡大させる。



➤ 連携による効果

農林漁業者

4年で約140万円の売上高増加(米粉)、圃場3ha拡大、高アミロース米の安定栽培確立

作付の拡大に加え、「ゆきひかり」「高アミロース米」を製粉して販売することにより、高い収益性が期待される。

中小企業者

3年で約1,400万円の売上高増加、新商品の開発による新市場開拓

既存の食物アレルギー患者向け商品の追加と新商品の開発により、販路拡大と売上が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：市川 範之

T E L : 0166-65-0183

E - m a i l : webmaster@yukihikari.com

所在地：北海道旭川市西神楽3線8号

F A X : 0166-65-0190

ホームページ：http://www.yukihikari.com/