

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

「冷凍そば粉」に適した戸隠産玄ソバを活用した「冷凍そば粉」等の開発、製造及び販売

信州戸隠産の玄ソバを使用し、収穫したてのソバを原料にした時の様な「色」「食味」を長期間に渡って提供できる高品位な「冷凍そば粉」の製造・販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

農業生産法人(有)蕎麦の国(米作以外の穀作農業)

特注肥料と刈り入れ時期の管理、乾燥方法で冷凍しても「色」「食味」が良い戸隠産玄ソバを生産し安定供給する。

中小企業者

(株)おびなた(めん類製造業)

戸隠産玄ソバを独自の方法で冷凍加工し、製粉後も冷凍保管することで収穫したての様な「色」「食味」が長期に渡って提供され、蕎麦店やこだわりの消費者の期待に応える戸隠産「冷凍そば粉」等の販売を行う。

サポート機関等

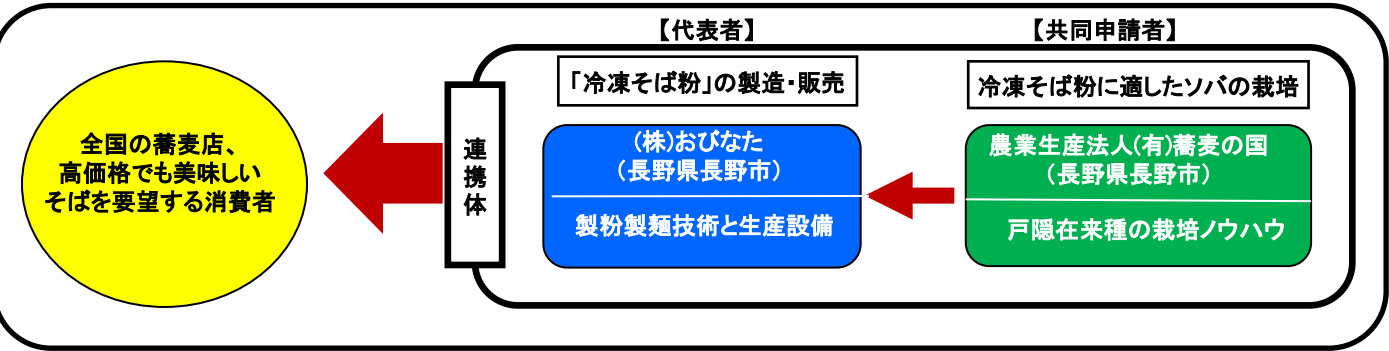
(財)長野県中小企業振興センター、(財)長野経済研究所、(独)中小企業基盤整備機構関東本部

➤ 連携の経緯

栽培農家が減った長野県旧戸隠村で、栽培農家の規模が縮小し納品される玄ソバの品質のムラが問題となり、良い栽培農家を求めていた。農業生産法人(有)蕎麦の国は、有名ソバ産地戸隠の復興に取り組んでいた。両者が連携し玄ソバの品質のムラの問題は解決され、次なる課題であったそば粉の劣化を課題に「冷凍そば粉」等の製品化に力を合わせ連携する事となった。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

収穫したての玄ソバで製粉したそば粉の様な「色」と「食味」を長期に渡って提供するには、収穫時点の玄ソバの状態が決まってしまう。色と熟成度のバランスをいかに調和させるか。その為に肥料、刈り入れ時期、乾燥方法まで見直した。(株)おびなたは納品された玄ソバの「色」を残し、かつ「食味」を引き出す冷凍乾燥を開発。製粉後も冷凍保管し長期に渡って高品位な「冷凍そば粉」が提供出来るように開発した。試験販売でも高い評価を得ることに成功し、量産するために、戸隠地区の栽培農家のネットワーク化を推し進める。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で 4,095万円の売上高増加、経営基盤の強化

安定的な経営基盤の確立ができるとともに、有名産地戸隠の復興とで高付加価値化を実現できる。

中小企業者

5年で14,702万円の売上高増加、そば粉の劣化の問題解決

戸隠産玄ソバによる「冷凍そば粉」でそば粉の劣化が改善され、産地ブランドの力がより高まり売上の増加が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社おびなた
 T E L : 026-254-2028
 E - m a i l : info@obinata.co.jp

所在地：長野県長野市戸隠2640番地
 F A X : 026-254-2823
 ホームページ：http://www.obinata.co.jp/