

地域	滋賀県 大津市	認定日	平成23年 6月17日	通巻番号	5 - 23 - 063
----	---------	-----	-------------	------	--------------

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

滋賀県産の人参・馬鈴薯等を使用したポイル・低温蒸野菜セットの開発・販売

滋賀県産の人参・馬鈴薯等の野菜をカット加工、ポイル・低温蒸加工し半調理済みの野菜セットを開発し、食の簡便化志向・産地にこだわるニーズに適う食材として業務用、小売用として販売していく。

➤ 連携体

農林漁業者

JA栗東市（協同組合）

稲作中心の農地を有効活用することによって現在は栽培実績のない人参や馬鈴薯等の野菜を栽培し、本商品に適した野菜を安定的に提供する。

中小企業者

滋賀総菜(事)(食料品製造業)

滋賀県産の野菜を食感・旨み・香り・栄養価を損ねない方法で、ポイル・低温蒸の加工を行い半調理済み食材として開発し販売していく。

サポート機関等

大津商工会議所、(公財)滋賀県産業支援プラザ、(独)中小企業基盤整備機構近畿支部

➤ 連携の経緯

食感・旨み・香り・栄養価を損ねないポイル・低温蒸加工などの野菜の加工技術を持つ滋賀総菜(事)は、より付加価値の高く、市場性のある商品作りのために、地元産の野菜の調達が課題であった。一方、JA栗東市は稲作中心の生産から、より付加価値の高い野菜の生産を拡大する方針のもと売上と収益が見込める販売先を確保する必要があり、今回、双方の課題解決が図れることから本事業に連携して取り組むこととなった。



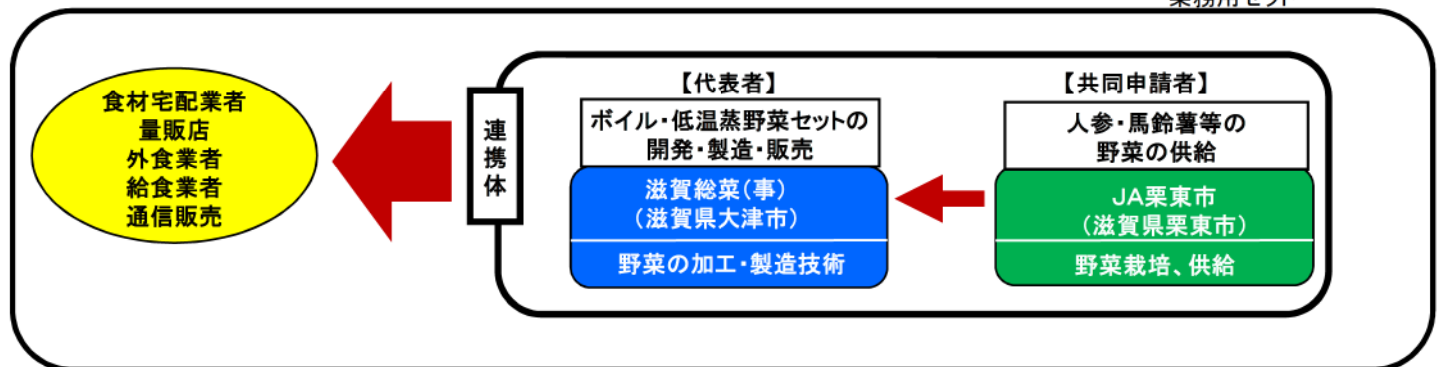
カレーセット

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

JA栗東市は契約栽培、簡便化した品位選別や梱包作業、機械化による省力化などのメリットを訴求し、稲作から野菜栽培への意欲のある農家に栽培を依頼するとともに、栽培指導に取り組む。滋賀総菜(事)は滋賀県産野菜を使用し、食感・旨み・香り・栄養価を維持できる独自のポイル・低温蒸加工を用いて、半調理済みの野菜セットの開発を行い、より収益性の高い事業への進出を図る。



業務用セット



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で3,000万円の売上高増加、永続的地域営農の確立

農地の活用が図られるだけでなく、稲作農家の圃場の有効利用による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2億2100万円の売上高増加、収益性の改善、地元雇用3名の増加

新規事業展開を図る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：滋賀総菜事業協同組合
TEL：077-546-7588
E-mail：sig-soumu@yoshikei.gr.jp

所在地：滋賀県大津市里5丁目3-2
FAX：077-536-2468
ホームページ：