

②生産履歴の明確化や減農薬栽培等による付加価値向上

長野県産米・大豆と新技術を活用した味噌の事業化

栽培履歴が明確な加工適性の高い米と大豆を原材料とし、発酵工程に新たな酵母を用いて無添加味噌を開発する。原料生産から製品製造まですべての履歴が明確な差別化商品として生協等に供給する。

➤ 連携体

農林漁業者

JAながの（協同組合）

味噌原料として、栽培履歴が明確な加工適性の高い米と大豆の生産に取り組む。また、(株)マルモ青木味噌醤油醸造場と分担・協力し、トレーサビリティシステムを構築する。

中小企業者

(株)マルモ青木味噌醤油醸造場（食料品製造業）

発酵工程に新たな酵母を用いて、アルコール添加が不要な無添加味噌を開発する。

サポート機関等

地域活性化支援事務局、JA長野中央会、長野県中小企業団体中央会

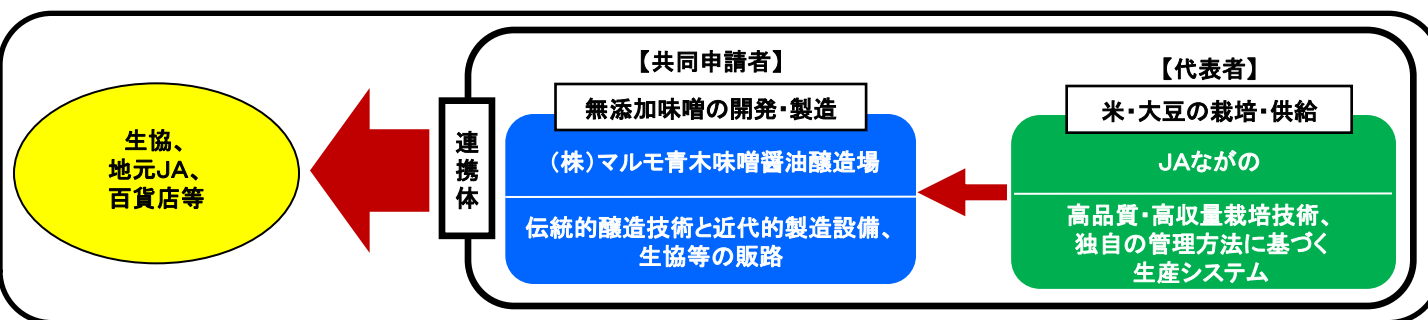
➤ 連携の経緯

JAながのは、生産者の高齢化や耕作放棄地の増大に直面する中で、新たな水田農業振興策として加工用米の販路を探していた。一方、(株)マルモ青木味噌醤油醸造場は、商品の差別化を図るために栽培履歴が明確な地元産原料を調達したいと考えていた。そこで両者が協議したところ、JAながのの供給可能量と(株)マルモ青木味噌醤油醸造場の需要量がうまくマッチした。さらに、両者ともに安全性に配慮した生産・製造工程のシステム化を進めており、このシステムを活用して消費者の安全・安心志向に応えた新商品の開発を目指すこととなった。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

本事業では、原料産地が明確な味噌を新商品として開発する。JAながのは、これまで原料米の品種ごとの適性が十分検証されてこなかったことを踏まえて、味噌に適した米の試験栽培に取り組む。また、(株)マルモ青木味噌醤油醸造場は、発酵工程において新たな酵母を用いることにより、無添加等安全性の十分な確保と包装資材等の低コスト化を実現する。そして、JAながのの原材料に関する生産・流通・保管等の履歴情報と(株)マルモ青木味噌醤油醸造場の工場内味噌製造履歴情報とを融合させたトレーサビリティシステムを構築し、取引先・消費者との信頼関係を高める。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で2,900万円の売上高増加、水田18haの転作、安定した供給先確保

転作作物の高付加価値販売が可能となり、農業経営の安定化、地域農業の活性化が期待される。

中小企業者

4年で5,300万円の売上高増加、定価格仕入による経営の安定

地元産原料を安定的に調達することが可能となり、競争力を持った新商品の開発、経営基盤の強化が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：ながの農業協同組合

T E L : 026-224-3703

E - m a i l : vivid@ngn.nn-ja.or.jp

所在地：長野県長野市中御所字岡田131-14

F A X : 026-224-0707

ホームページ：http://www.ja-nagano.ijjan.or.jp/