

①規格外や低未利用品の有効活用

## 丹波産・三田産栗の未利用分を活用する新しい地域ブランド商品の開発・製造・販売

未利用であった小粒の栗や渋皮等を原材料として、新たに地域ブランド商品を開発・製造・販売する。

### ➤ 連携体

農林漁業者

JA丹波ささやま、湖梅園（以上農業）

JA丹波ささやまは、通常では販売の困難であった小粒の丹波篠山栗を原材料として安定的に供給する。湖梅園も小粒の三田栗を原材料として安定的に供給する。両者ともに未利用であった栗を供給し、経営を改善する。

中小企業者

日乃本食産(株)（食料品製造業）

未利用であった小粒の栗を活用して、スイーツ新商品や栗パウダー等の新加工食品を開発・製造・販売する。

連携参加者

(財)ひょうご産業活性化センター、三田市商工会、(財)新産業創造研究機構、地域活性化支援事務局

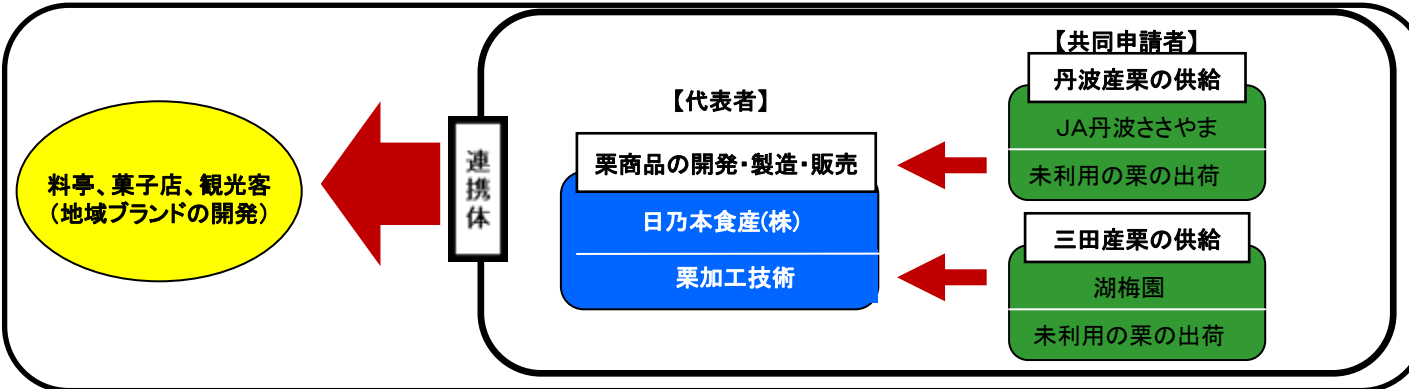
サポート機関等

### ➤ 連携の経緯

丹波篠山・三田地域特産品について、高付加価値商品の開発を模索していた日乃本食産(株)と、農家経営の改善を狙っていたJA丹波ささやま並びに消費者に支持される農産物の供給をめざす湖梅園の思惑が一致し、連携に至った。

### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

栗については、Mサイズ以下の販売は困難であり、農家の生産意欲を阻害していた。そこで、JA丹波ささやまは組合員からイガ付きで集荷する試みなどを行い、小粒な栗も集荷し安定供給する。また、湖梅園も未利用であった小粒な栗を収穫し生産量を拡大する。日乃本食産(株)は独自の加工技術を基に、これら未利用であった小さな栗や渋皮を活用して、新たな地域ブランド商品を開発・製造・販売する。



### ➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で2,140万円の売上高増加、未利用栗19.6トンの解消

未活用の小粒な栗を活用することによって農業経営の改善及び収穫作業の軽減が期待される。

中小企業者

5年で5,050万円の売上高増加、収益性の向上、地元雇用2人の増加

丹波篠山産及び三田産の栗を用いて新たな地域ブランド商品の開発を行うことにより、売上の増加と収益性の改善が期待される。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：日乃本食産株式会社  
TEL：079-564-2222  
E-mail：[info@matutake.com](mailto:info@matutake.com)

所在地：兵庫県三田市志手原882  
FAX：079-564-3355  
ホームページ：<http://www.matutake.com>