

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

## 王将野菜を常温乾燥した加工品(料理具材、乾燥漬物、郷土料理セットなど)の開発と販路開拓

減農薬・減化学肥料・堆肥利用により生産した天童産の野菜“王将野菜”を原料とした素材本来の食感・色合い・風味が保持された常温乾燥加工品の開発と販路開拓を図るとともに、“王将野菜”の知名度向上とブランド構築を図る。

### 連携体

**農林漁業者** 佐藤 武志 (農業)

常温乾燥加工に適した野菜の品種や栽培・収穫方法を研究し、堆肥利用の循環型農法で安全安心な野菜を提供する。

**中小企業者** (株)黒田吉五郎商店 (飲食料品卸売業)

最適な常温乾燥を実現するための野菜のカット方法の研究や商品企画・開発から商品化・販路開拓に取り組む。

**連携参加者** (株)エムエスデー(業務用機械器具製造業)、JA天童市(協同組合)、佐藤和良、村山俊治、結城秀美、片桐哲、山田耕作、清野正浩、山本清志、佐藤藤三、鈴木幸雄(以上、農業)

常温乾燥機の最適なパラメーターの研究を行い、最適な乾燥方法と食品としての安全性の向上に取り組む。

**サポート機関等** 北郡信用組合、(財)山形県企業振興公社、地域活性化支援事務局

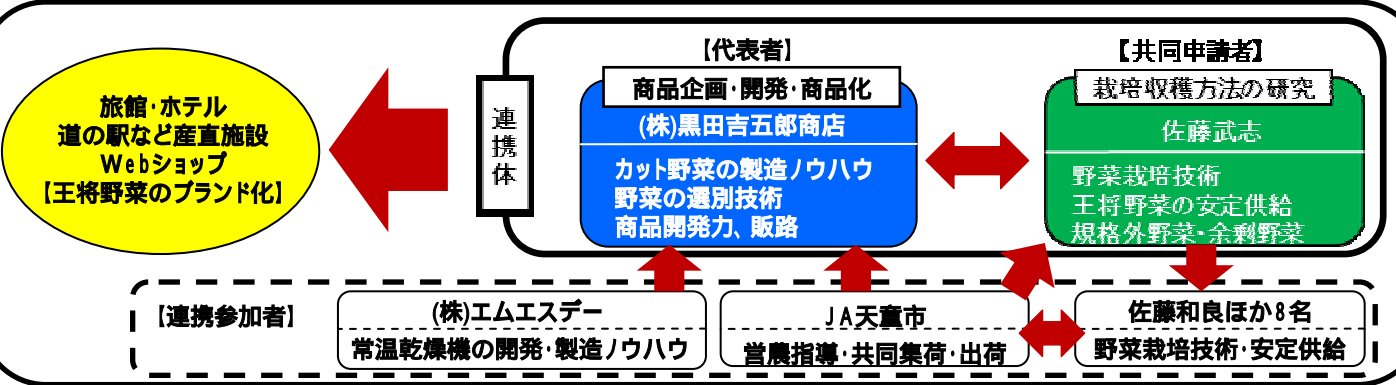
### 連携の経緯

(株)黒田吉五郎商店は、食品の安全安心と地産地消の観点から、優良な生産者組合との連携が不可欠であることに着目。また、野菜摂取量が減少している状況で、健康に良いとされる緑黄色野菜などを常温乾燥しバランスよく配合した商品を開発することにより、栄養分も損なわれず必要な摂取量を賄うことが可能となる。さらに商品として市場に出荷できない規格外野菜や今まで廃棄されていた余剰野菜を加工することで、生産者の収益の向上も見込まれるものと考え、連携体を構築するに至った。



### 連携に当たっての課題や工夫等

生産者は常温乾燥加工に適した野菜の品種や栽培・収穫方法について研究し、統一的な栽培方法、堆肥利用の循環型農法を基本に安全安心な野菜を提供する。乾燥野菜は様々な商品として展開が可能であるが、顧客のニーズを把握しながら開発する商品について検証を行い、開発テーマを絞り込み、コンセプトを明確にした商品づくりを行う。



### 連携による効果

**農林漁業者** 3年で連携事業による売上高約130万円、規格外・余剰野菜の高付加価値化

商品として出荷できない規格外野菜や今まで廃棄されていた余剰野菜も出荷可能なため、収益の向上が期待される。

**中小企業者** 3年で新商品の売上高約6,100万円、地域ブランド“王将野菜”の確立

“王将野菜”のブランド力を付加した商品群を順次開発し、市場を開拓することにより、差別化できる商品力の強化が期待される。

### 代表企業等の連絡先

企業等名	: 株式会社黒田吉五郎商店	所在地	: 山形県天童市鎌田1-4-7
T E L	: 023-654-2260	F A X	: 023-654-0135
E - m a i l	: kazu-v@ypost.plala.or.jp	ホームページ	: http://www.otoriyose-y.com/