

④新規用途開発による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

宮城県大崎産食材による“汁物郷土料理”のレンジアップ商品および業務用食材キットの開発・販売事業

宮城県大崎の一汁三菜郷土料理の普及と発展を目指し、冷凍及びチルドの雑煮・芋煮・はっと汁・ちゃんこ鍋等汁物郷土料理のレンジアップ商品および業務用食材キットの開発・販売に取り組む。

➤ 連携体

農林漁業者 **鈴木要(農業)、浦上和子(農業)**

土壤改良による土づくりから、汁物に適した品種による栽培により、端物を含めた加工に適した規格の野菜収穫に取り組む。

中小企業者 **マルヒ食品(株) (食料品製造業)**

給食用食材の製造(特に野菜の加工に関するノウハウ)や商品企画提案で培ったノウハウを活用し、雑煮やはっと汁等に使用する無添加濃縮スープの開発、5分間でレンジ調理できる技術開発、冷製スープの冷凍・チルド流通に関する技術開発と容器に食材を盛り付けしたレンジアップ商品の開発・販売に取り組む。

サポート機関等 **大崎市、特定非営利活動法人未来産業創造おおさき、(独)中小企業基盤整備機構東北本部**

➤ 連携の経緯

地域の伝統的な食文化が失われつつある中で、伝統ある優れた食文化を継承していくことが重要との認識を持つマルヒ食品(株)と、市場の規格に合わない栽培農産物の有効活用を模索していた農業者である鈴木要、浦上和子が、大崎市雇用創造協議会主催の農商工連携実践事業「はじめよう！農商工連携講座」の研修会参加を経てそれぞれの課題を共有し、これら課題を解決するために連携することとなった。



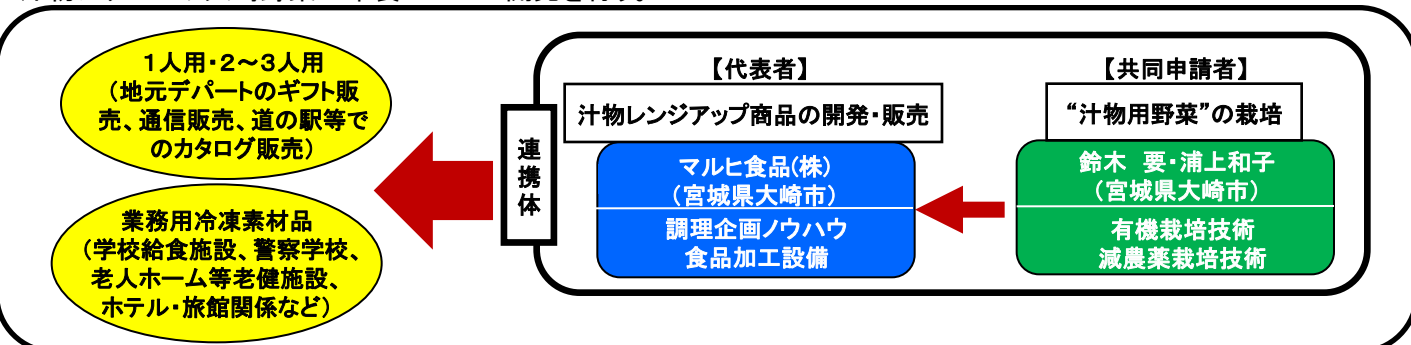
大崎野菜の栽培風景

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

農業者である鈴木要、浦上和子は、汁物にした際に彩りをよくする為に、ねぎや白菜は、緑と白の比率が50%になるような品種の選択と栽培方法を確立する。さらに、代表申請者以外の4名を加え、任意の生産者グループ(おおさき匠農業グループ)を組織して栽培に取り組む。マルヒ食品は、学校給食事業でのノウハウを活かし、冷凍保存およびチルドの容器入りレンジアップ商品で、温かい汁物シリーズや大崎野菜の冷製スープの開発を行う。



試作段階の雑煮



➤ 連携による効果

農林漁業者 **5年で420万円、315万円の売上高増加、規格外野菜有効活用による収益性改善**

契約栽培による安定出荷と規格外野菜の有効活用とにより、収益の改善が期待される。

中小企業者 **5年で5,300万円の売上高増加、収益性の改善**

郷土料理のレンジアップ商品開発の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 : マルヒ食品株式会社	所在地 : 宮城県大崎市鹿島台木間塚字西沢172-1
T E L : 0229-57-1330	F A X : 0229-57-1333
E - m a i l : info@azi-sai.com	ホームページ : http://www.azi-sai.com