

地域	山形県 山形市	認定日	平成22年2月10日	通巻番号	2 - 21 - 034
----	---------	-----	------------	------	--------------

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

山形県産『白小豆』・『大納言小豆』を使用した新たな地元定番和菓子の開発・販路開拓事業

減農薬で栽培した山形県産の「白小豆」と「大納言小豆」を用いた餡を製造し、その餡を用いた新しい和菓子の開発と販路開拓を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

(有)みさおちゃんファーム (農業)

減農薬栽培と栽培履歴管理により「白小豆」及び「大納言小豆」を生産するとともに、小豆の粒径選別と表面の研磨処理により付加価値を高めて提供する。

中小企業者

(有)戸田屋 (飲食料品小売業)

「白小豆」を使用した白餡を開発するとともに、山形県産の「白小豆」「大納言小豆」の風味を最大限に引き出せるような独自性のある新しい和菓子を開発し、販売する。

サポート機関等

山形県中小企業団体中央会、地域活性化支援事務局

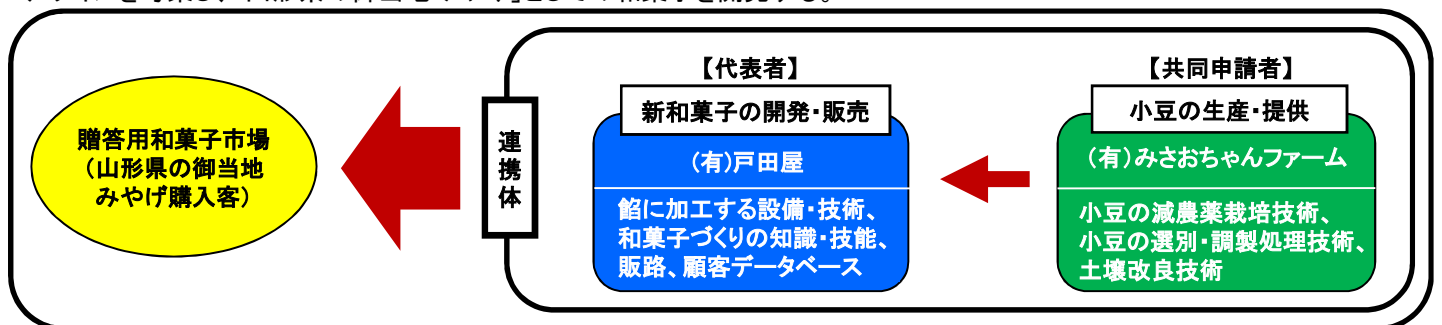
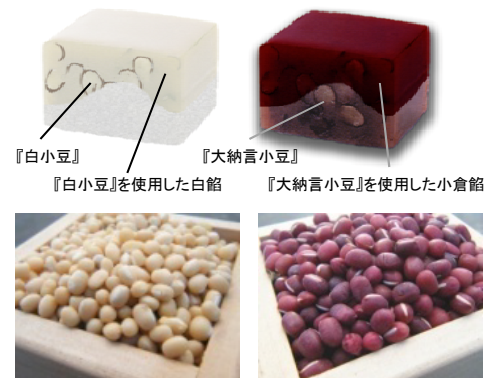
➤ 連携の経緯

消費者の安全・安心志向に対応し、減農薬栽培や栽培履歴管理が可能な小豆を栽培してくれる農業者を探していた(有)戸田屋と、有機栽培・無農薬栽培・減農薬栽培に付加価値を認めて継続的に安定した数量を購入してくれる販売先を確保したいと考えていた(有)みさおちゃんファームが、山形県中小企業団体連合会の紹介により連携に至った。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(有)みさおちゃんファームは、白小豆について複数品種の試験栽培を実施し、収量データ等を探取して山形県内陸部に適した品種を導き出すとともに、小豆の粒径選別(煮えムラの解消)と表面の研磨処理(汚れ除去、吸水性の向上)により付加価値を高める。また、(有)戸田屋は、山形県産小豆の特徴や風味の違いを最大限に引き出すためレシピを工夫するとともに、山形県のイメージを醸し出すようなテーマやストーリー性を持った商品及びパッケージデザインを考案し、「山形県の御当地みやげ」としての和菓子を開発する。

開発予定の「白和菓子」と「黒和菓子」



➤ 連携による効果

農林漁業者

4年で166万円の売上高増加、小豆の栽培技術確立と作付面積の拡大

小豆栽培技術の確立と作付面積の拡大による収量の増加及び餡製造に対応した選別・調製による付加価値の向上により高い収益性が期待される。

中小企業者

4年で2,230万円の売上高増加、地元定番和菓子のシリーズ化と和菓子産業の活性化

山形県産の素材にこだわった和菓子のシリーズ化を図ることで商品力の強化と収益性の向上が期待されるとともに、山形県の和菓子の知名度向上、和菓子産業の活性化が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：有限会社戸田屋

T E L : 023-622-6728

E - m a i l : toda-ya1948@sea.plala.or.jp

所在地：山形県山形市小姓町1-32

F A X : 023-634-6728

ホームページ：http://www.toda-ya.com