

生産履歴の明確化や減農薬栽培等による付加価値向上

地元で栽培された黒大豆と温泉ミネラル水を使った新食感温泉納豆の製造販売

農薬・化学肥料の使用を減らした栽培手法による表皮の柔らかい中粒・小粒黒大豆と地元「落合温泉」の温泉水を使い、安全、安心、健康で、トレーサビリティを明確にした新しい食感の黒大豆納豆の開発と販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者 (有)エコ・ネット (農業)

食品廃棄物のリサイクルにより生産した有機肥料を使い、農薬・化学肥料の使用を減らした栽培手法で黒大豆を生産。

中小企業者 (有)黒石納豆 (食料品製造業)

落合温泉水と黒大豆を使い、独特の風味を持つ納豆を開発し、商品価値の高い納豆で販路拡大を図る。

サポート機関等 財団法人21あおり産業総合支援センター、地域活性化支援事務局

➤ 連携の経緯

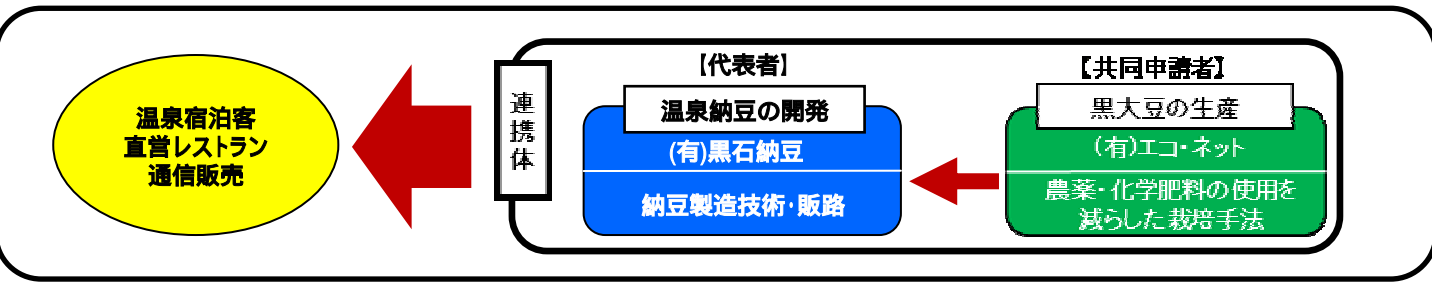
(有)黒石納豆は、「温泉なっとう」商標の使用権を取得し、落合温泉水を使った納豆の販売を行っているが、消費者の関心が安全、安心、健康、トレーサビリティにあることに着目し、温泉水と古来から漢方にも用いられている黒大豆を使った納豆の開発を目指していた。(有)エコ・ネットは、食品廃棄物のリサイクルによりエコフィード(食品廃棄物を利用した飼料)、有機肥料の生産を行うほか、農場を所有。(有)黒石納豆から要請を受けて大豆の試験栽培に取り組んだところ、有機肥料を使い、農薬・化学肥料の使用を減らした手法による生産の目処がたったことから連携して事業に取り組むに至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(有)エコ・ネットでは、中粒～小粒の黒大豆を、農薬・化学肥料の使用を減らした栽培手法で生産。農業での経験は浅いが、自社の有機肥料を使い、将来的には「有機農産物の日本農林規格」に基づいた黒大豆の生産を目指す。

(有)黒石納豆では、商品差別化のため、パッケージデザイン等の開発に取り組むほか、将来的には、使用する納豆菌の自社製造研究を行い、100%地元産にこだわった納豆づくりを目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者 4年で連携事業による売上高260万円、農薬・化学肥料を減らした大豆栽培の確立

自社生産の有機肥料を使い、農薬・化学肥料を減らした栽培方法で生産することにより、高い収益性が期待される。

中小企業者 4年で新商品の売上高約670万円、温泉納豆による販路開拓

商品価値にこだわることで、差別化が難しい市場の中で商品力をアピールして、販路が拡大されることが期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名	: 有限会社黒石納豆	所在地	: 青森県黒石市袋井1-74
T E L	: 0172-52-3958	F A X	: 0172-52-6502
E - m a i l	: kuroishi-natto@titan.ocn.ne.jp	ホ - ム ペ - ジ	: http://www13.ocn.ne.jp/~k-natto/