

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

滋賀県産の特別栽培農産物であるヤーコン、コリンキー、自然薯等の漬物の開発・販売
 滋賀県で特別栽培されたヤーコン(キク科の多年草でサツマイモのように肥大し、フラクトオリゴ糖を多く含む)、コリンキー(日本で生食用に改良された西洋カボチャで色鮮やか)、自然薯等を活用した新しい漬物の開発と販売に取り組む。

➤ **連携体**
農林漁業者 蒲生 敏昭、高畑 盛一 (農業)

ヤーコン、コリンキー、漬物に適した大きさ・色を見極め収穫し、びわこ食品に安定供給する。

中小企業者 有限会社びわこ食品 (飲食料品卸売業)

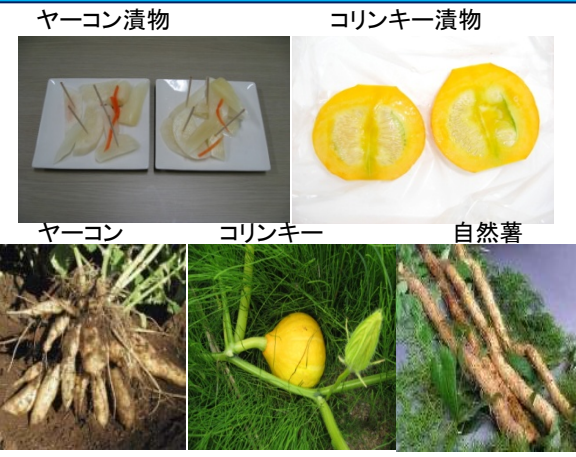
ヤーコン、コリンキー、自然薯等の漬物の新商品開発と、新規販路開拓に取り組む。

連携参加者 株式会社兼田漬物 (食料品製造業) カカシ食研株式会社 (食料品製造業)
 辻 正隆、茶谷 健司、高畑 重之 (農業)

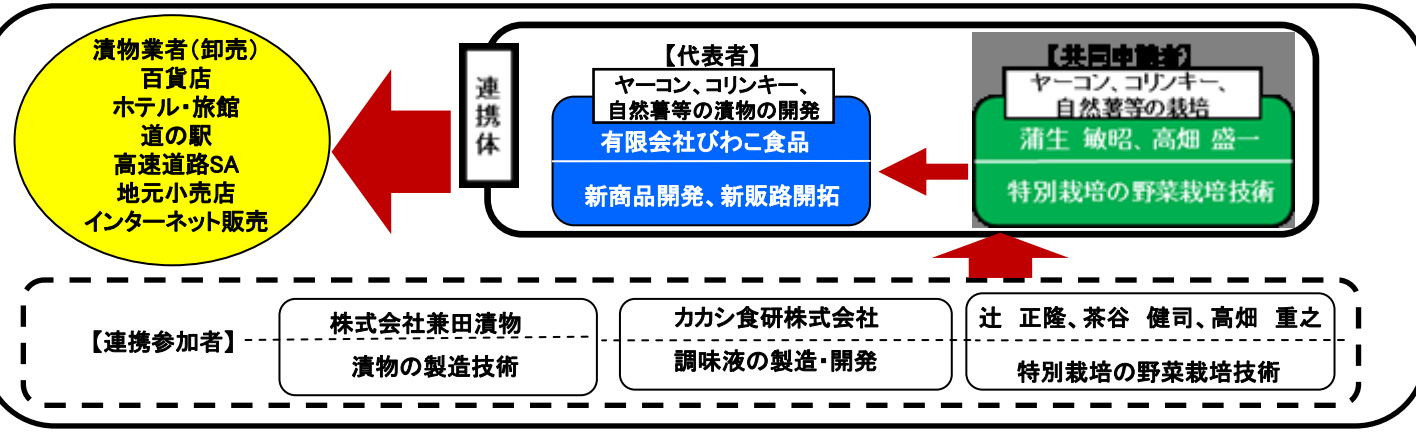
株式会社兼田漬物は、有限会社びわこ食品から製造委託を受け、漬物の生産を行う。カカシ食研株式会社は新しい漬物に最適な付け汁の共同開発を行う。辻氏、茶谷氏、高畑氏は、農業者の要請のもと委託栽培に取り組み、必要量を供給する。

サポート機関等 滋賀県中小企業団体中央会、地域活性化支援事務局

➤ **連携の経緯**
 漬物消費が減少傾向の中、市場にない新しい漬物の開発を模索していた有限会社びわこ食品と、従来のかぶら・大根等の定番漬物野菜の栽培だけでは売上が伸び悩み、新たな作物栽培の必要性を感じていた蒲生・高畑氏の思惑が一致し、本事業に取り組むこととなった。



➤ **連携に当たっての課題や工夫等**
 消費者ニーズに適合した魅力ある新しい漬物の開発と需要開拓が課題である。現在、食に関して安全・健康志向の中、本事業で開発・販売する漬物は、健康に良い有効成分を多く含み、食感・色鮮やか、薄味で美味しい漬物である。また滋賀県内で特別栽培し、最適期に収穫し、旬の内に味わえる季節限定商品である。



➤ **連携による効果**
農林漁業者 5年で1,600万円の売上高増加、7.9haの作付面積確保
 作付面積、収量、売上高ともに大幅に拡大し、高い収益性が期待され、雇用の増加、産地の活性化に貢献する。

中小企業者 5年で5,000万円の売上高増加、県内特産品として位置付け地域ブランド化
 滋賀県の旬の素材を使った漬物の提供により、県内の特産品と位置づけて展開し、地域ブランド化が期待される。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名	: 有限会社びわこ食品	所在地	: 滋賀県高島市武曾横山960
T E L	: 0740-37-0470	F A X	: 0740-37-0446
E - m a i l	: k.maruyasu@zeus.eonet.ne.jp		