

3類型	農林水産物	通巻番号	3 - 21 - 101
地域資源名	れんこん、わかさぎ、鯉	認定日	平成21年6月29日
地域	茨城県かすみがうら市、霞ヶ浦	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：霞ヶ浦水産物(鯉、ナマズ、わかさぎ、白魚、エビ等)と「芽バス」蓮根等を活用した蓮根加工商品の開発と販売

会社名:安部水産

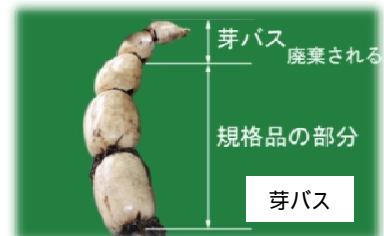
所在地:茨城県かすみがうら市牛渡2716-13

連絡先:TEL:029-898-2664

FAX:029-898-2328

事業概要(新たな活用の視点)

本事業では、佃煮加工技術を基に、従来廃棄処分されていた蓮根の先端部分である「芽バス」を主に用いて、養殖鯉やナマズ、わかさぎや白魚、川エビ等を活用した加工食品の開発・販売を行う。



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

本商品は、蓮根の特色を生かしながら、芽バス蓮根と霞ヶ浦水産資源とを融合することで、既存商品とは一線を画している。さらに、霞ヶ浦の農産物・水産物の魅力を身近で認識してもらい、市場の評価を高めることができる。

市場性

食品市場の規模は平成18年、約86兆円(農林水産省)であり、少子高齢化や人口の減少に伴い、平成10年の約93兆円をピークに減少傾向ではある。しかしながら、中食市場は、年々増加の傾向(財団法人 産業総合調査研究センター調べ)であり、中食事業を中心に考えれば需要も伸び、販路も拡大しやすいと考えられる。

販路

中食に利便性を感じる30代以上の女性を対象に、観光各地の販売店やPAでお土産物として販売する。また、県内外の旅館・飲食店等で1次加工品を販売する。さらには、インターネットや物産展を活用し販売の幅を広げる。



鯉の養殖場とレンコン畑



芽バスと霞ヶ浦の水産資源
(一番左端が通常のレンコン)

地域資源における関係事業者との連携

レンコンや水産資源は、地元の農家や漁業者と連携して原体の品質向上を目指す。また、生産面においては、地域の加工業者と協力体制をとる。さらに、茨城県の水産試験場や茨城県工業技術センターをはじめとする研究機関や料亭・料理学校等の協力のもと開発を進める。