

地域	長野県 中野市	認定日	平成21年6月29日	通巻番号	3 - 21 - 058
----	---------	-----	------------	------	--------------

新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

## 新しいニンニク(食後ににおいが残らない)の商品化およびブランド化

新たに開発した食後ににおいが残らないニンニクを使った二次加工品の商品開発を行い、販路開拓とブランド化を行う。

### ➤ 連携体

**農林漁業者** (有)にんにくふぁーむ (農業)

開発した新しいニンニクの栽培技術を活かし、遊休・荒廃農地を活用して安心・安全な新しいニンニクの量産に取り組む。

**中小企業者** (株)オサダ(飲食料品卸売業)

新しいニンニク栽培技術確立への支援と、ニンニクを活用した二次加工品の商品開発・製造を行い、販路開拓する。

**連携参加者** 宮坂醸造(株)東久留米工場(食料品製造業)

これまで味噌製造、加工食品等を製造してきた実績をもとに、二次加工品の製造に関して支援する。

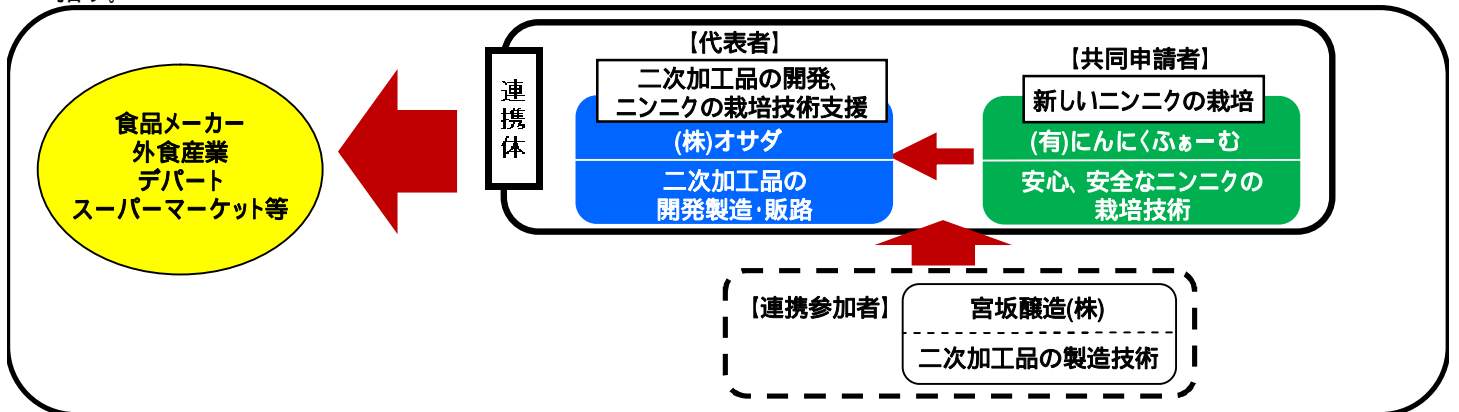
**サポート機関等** (財)長野県中小企業振興センター、地域活性化支援事務局

### ➤ 連携の経緯

農産物卸売業である(株)オサダは味や香りは従来のもまだが、食後ににおいの残らない新しいニンニクを研究・開発してきた。(有)にんにくふぁーむは無臭ニンニクを栽培してきた。両者が連携し「新しいニンニク」の栽培技術確立し、二次加工品の商品化により販路開拓すると共に、中野市役所など行政や農業者の協力を得て、遊休荒廃農地を活用して安心・安全な新しいニンニクを低コストで量産することに取り組み、新しいニンニクのブランド化を目指す。

### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

新しいニンニクは農薬を使用しないため、除草・防虫等に多大な人力を費やし、能率向上を課題としてきたが、(株)オサダとの連携により、高い収益性が期待できることから良質のニンニクを栽培し、生食用や二次加工品として全国展開による販売を目指す。また、専門家の協力を得て料理のレシピの研究やデザイン等新しい商品化に向けた開発を行い、組成成分の分析や有効性の証明も行っていく。そして、(有)にんにくふぁーむは栽培技術の改良をすすめ品質の安定化を目指す。



### ➤ 連携による効果

**農林漁業者** 4年で8,330万円の売上高増加、遊休・荒廃農地の解消

新しいニンニクの生産量の拡大と共に、遊休・荒廃農地の解消や地域農業者の収入増加及び経営の安定に貢献する。

**中小企業者** 4年で9,600万円の売上高増加、二次加工品による雇用創出とブランド化

新しいニンニクの流通および二次加工品の販路開拓により雇用創出とブランド化により地域に大きく貢献することが期待される。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社オサダ  
 T E L : 0269-23-5111  
 E - m a i l : osada@ninnikufirm.com

所在地：長野県中野市大字江部297-6  
 F A X : 0269-23-1655  
 ホームページ：http://www.ninnikufirm.com/