

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

## 植物性乳酸菌HOKKAIDO株を使用した農産加工品の開発・製造及び販売

塚田卓也が生産する新たな野菜と乳酸菌HOKKAIDO株を使用し、(株)北彩庵の漬け物製造ノウハウを活かした乳酸発酵の農産加工品(キムチ、千枚漬け、ザワークラウト)を開発、製造及び販売を目指す。

### ➤ 連携体

農林漁業者

塚田 卓也(農業)

有機肥料や自然由来の資材で高品質な穀類、野菜等の栽培技術を活かし、コールラビの本格生産に取り組む。

中小企業者

(株)北彩庵(法人番号 5430001026830)(食料品製造業)

HOKKAIDO株やコールラビを用いたキムチ、千枚漬け等の漬け物を開発し、小売、土産物店等で販路を拡大する。

連携参加者

北日本フード(株)(法人番号 8430001018858)

(地独)北海道立総合研究機構食品加工研究センター(法人番号 6430005006258)

本連携事業において、植物性乳酸菌HOKKAIDO株の提供、加工技術や販路拡大をサポート。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構北海道本部(法人番号 2010405004147)

### ➤ 連携の経緯

(新規作物)コールラビ



(試作品)コールラビの漬物

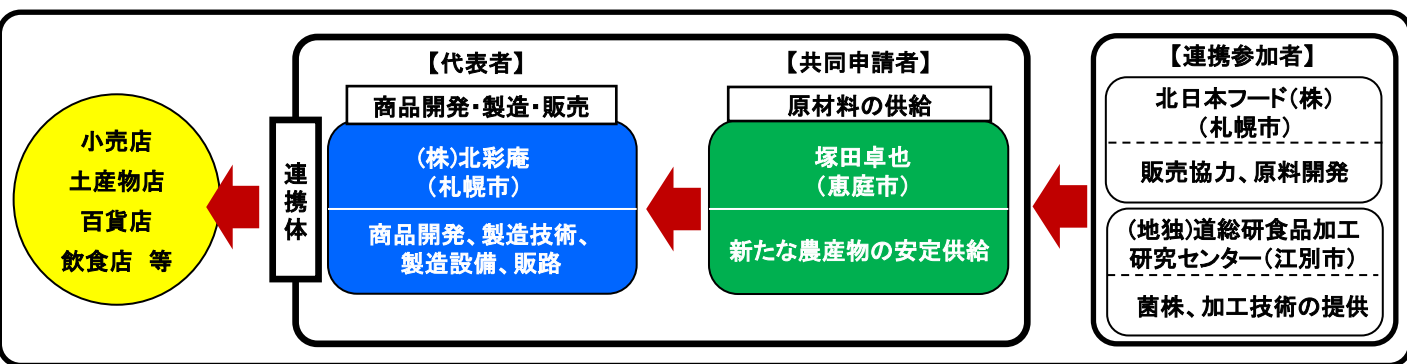


塚田卓也は、平成13年から北日本フード(株)(北彩庵の親会社)と契約栽培により原料野菜を出荷する関係を構築。長年に渡る取引関係により北日本フードグループとの信頼関係を構築し、本事業で使用する新たな野菜「コールラビ」等を契約栽培することとなり、(株)北彩庵と連携するに至った。

### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

農業者は、北海道の営農野菜としては初めて栽培するコールラビ、欧州でザワークラウトの専用種として栽培されているジュビリー種のキャベツ栽培により、収益性の高い農産物を計画的に増やすことが可能となる。

中小企業者は、食品加工研究センターが保有している植物性乳酸菌HOKKAIDO株の使用と独自のノウハウにより、農産加工品の発酵までの時間を従来と比べて数週間程度を短縮する等により、野菜の鮮度劣化を最小限に止めた新商品を開発し、生産性の向上を目指す。新たな野菜や品種の使用で、従来品とは異なる食感、食味を有する商品を開発し、スーパー、お土産物店、百貨店及び飲食店への販路を拡大を目指す。



### ➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で約272万円の売上高増加。

新品種「コールラビ」等の安定栽培技術、収益の安定化。

中小企業者

5年で約1,421万円の売上高増加。

新品種や特定の乳酸菌を使用した発酵食品の開発、生産性向上。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 株式会社北彩庵  
TEL : 011-613-2080  
E-mail : kujime@excellent-g.jp

所在地 : 北海道札幌市西区八軒10条西9丁目1-45  
FAX : 011-612-1323  
ホームページ : <http://www.kitanihonfood.jp/group/03.html>