

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

## 近江米(日本晴)を活用した京都の粉専門店の実用新案製法による「やわらかくておいしい冷し団子」の開発・販売

滋賀県野洲市産の近江米を使った、長期冷凍保存・再冷凍・解凍後の冷蔵保存を可能とする冷し団子の開発・販売を行う。

### 連携体

農林漁業者 (株)グリーンちゅうず (農業)

肥料としてクズ大豆を活用し、品質向上を図るとともに、「冷し団子」の製造に適した近江米(日本晴)の栽培に取り組む。

中小企業者 (株)図司穀粉 (食料品製造業)

近江米(日本晴)を使った長期冷凍保存・再冷凍・解凍後の冷蔵保存を可能とする冷し団子を開発し、販路拡大を行う。

連携参加者 滋賀県農業技術振興センター

近江米(日本晴)の研究データと品質改良技術を活かして、生産方法と土壌の改良について生産者を支援する。

### サポート機関等

地域力連携拠点 滋賀県中小企業団体中央会

### 連携の経緯

従来、団子を用いた和生菓子等は常温で販売されるものが多いため、夏場の需要は大きく減退する。併せて、洋生菓子においても和菓子素材を用いた商品が近年高い人気を見せていることもあり、冷凍・冷蔵保存が可能で冷たく食感で食べ易い「団子」を開発し、夏場の新たな需要開拓と販路拡大を考えた。そこで、冷し団子に適した成分を持つ「近江米(日本晴)」を野洲市において栽培に取り組む(株)グリーンちゅうずとの連携を開始した。



### 連携に当たっての課題や工夫等

商品開発は原料として、より製品に適して美味しい近江米(日本晴)が必要と考えた。近江米(日本晴)は滋賀県の代表品種であり、県内でも有数の生産規模と高い生産技術を誇る(株)グリーンちゅうずと連携し、滋賀県農業技術振興センターの指導の下、取り組む。(株)図司穀粉は高い製粉技術で加工し、新規需要開拓と販路拡大に向け、開発・販売を行うと共に、地域農産物のPRを目指す。



### 連携による効果

農林漁業者 5年で900万円の売上高増加、地元雇用2人の増加

菓子業界に新たな用途を提案し、差別化できる商品として高い需要が期待される。

中小企業者 5年で5,000万円の売上高増加、地元雇用7人の増加

近江米(日本晴)は滋賀県の環境に適している。また、収量も安定しており、高い生産性・収益性が期待される。

### 代表企業等の連絡先

企業等名	株式会社図司穀粉	所在地	京都市南区壬生通八条上ル八条町459
TEL	: 075-691-2573	FAX	: 075-681-2769
E-mail	: zushi@abox23.so-net.ne.jp	ホームページ	: http://www.zushikokufun.co.jp/