

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

鮎寿司由来の乳酸菌を利用した米粉発酵食品の開発・販売

鮎寿司由来の乳酸菌と“びわ湖源流の郷たかしま”の水と土で生産された残留農薬の検出されない安心・安全な米や農産物を利用し、アレルギー特定原材料等25品目や食品添加物を使用しない米粉乳酸菌発酵食品の開発・製造・販売を行う。

連携体

農林漁業者

橋本 達範(農業)

粗穀炭や米糠等を利用することにより、残留農薬の検出されない原料米として「秋の詩」等の特別栽培を行う。

中小企業者

(株)ヤサカ (食料品製造業)

米粉乳酸菌発酵食品に関する新商品の開発、製造を担当し、高島市発の新たな特産品として販売する。

連携参加者

今津町農業協同組合(協同組合)、松井 徳光、(株)名古屋乳機(生産用機械器具製造業)

今津町農業協同組合は、サラダ用に安心・安全の担保された農産物の提供を行う。機能性食品の研究者である松井徳光は開発する食品の味、風味の改良について協力をする。(株)名古屋乳機は、牛乳販売店へのチャネルを活用した販路拡大に協力する。

サポート機関等

滋賀県中小企業団体中央会、(独)中小企業基盤整備機構近畿本部

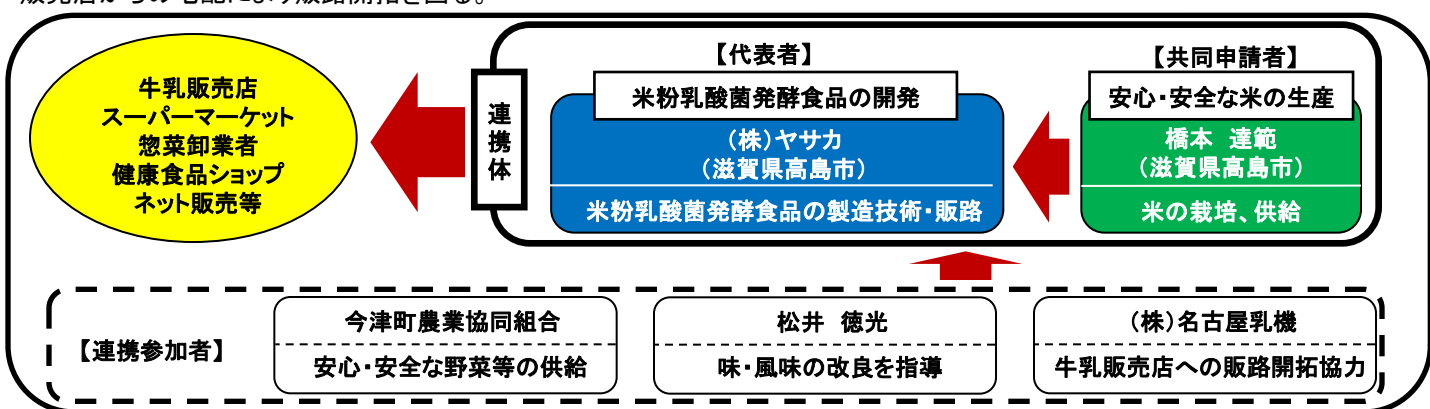
連携の経緯

(株)ヤサカは、鮎寿司由来の乳酸菌と残留農薬が検出されない安心・安全な米や野菜を原料として、乳、大豆といったアレルギー特定原材料等25品目や増粘剤などを含まない米粉乳酸菌発酵食品の開発に取り組んできたが、製造に必要な残留農薬の検出されない原料米や野菜等の入手、味や風味の改良、販路開拓等が課題であった。そこで(株)ヤサカと農業者橋本達範が連携し、今津町農業協同組合、松井徳光、(株)名古屋乳機が参加して、地域の新たな特産品の確立を目指して開発を進めることになった。



連携に当たっての課題や工夫等

本事業では 商品の製造に必要な“びわ湖源流の郷たかしま”の水と土で生産された安心・安全・高品質な農産物の安定供給を確保するため、今津町農業協同組合が参加している。また、本商品の普及のためには、商品特性に関する丁寧な説明が必要だと考えており、このための手段のひとつとして(株)名古屋乳機が有している牛乳販売店へのチャネルを活用し、牛乳販売店からの宅配により販路開拓を図る。



連携による効果

農林漁業者

5年で550万円の売上高増加、米の生産・消費拡大、経営の安定化

安心・安全・高品質という高付加価値の加工用米を生産することにより、売上の増加が期待される。

中小企業者

5年で6,100万円の売上高増加、地域の特産品としてのブランド確立

新たな米粉乳酸菌食品を開発し、地域の特産品としてのブランド確立を図ることより、売上の増加と収益性の向上が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社ヤサカ

T E L : 0740-22-2751

E - m a i l : kubota@daisuki-kaigo.com

所在地：滋賀県高島市今津町今津1970-1

F A X : 0740-22-1564

ホームページ：http://www.daisuki-kaigo.com/