

地域	静岡県 駿東郡	認定日	平成21年11月20日	通巻番号	3 - 21 - 075
----	---------	-----	-------------	------	--------------

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

自然薯の味と風味を持つ山芋(農試60号)を使った変色しない「冷凍とろろ」製品の開発と販売

牧之原産の自然薯の味と風味を持つ山芋(農試60号)を使った「冷凍とろろ」を開発し、簡単・便利な健康食として販売する。

➤ 連携体

農林漁業者 長谷川製茶 (農業)

「静岡方式」で栽培した山芋(農試60号)を提供し、冷凍とろろの皮むき加工と冷凍とろろ製品の地元での販売に取り組む。

中小企業者 富士物産(株) (食料品製造業)

冷凍とろろ製造技術やノウハウ・設備を提供して農試60号の冷凍とろろ製品を開発し、業務用製品としての販売に取り組む。

サポート機関等 静岡県商工会連合会、静岡銀行、地域活性化支援事務局

➤ 連携の経緯

富士物産は長芋・大和芋の業務用冷凍とろろを製造する業界大手メーカーである。長谷川製茶は製茶との複合経営として山芋(農試60号)の栽培に取り組み事業拡大を図っている。長谷川製茶の静岡方式で栽培された山芋(農試60号)は自然薯の味と風味を持ちながら色が白く変色せず、富士物産の冷凍とろろ製造技術と組み合わせることによって、製品化が困難であった自然薯の味と風味を持つ業務用冷凍とろろの製品化が可能となることから今回の連携に至った。

【製品イメージ】

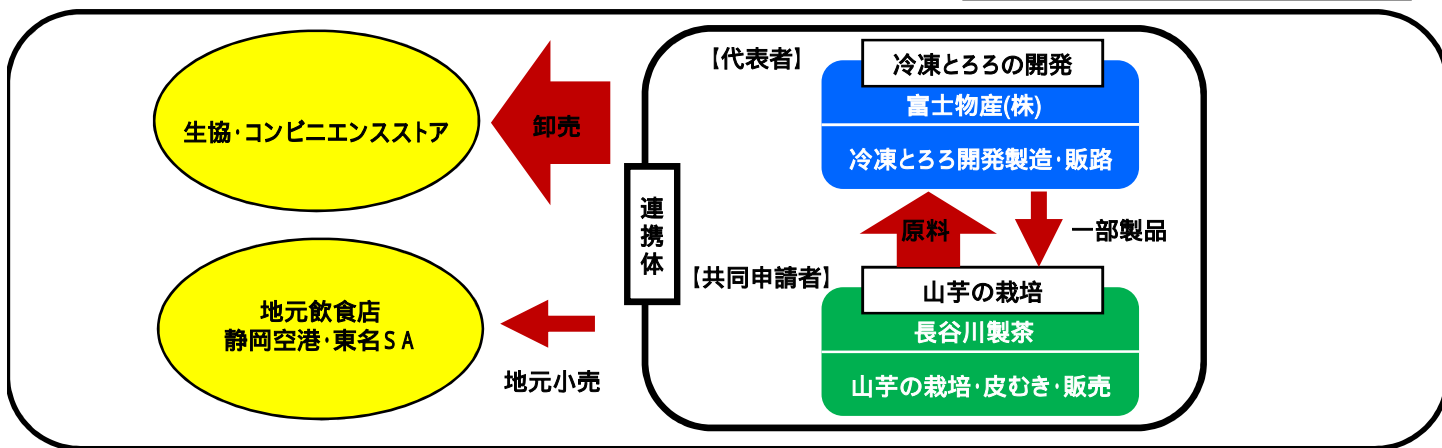
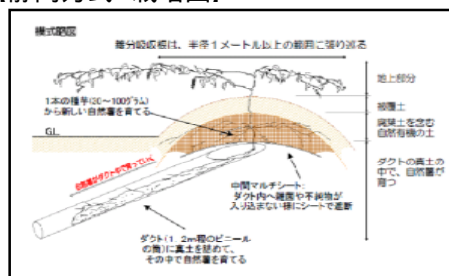
(写真は従来製品)



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

農試60号の冷凍とろろ製品を実現するため、長谷川製茶は土壌改良等栽培の高度化により色が白く変色しない山芋の栽培に取り組む。皮むき加工にも取り組み皮むきしやすい山芋や皮むき不要な山芋の研究にフィードバックさせる。富士物産は粘度の高い農試60号のすり下ろし加工や急速冷凍技術の開発に取り組む業務用としての製品化を実現する。製品化が実現すれば、長谷川製茶は従来の生食用に加え冷凍製品の販売が可能となり、地元での販路開拓に取り組んでいく。富士物産は既存販路への提供に加え、有名とろろ料理店とのコラボ商品の開発等にも取り組んでいく。

【静岡方式 栽培図】



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で2,250万円の売上高増加、耕作放棄地の有効活用、地元雇用による地域活性化

皮むき加工や冷凍製品の販売により高付加価値化が図れる。耕作放棄地の活用や雇用増大による地域貢献も目指す。

中小企業者 5年で3,900万円の売上高増加、高付加価値商品開発

他にない自然薯の味と風味を持つ冷凍とろろ製品や有名料理店とのコラボ商品開発により、商品の差別化が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：富士物産株式会社
TEL：055-987-1150
E-mail：info@fujibussan.ne.jp

所在地：静岡県駿東郡長泉町東野29-12
FAX：055-987-1187
ホームページ：http://www.fujibussan.ne.jp