

地域	埼玉県 富士見市	認定日	平成24年6月20日	通巻番号	3-24-117
----	----------	-----	------------	------	----------

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

## 埼玉県産在来大豆「白光」を使用した「大豆素材」の開発とそれを使った「無添加で日持ちがする」スイーツ等の開発・販売

減農薬栽培による大豆や野菜の生産を行う(株)VEGETA穂では、埼玉県産在来品種大豆である「白光」を平地で安定的に減農薬栽培が行える仕組みを確立し、(有)島田食品ではそれを用いて、流通にも対応できる日持ちがするスイーツ商品を開発する。

### ➤ 連携体

**農林漁業者** (株)VEGETA穂 (農業)

豆特有の臭みが少なく甘み強い埼玉県産在来品種大豆「白光」の平地において安定的な減農薬栽培方法を確立する。

**中小企業者** (有)島田食品(食料品製造業)

自然食関連流通にも対応可能な、日持ちがする保存料等無添加の大豆関連スイーツを開発・販売する。

**連携参加者** 富士見市商工会、埼玉糧穀(株)(飲食料品卸売業)

富士見市商工会は本事業の地域への普及、埼玉糧穀(株)は大豆の管理・選定のサポートを行う。

**サポート機関等** 埼玉県商工会連合会、(独)中小企業基盤整備機構関東本部

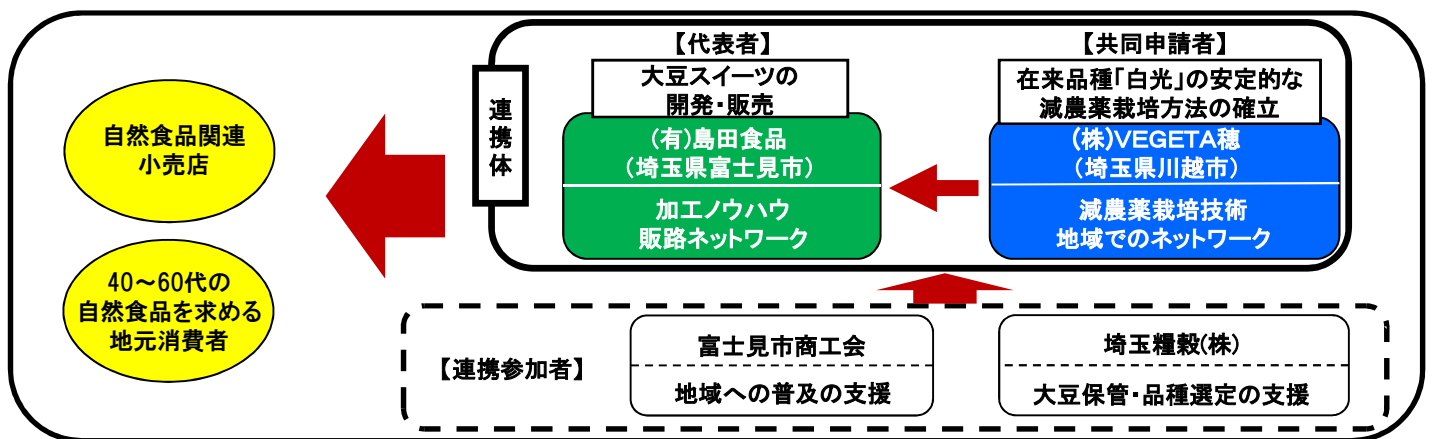
### ➤ 連携の経緯

(株)VEGETA穂は、減農薬栽培や在来品種の普及など積極的な農業経営を行っており、その価値を理解し、安定的に取引できる販路を模索していた。

(有)島田食品は、取引先からの要望に対応するため、大豆関連のスイーツを開発していたが、自然食品小売店の要望に応えられる減農薬化やトレーサビリティの基準を満たした地元生産者を探していた。

### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

平地ではあまり生産されていない在来品種大豆の栽培を行うにあたり、品質面にも配慮しながら収量を上げていくために、特殊な減農薬農法である潮田式農法に取り組む。また、大豆関連スイーツの流通に必要な「無添加」「日持ち」という条件をクリアするために、各商品に合わせた大豆の加工方法、加工のスピード、素材の組み合わせなどを開発していく。



### ➤ 連携による効果

**農林漁業者** 5年で600万円の売上高増加、在来品種の栽培を地域に浸透させる

在来品種「白光」の平地での安定的な減農薬栽培方法を確立し、白光の付加価値を高め近隣農家にも普及を図っていく。

**中小企業者** 5年で5,000万円の売上高増加、地元雇用4名を創出する

「白光」を用い、保存料等無添加でも保存性を確保出来る加工を行い、自然食関連流通対応可能な豆腐スイーツ市場を確立。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：有限会社島田食品

T E L : 049-251-5764

E - m a i l : t-simada@mse.biglobe.ne.jp

所在地：埼玉県富士見市東大久保163

F A X : 049-251-5791

ホームページ：http://www.shimada-foods.co.jp