

①規格外や低未利用品の有効活用

新ブランド「津軽の桃」を活用した食酢、高級調味料の開発、販売事業

津軽地方で栽培が増加している桃の規格外品を使用して桃酢やバルサミコタイプのバルサミピーチを開発、製造、販売する。

➤ 連携体

農林漁業者

津軽みらい農業協同組合

不織布マルチによる高糖度化、防風網設置によるせん孔細菌病対策強化などの技術を活用し、果肉がしまり、深い甘みのある桃の生産に取り組む。光センサー選別により生果出荷用に準ずる糖度10度超の桃ピューレ果汁を提供する。

中小企業者

カネショウ(株) (食酢製造業)

りんご酢醸造30年の取り組みで得た独自技術を活用し飲む桃酢や史上初となるバルサミコタイプのバルサミピーチ等を開発・製造し、販売する。

サポート機関等

青森県中小企業団体中央会、(独)中小企業基盤整備機構東北本部

➤ 連携の経緯

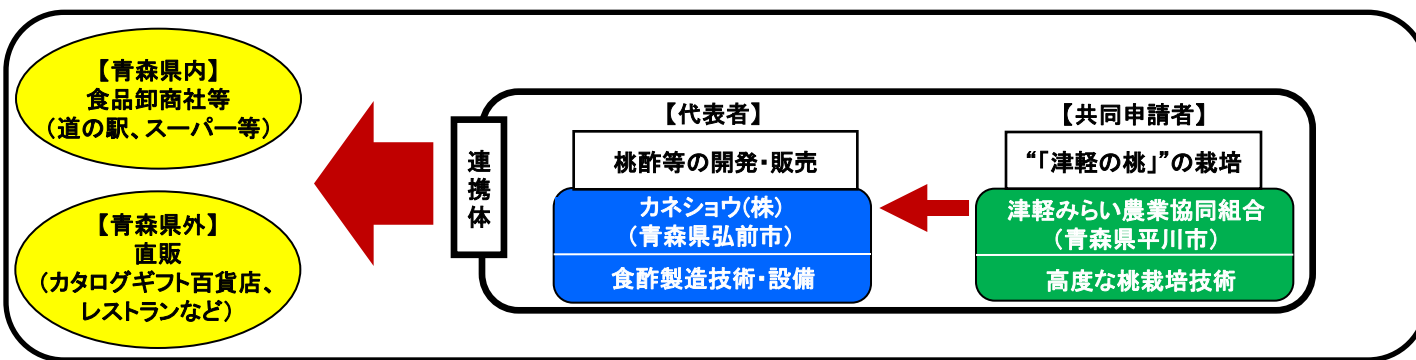
津軽みらい農業協同組合のりんご取扱量は国内最大であるが、早生品種「つがる」の価格低迷から代替作物として桃への転換に取り組んでいる。「津軽の桃」ブランドの市場評価は高いが、規格外の活用が課題であった。カネショウ(株)はりんご酢で一定の評価を得ているが、他のフルーツでの可能性を模索しており、農協から「桃酢」生産の提案があり、連携に至った。

➤ 連携に当たった課題や工夫等

津軽みらい農業協同組合は、生産量の増大に伴い、産地化に向けた取り組みを強化しており、光センサーによる選果で糖度11度超を「津軽の桃」ブランドで出荷している。桃酢の原料についても糖度10度超を使用する。食酢開発には、素材ごとに発酵に適する菌を特定する必要があるがカネショウ(株)は自社で菌を保有しており、りんご酢醸造で得たノウハウを基に自社開発を進める。



『津軽の桃』 オーク樽で熟成 飲む桃酢



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で395万円の売上高増加、「津軽の桃」ブランドの確立

早生つがるからの代替、また若手農家の新規取組による生産拡大とりんご栽培で培われた高度な栽培技術による収量向上と加工用の買取により、利益の向上と経営の安定が期待される。

中小企業者

5年で4,135万円の売上高増加、収益性の改善

桃酢、バルサミピーチ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：カネショウ株式会社

T E L : 0172-57-2121

E - m a i l : info@ringosu.com

所在地：青森県弘前市蔵主町15-23

F A X : 0172-57-5500

ホームページ：http://www.ringosu.com/