

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

**冷凍に適した米を炊飯し、冷凍に加工した中間素材商品
及び加工食品の開発・製造・販売**

特別に栽培した冷凍に適する米を利用した、冷凍米を加工した原材料商品(中間素材)、餃子等の加工食品の製造・販売

➤ **連携体**
農林漁業者 **木村安夫 (農業)**

土から変える栽培ノウハウにより冷凍に適合する米の栽培法を確立し、遊休農地も活用して米の生産を行う。

中小企業者 **(株)ヨコミゾ(食料品製造業)**

これまで培った商品開発・製造ノウハウを活かし、特別に栽培した米を炊飯後、冷凍にした原材料商品(中間素材)、餃子等の加工食品を開発し、既存顧客や新規顧客に販売する。

連携参加者 **(株)児藤商店、(有)エヌ・エヌ・エフ、(株)グルメン、(株)らいふ**

冷凍に適した米の栽培方法の支援や原材料商品(中間素材)、餃子等の加工食品の立案、試作開発、販売促進及び栄養素の分析等を支援する。

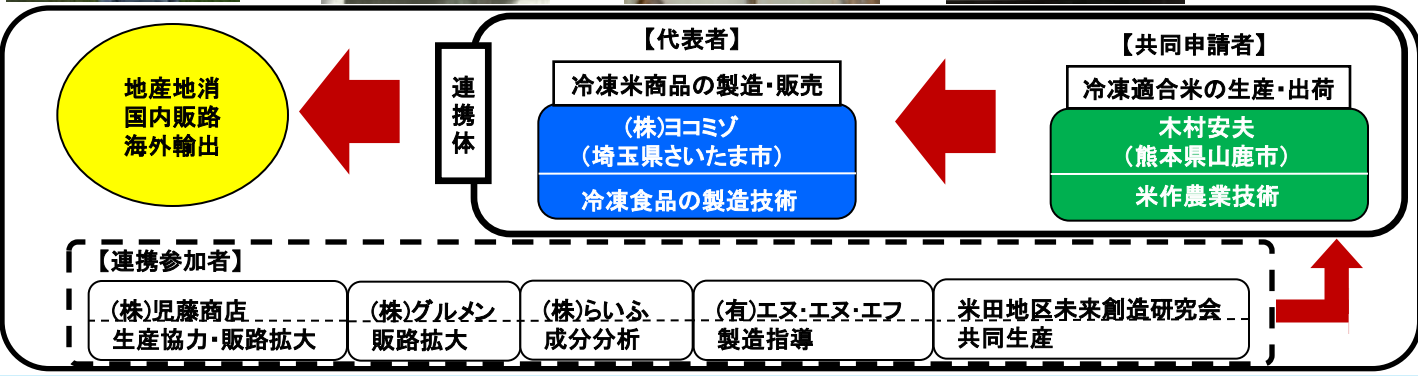
サポート機関等 **(独)中小企業基盤整備機構関東本部**

➤ **連携の経緯**

日本の食の原点である米に新たな焦点をあて、新しい商品として消費者に提示できないかと模索していた(株)ヨコミゾと生産の合理化や後継者問題を憂慮していた木村安夫が共同で冷凍に適している米(=冷凍適合米)の研究を平成20年から行い、平成24年に試験栽培を共同で行い、実証に成功した。その結果を踏まえ、強固な事業が推進できると確信し、連携するに至った。

➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

本商品開発に必要な不可欠な冷凍適合米を木村安夫が独自の有機堆肥(家畜のふん尿を圃場に合う微生物を混ぜて発酵させた堆肥)を活用して、栽培の目途が立った。更に(株)ヨコミゾと協力し冷凍適合米に改良を加え、土壌改良を行い、遊休農地も活用して安定供給する。また、木村安夫から提供を受けた冷凍適合米を自社の食品加工ノウハウ及び木村安夫の米ノウハウを活用し、最終商品であるミリ単位でカットでき、様々な用途に活用できる冷凍米原材料商品(中間素材)及びアレルギー対策にもなる餃子等の冷凍米加工食品を開発・製造・販売を行う。



➤ **連携による効果**

農林漁業者

5年で20, 160千円の売上高増加、遊休農地も活用し、地域農業活性化

冷凍適合米の栽培・出荷による売上増加・収益の安定化と稲作農地の拡大による地域農業の活性化が図れる。

中小企業者

5年で70, 595千円の売上高増加、収益の向上

米冷凍食品の製造、販売により売上の向上が見込め、更に新たなブランド商品の販売により、売上・収益向上が期待できる。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名 : 株式会社ヨコミゾ	所在地 : 埼玉県さいたま市大宮区上小町876番地
T E L : 048-625-8511	F A X : 048-625-8522
E - m a i l : n-namikawa@e-yokomizo.com	ホームページ : http://www.e-yokomizo.com/