

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

佐渡産の超早生タイプのわかめとその加工品の開発と販売

新潟佐渡産の超早生タイプのわかめとその加工品を開発、新たな地域ブランド品として販路開拓し地域活性化を目指す。

連携体

農林漁業者 **岩崎成太（採貝・採藻業）**

わかめの養殖技術を活かして、新たに超早生タイプのわかめの養殖および湯通し塩蔵加工に取り組む。

中小企業者 **(株)高木屋（海藻加工業）**

超早生タイプのわかめの加工品の企画・開発を行う。

連携参加者 **佐渡昆布養殖研究会（採貝・採藻業）**

超早生タイプのわかめの養殖に取り組む。

サポート機関等 **(独)中小企業基盤整備機構関東本部**

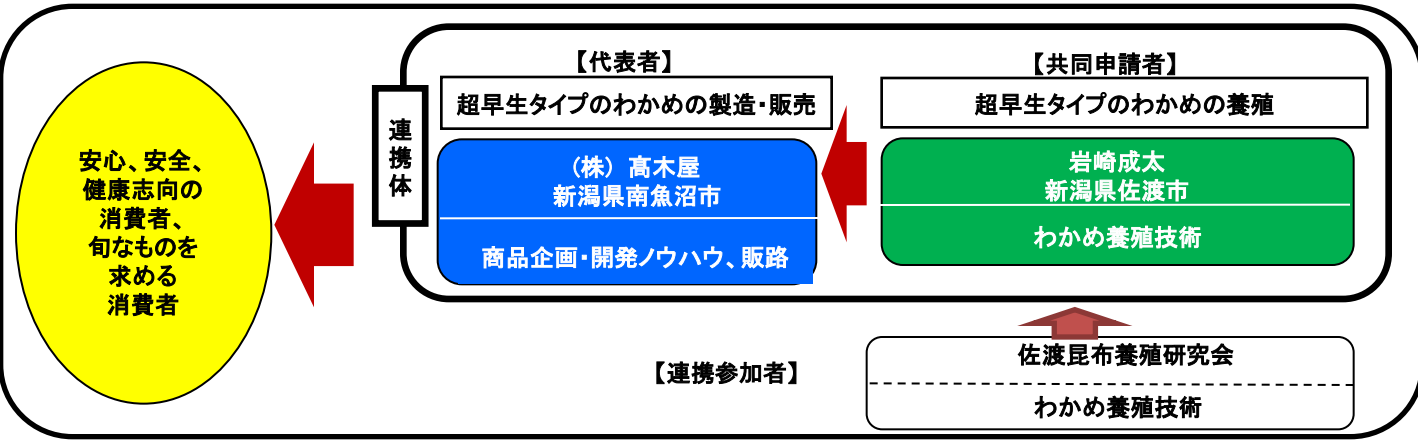
連携の経緯

9月下旬の佐渡の漁場は海水温度がわかめ養殖に必要な20℃以下に達していないため、養殖用ロープへの種苗種付けを行うことが出来ずこれまで1月にメカブが大きく育つ超早生タイプの佐渡産のわかめの生産は不可能であったが、佐渡海洋深層水の低温性を活用することで超早生タイプのわかめの開発が可能であることがわかり、連携に至った。



連携に当たっての課題や工夫等

漁業者は、9月下旬に佐渡海洋深層水の低温性を活かして超早生タイプのわかめの仮養殖、10月より佐渡海域にて本養殖を行う。中小企業者は漁業者がつくったわかめを使い、わかめの水戻し技術、他の海藻商品とのブレンド配合技術比率のノウハウを活用して超早生タイプのわかめの加工品の開発を行う。



連携による効果

農林漁業者 **5年で1,910万円の売上高増加、超早生タイプのわかめの生産拡大**

超早生タイプのわかめの生産量の拡大、養殖技術を確立させる。

中小企業者 **5年で8,610万円の売上高増加、地域ブランド事業の確立**

超早生タイプのわかめおよびその加工品の開発販売を行う。

代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社高木屋
 TEL：025-783-7011
 E-mail：info@takagiya.com

所在地：新潟県南魚沼市舞子1992
 FAX：025-783-7012
 ホームページ：http://www.takagiya.com/