

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

日本の食の原点をみなおす古代米を用いた食品・菓子・スイーツ類の開発・販売

特別栽培した赤米・黒米等の古代米を利用した米飯商品・米菓子・米粉スイーツの製造・販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者 園田園 園田耕一（農業）

特別栽培、有機肥料製造ノウハウにより赤米・黒米等の古代米の栽培法を確立し、古代米栽培と精米・米粉の製造を行う。

中小企業者 (株)竹若(飲食店)

これまで培った商品開発や店舗運営ノウハウを活かし、古代米や古代米の米粉を利用した米飯商品・米菓子・米粉スイーツを開発し、自社店舗、通販網や新規に開店する米のアンテナショップで販売する。

連携参加者 上田米穀店、日本大学生物資源学部、(株)東京カレン、滋賀県東近江農業農村振興事務所

古代米のタネモミの調査・調達、栽培方法及びメニューの立案、商品に含まれる栄養素の分析等を支援する。

サポート機関等 (独)中小企業基盤整備機構関東本部、西武信用金庫

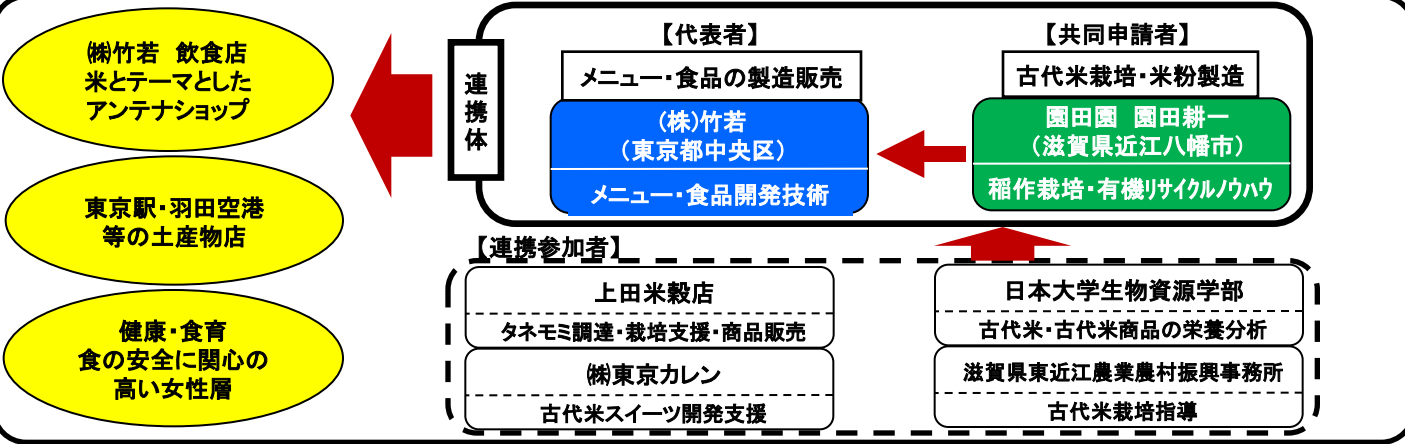
➤ 連携の経緯

和食の重要な素材である「米」を消費者に改めて見直してもらう目的で、新たな米の品種と、その米を使った製造を模索していた(株)竹若と、特別栽培や近隣大手企業との食品リサイクル連携等の取組を行い、こだわりの米づくりを行うなか、新たな販路を模索していた園田園・園田耕一の思いが一致し、当事業の実施を決意するに至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

古代米は品種改良された現代米と比較して、化学肥料や農薬を極力利用しないことや、背が高いため倒伏防止が必要など、従来の米栽培より高度な栽培技術が要求される。これまでの栽培ノウハウを駆使するとともに、地域の遊休農地を活用し、地域農業の活性化につなげる。古代米を利用した商品は米飯だけでなく、米粉を利用したスイーツも開発し、古くて「新しい」米商品として消費者にアピールしていく。



➤ 連携による効果

農林漁業者 3年で2,646万円の売上高増加、全量買取方式での経営安定、地域農業活性化

全量買取方式での古代米栽培・出荷による売上増加・収益の安定化と、稲作農地の拡大による地域農業の活性化が図れる。

中小企業者 3年で8,046万円の売上高増加、収益の向上

米製品の製造、販売により売上の向上が見込め、更に新たなブランド商品の販売により、既存店の活性化が期待できる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社竹若	所在地：東京都中央区築地4-6-3 パロス築地201
T E L : 03-3541-4118	F A X : 03-3541-4131
E - m a i l : masaru@takewaka.co.jp	ホームページ：http://www.takewaka.co.jp