

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

茨城大豆在来種(たのくろ豆)を活用した大豆関連商品の開発

茨城大豆在来種“たのくろ豆”を使用して、消費者の評価基準たる“味”“風味”“甘さ”の面で、従来の商品よりも格段に優れた、豆腐や味噌を始めとする高品質大豆関連商品の開発、販売を行う。

連携体

農林漁業者

大山 高明 (農業)

作りづらく手間のかかる品種とされる風味豊かな“たのくろ豆”の安定供給とブランド化に取り組む。

中小企業者

(有)佐白山のとうふ屋(豆腐製造業)

“たのくろ豆”の風味を最大限に引き出した、豆腐を始めとする高品質大豆関連商品の開発、製造、販売を行う。

(有)谷島農園、高安江津子、張替文夫(以上、農業)、

NPO法人いばらきの魅力を伝える会(非営利的団体)、山口物産(株)(雑穀・豆類卸売業)

連携参加者

“たのくろ豆”の安定供給および顧客参加型イベントの開催や販路開拓に取り組む。

サポート機関等

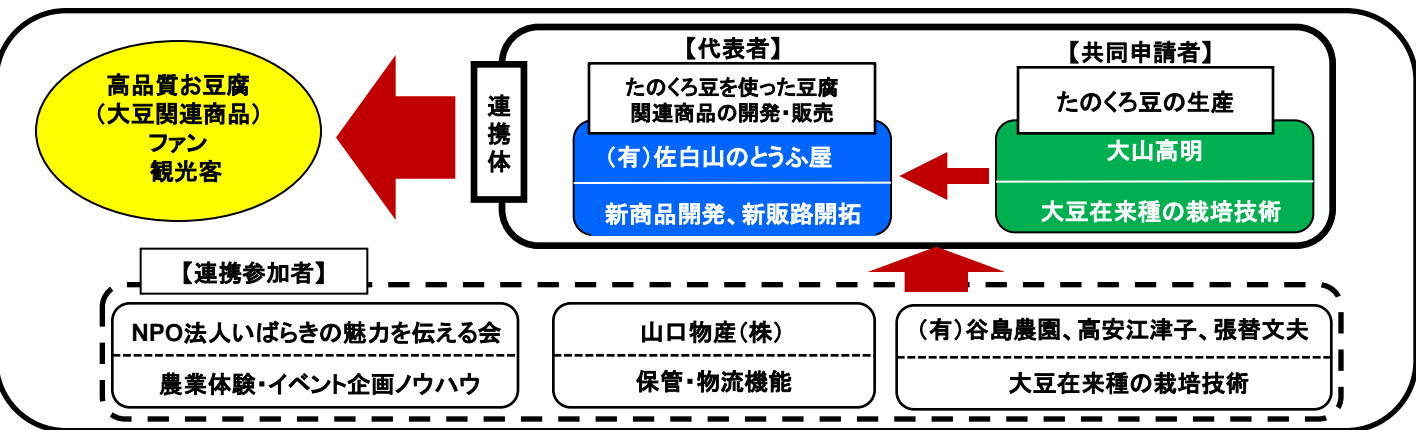
茨城県農業総合センター農業研究所、笠間市、茨城県観光物産協会、笠間市商工会、つくばみらい市商工会、茨城県商工会連合会、(独)中小企業基盤整備機構関東本部

連携の経緯

東日本大震災後の茨城の未来を考え、郷土を誇れる「茨城の茨城たる新しい豆腐」をつくるため、茨城大豆在来種の調達先を探していた(有)佐白山のとうふ屋と、将来性豊かな大豆品種の栽培による収入アップを狙っていた大山高明と思感が合致し、連携に至った。

連携に当たっての課題や工夫等

大山高明とたのくろ豆研究グループは、病気には強いものの作りづらく手間のかかる品種であるたのくろ豆に対し、土壌改良や最適な施肥設計、刈取技術、乾燥技術を工夫する。(有)佐白山のとうふ屋は、新たに独自開発した手法(超適温一発寄せ)によって、たのくろ豆本来の“味”“風味”“甘さ”を引き出した大豆関連商品を開発する。



連携による効果

農林漁業者

5年で600万円の売上高増加、農地の効率的活用

農地の有効活用と利益率の高い商品の販売により、収益性の向上と農業経営の安定に貢献すると期待される。

中小企業者

5年で3,400万円の売上高増加、高付加価値商品開発

既存の高級豆腐とは一線を画す風味豊かで地域色の強い商品の開発により、収益向上が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名：有限会社 佐白山のとうふ屋

T E L : 0296-72-3072

E - m a i l : info@tofufuya.biz

所在地：茨城県笠間市笠間2810

F A X : 0296-72-0415

ホームページ：http://www.tofufuya.biz/