

3類型	農林水産物	通巻番号	5-19-020
地域資源名	桑	認定日	平成19年12月14日
地域	京都府京都市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：京都市観光客向けマルベリー(桑)食品の開発、販売

会社名：株式会社おのみやす本舗

所在地：京都府京都市左京区上高野薩田町109

連絡先：TEL：075-791-1728
FAX：075-791-1745

H P：http://www.onomiyasu.co.jp/

事業概要(新たな活用の視点)

・「生糸」はピーク時、わが国輸出額の60%を占め、養蚕・絹糸業は近代日本の発展を支えてきた重要な産業であった。しかし、昭和30年代以降一貫して生産量は減り続け、ここ数年で養蚕農家数、繭生産量は、激減している。

・一方、桑の葉にはDNJ(1-デオキシノジリマイシン)・ビタミン・カロチン等多くの有用な成分が含まれている。

・(株)おのみやす本舗は、京都工芸繊維大学の原三郎名誉教授と連携し、桑の葉を粉末化(平均直径約20ミクロン)し、餃子の皮に練り込んだ商品を開発する。



【桑畑】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・桑の葉の粉末は、緑の色は付くものの味の変化はほとんど無く、様々な食品に活用することが出来る。

・開発する桑餃子の材料(豚肉、ニンニク、ニラ、キャベツ等)は京都産のものを使用し、餃子の皮に桑葉粉末を練り込み、桑入りの健康に寄与する餃子として、他の餃子との差別化を図る。

◆市場性

・京都観光客の土産物購入額は、1人当たり3,000円程度である。土産物としては、菓子類が多くを占めるが、その他、漬物なども上位を占めているため、土産物商品としての市場は充分に見込まれる。

◆販路

・京都の有名観光地(大原・清水・嵐山等)における直営店にて他の桑食品と共に桑の葉の効用に対する認知拡大を図り、販売を推進する。



【超微細粉末に加工した桑の葉】

地域資源における関係事業者との連携

・京都工芸繊維大学 嵯峨野農園に協力を得て、桑の葉の供給を受け、同大学内ベンチャー企業の技術により粉末化を行っている。今後も更なる研究開発等について連携を推進していく。

【桑の餃子「桑行座」販売イメージ】

