

地域	宮城県 大崎市	認定日	平成21年10月27日	通巻番号	2 - 21 - 029
----	---------	-----	-------------	------	--------------

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

減農薬・減化学肥料の古代米を活用した餡と菓子類の開発・販売

減農薬・減化学肥料で生産された古代米を用いた餡及び米粉を用いた菓子類を開発し、健康志向の顧客や小麦粉アレルギー一保有者、高齢者、新感覚の菓子類を求める顧客を対象に、全国展開を図る。

➤ 連携体

農林漁業者 **佐藤 正弘（農業）**

農薬・化学肥料を極力使わず専用機械を使用する栽培マニュアルのもと、古代米の生産に取り組むとともに、用途に合った品種の開発や保管・熟成の研究を継続し、古代米の作付け面積の拡大を図る。

中小企業者 **（株）貝茶舗（食料品製造業）**

古代米加工（焙煎）・商品化技術及び茶商としての販売ルートを活かし、古代米を用いた餡の製造及び新商品を開発し、全国展開を図るとともに、餡そのものについては業務用として菓子製造業者へ販売する。

連携参加者 **（有）菓子工房すわや（飲食料品小売業）**

菓子製造技術を活かし、古代米を用いた餡及び米粉を用いた菓子類を製造する。

サポート機関等 **古川信用組合、地域活性化支援事務局**

➤ 連携の経緯

（株）貝茶舗及び佐藤正弘は、古代米を主にお茶などに加工して市場に提供していたが、近年食の多様化が進み、米消費量が減少しているときに、これまでと同じような古代米加工品を提供しても、販売の拡大は期待できないと考え、今まで商品開発に取り組んできた経験を活かして、古代米から作った餡と菓子類の市場に的を絞り、新たな商品開発を進めていこうと連携することとなった。



古代米

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

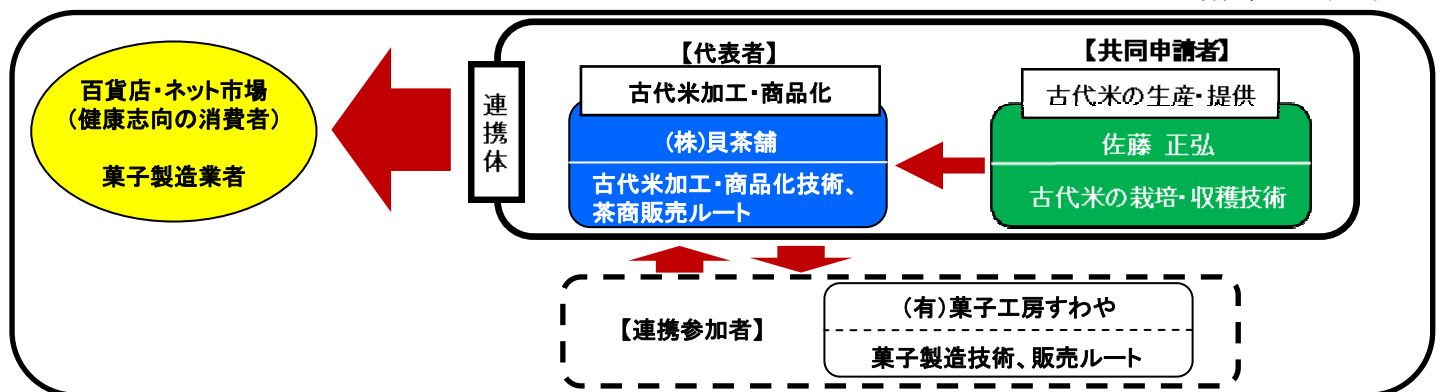
今まで古代米の市場は物珍しさが強調されていたが、（株）貝茶舗は現状と一線を画した新しい消費の形を提案していきたいと考え、これからは古代米本来の“健康米”の側面に加え、味覚的にも“美味しい”といえる商品を市場に提供することを目指す。一方、佐藤正弘も、用途に合った品種の開発を進めるとともに、保管・熟成の研究を継続し、古代米の作付け面積の拡大を図る。



古代米大福



古代米ロールケーキ



➤ 連携による効果

農林漁業者 **4年で320万円の売上高増加、耕作放棄地の有効活用等による作付け面積の拡大**

古代米作付け面積の拡大による収量の増加及び契約栽培の拡大により、高い収益性が期待される。

中小企業者 **4年で1,000万円の売上高増加、古代米の高付加価値化**

付加価値の高い古代米加工品の新商品開発により、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：株式会社貝茶舗
TEL：0229-22-0454

所在地：宮城県大崎市古川十日町2-1
FAX：0229-22-0435