

地域	埼玉県 川越市	認定日	平成21年11月20日	通巻番号	3 - 21 - 065
----	---------	-----	-------------	------	--------------

新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

川越産発芽大麦と大豆を使用したオリジナル醤油の製造及び販売

地元川越産の大麦と大豆を使用して、通常は小麦で製造される醤油を大麦を発芽させることで、今までにない甘みと旨みをもちドレッシング感覚で使用できるオリジナル醤油を製造し、新たな地域ブランドとして販売を展開する。

➤ 連携体

農林漁業者 山田 文夫 (農業)

麦および大豆の生産ノウハウとJAいるま野との連携による栽培実績を活かし、新品種の大麦と大豆の本格生産に取り組む。

中小企業者 (株)松本醤油商店 (食品製造業)

発芽大麦と大豆を使用したオリジナル醤油を製造し、独自に管理している顧客や多くの小売販売業者に販路拡大する。

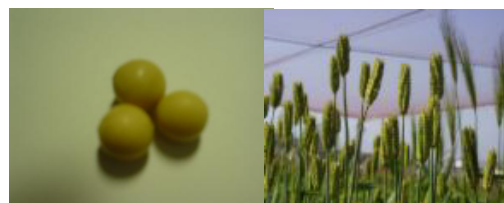
連携参加者 東京農業大学 応用生物科学部 食品加工技術センター

発芽大麦と大豆の配合割合や熟成期間の指導や各種分析の実施で、中小企業者を支援する。

サポート機関等 埼玉県中小企業団体中央会、地域活性化支援事務局

➤ 連携の経緯

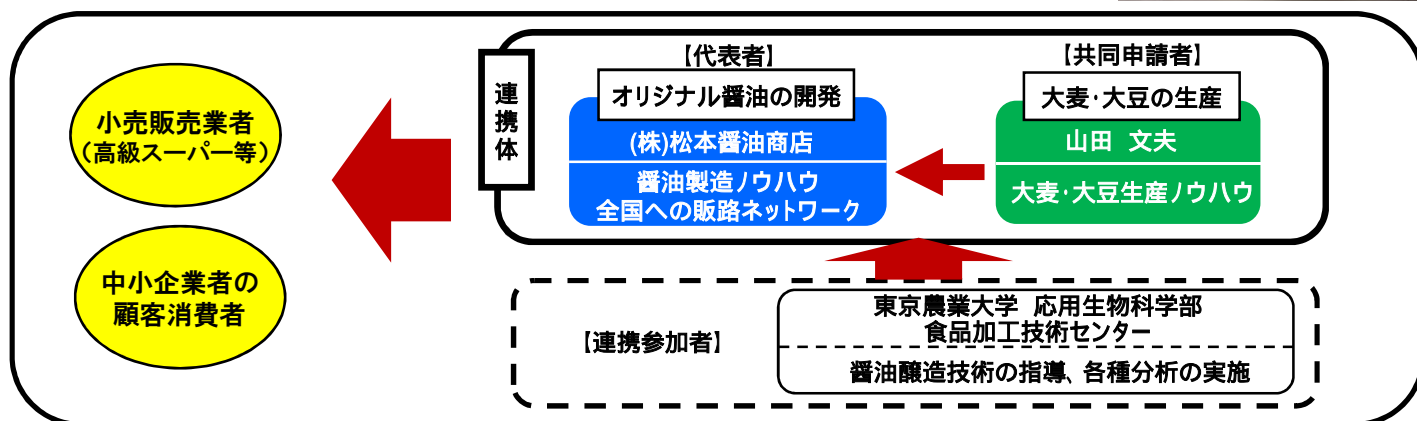
地元川越産原料を使用した新たな醤油づくりを検討していた(株)松本醤油商店は、東京農業大学の技術である発芽大麦を使用した製品化をすすめるべく、麦と大豆の栽培技術を持ちJAの信頼も篤い山田文夫に新たな品種の生産を依頼した。山田文夫も遊休農地の活用を図ることを模索しており、連携して事業を開始することとした。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(株)松本醤油商店においては、川越産の大麦と大豆を使用し、更に東京農業大学の協力を得て大麦を発芽させた醤油づくりを行なうことによって、今までにない甘みと旨みをもちドレッシング感覚で使用できるオリジナル醤油の製造とブランド構築を目指す。山田文夫においては、大麦と大豆の新品種の栽培に取り組み、栽培技術を確立するとともに、栽培面積を順次拡大していくことで、遊休農地の解消を図っていく。

オリジナル
醤油
(試作品)



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で300万円の売上高増加、耕作放棄地(休耕田)20haの解消

大麦と大豆の作付面積の増加により農地の活用が図られるとともに、農業経営の安定に貢献すると期待される。

中小企業者 5年で2,400万円の売上高増加、地元雇用2人の増加

地元産大麦と大豆を使用した地域ブランド「発芽大麦醤油」の確立により、売上高の増加と地元雇用の増加が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名: 株式会社松本醤油商店
TEL: 049-222-0432
E-mail: office@hatsukari.com

所在地: 埼玉県川越市仲町10-13
FAX: 049-226-3501
ホームページ: <http://www.hatsukari.co.jp/>