

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

## 静岡県産エシャレットの国産有機醤油漬け、ワイン漬け等の加工商品の開発製造及び販売

静岡県西部地域特産のエシャレットを地元で醸造された醤油や国産ワイン等で香味付けした漬物等を開発し、既存取引先への卸売やインターネット直販等の販路を開拓する。

### 連携体

農林漁業者

村瀬農園（農業）

加工に最適なシャキシャキとした食感、程良い水分量と辛味のあるエシャレットの栽培技術を開発し、安定的に供給する。

中小企業者

株式会社丸憲（法人番号 6080401010469）(卸売業)

生産者の負担を軽減する出荷前処理や鮮度を保つ保管方法、加工方法によりエシャレットの風味が生きた漬物等を開発し全国に向け販売することで、生食用と加工品においてエシャレットを地域ブランド化する。

連携参加者

中村農園、山本農園、伊熊農園、福田農園

栽培技術指導を受け、農業者とともにエシャレットの安定的な生産と供給を行う。

サポート機関等

静岡県商工会連合会、浜北商工会、磐田信用金庫、(独)中小企業基盤整備機構関東本部

### 連携に当たっての課題や工夫

貯蔵が難しく主に生食用とされてきたエシャレットを漬物等に加工し1年を通して販売していく。そのために、村瀬農園は密植栽培や被覆栽培等の工夫により、シャキシャキとした食感を維持しながら、程良い水分量と辛味を持つ加工品に適したエシャレットの栽培方法を確立する。

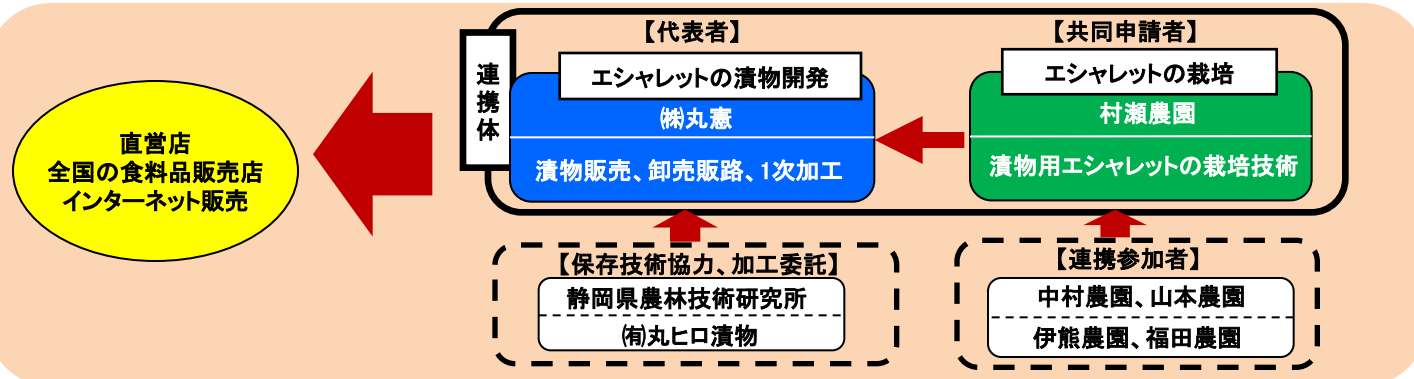
株式会社丸憲は、商品化のための保存方法や調味料の選定、味覚の調整、商品バリエーション等の研究開発を行う。また、実験用農地を提供し栽培方法確立を支援すると同時に生産農家の負担を軽減する直接入荷の仕組みや保存方法、及び無駄なく生産、加工、配送を可能にする管理システムを構築する。



【生のエシャレット】



【漬物の試作品】



### 連携による効果

農林漁業者

4年で375万円の売上高増加、作付面積拡大、安定収入の確保、生産技術の継承

エシャレットの栽培技術が蓄積でき、加工品としての販路が確立されることで安定的な生産、納入が可能となる。また、連携参加者にも栽培技術を伝えて行くことで栽培量全体の増加につながる。

中小企業者

5年で2700万円の売上高増加、加工食品分野への事業拡大、収益力の向上

生食と同様の食感や風味が楽しめる漬物等の加工食品をとすることで、年間を通じた消費に結び付け、静岡県内を始めてとして全国の大手スーパー等食料品店にも知名度を広げて流通させることができる。

### 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社丸憲

T E L : 053-586-4000

E - m a i l : maruken@circle-ken.com

所在地：静岡県浜松市浜北区横須賀1075-1

F A X : 053-587-9415

ホームページ：http://circle-ken.com