

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

旅館や飲食店などのプロの料理人たちが提供する「からいすけ料理」の食文化創造と地域連携事業

からいすけ料理のレシピの開発及び食の提案(からいすけ料理の提供)を行うとともに、域内連携により食を通じた地域の活性化を図る。
 ※からいすけ料理:かぐら南蛮味噌等かぐら南蛮を使用した調味料による料理

➤ 連携体

農林漁業者 (農) 滝の又農産 (農業)

伝統野菜の栽培技術を活かし、栽培に適した岩原地区のスキー場等で、新たにかぐら南蛮の栽培及び苗の育成を行う

中小企業者 (同) からいすけ本舗 (食料品製造業)

加工食品製造技術を活用し、プロの料理人の調理材となるかぐら南蛮味噌等を開発・製造する。

連携参加者 湯沢かぐら南蛮生産者グループ(農業)、NPO法人ゆ(その他の教育、学習支援業)、湯沢温泉旅館商業協同組合(宿泊業)、湯沢温泉通り(事)(飲食店)

かぐら南蛮の栽培技術等を提供し、生産を支援する。また、かぐら南蛮料理の普及促進講習会等の企画運営・販促も行う。

サポート機関等 地域活性化支援事務局、新潟県中小企業団体中央会

➤ 連携の経緯

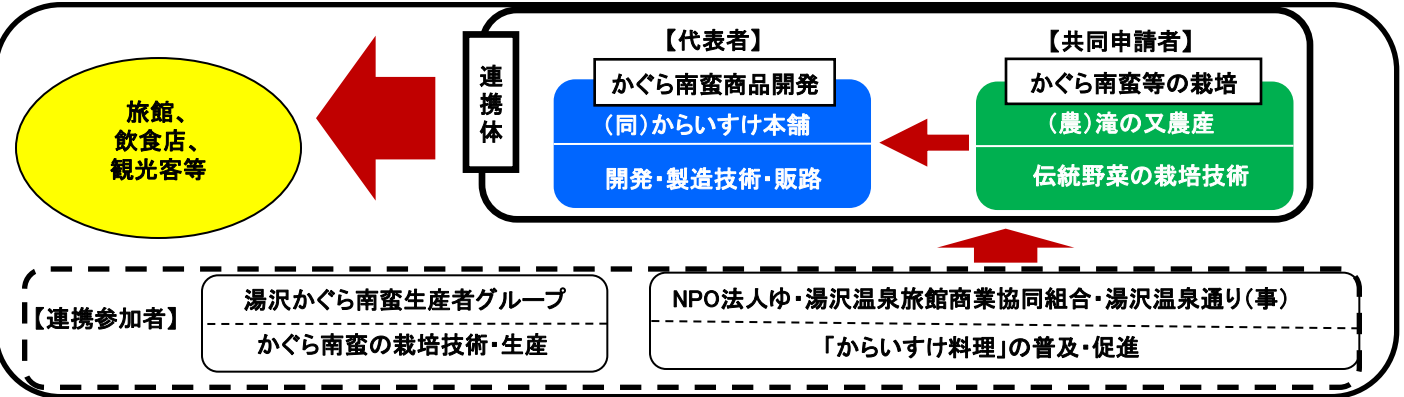
新食材を開発し、湯沢地域の目玉となる料理によって、まちの活性化を図ることが課題であると認識する有志が自然と集まり、(同)からいすけ本舗を設立した。「からいすけ料理」の食文化を創造するため、当社に安定的にかぐら南蛮を提供できる農業者を求めていたところ、趣旨に賛同した(農)滝の又農産と連携することとなった。



かぐら南蛮

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

かぐら南蛮はその成熟度によって辛さや甘みが異なることから、伝統野菜の栽培技術だけではなく、摘取技術やプロの料理人と協力して、新たな食材を活用した料理の提案による「からいすけ料理」の食文化を創造し、かぐら南蛮食文化の発信基地として湯沢を全世界に発信する。(農)滝の又農産は作物の栽培、(同)からいすけ本舗は作物を活用した食の提案等を行うことにより、両者の課題である付加価値向上が実現する。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で370万円の売上高増加、自家消費農業からの脱却

農業収入の向上に加え、年間を通じた農産物の提供による生産効率の向上と新たな雇用創出が期待される。

中小企業者 5年で1,230万円の売上高増加、地域ブランド「からいすけ料理」の確立

かぐら南蛮を活用した調味料と「からいすけ料理」の普及により、収益の増加と地域ブランドの創造が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名	: 合同会社からいすけ本舗	所在地	: 新潟県南魚沼郡湯沢町大字湯沢488-1
T E L	: 025-784-2540	F A X	: 025-784-4112
E - m a i l	: kagetsu@beige.ocn.ne.jp	ホームページ	: