

3類型	農林水産物	通巻番号	2-22-010
地域資源名	最上伝承野菜	認定日	平成23年2月8日
地域	山形県新庄市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:最上伝承野菜(漆野いんげん豆)の特性を活かした新商品開発及び販路開拓

会社名:有限会社佐藤製館所

所在地:山形県新庄市大手町5-51

連絡先:TEL:0233-22-0303

事業概要(新たな活用の視点)

- ・山形県北部、最上地域の伝承野菜である「漆野いんげん豆」は、加工してもサヤごと食べられる特徴がある。
- ・本事業では、この特色を活かし、「豆甘露」をはじめ季節性を意識した寒天菓子、練物、葛菓子等の和菓子を開発し、販売する。
- ・開発商品と「漆野いんげん豆」双方のブランド化を目指し、地元の同業者あるいは関連事業者、農業者に波及するようなモデルケースとして取り組む。



収穫直前の漆野いんげん豆

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・「漆野いんげん豆」は、サヤごと商品化できるのが特徴である。また、他商品にはない見た目や味わい、独特の食感をもっている。

◆市場性

- ・和生菓子の市場規模は約5,000億円であり、和菓子の1世帯あたり年間支出額は平均12,000円で年齢が高くなるほど増える傾向がある。
- ・和菓子は、最近では中高年以上だけでなく、若者もおやつや軽食に食べ始めている。高齢化社会の進展により、和菓子の市場は今後も拡大すると考える。

◆販路

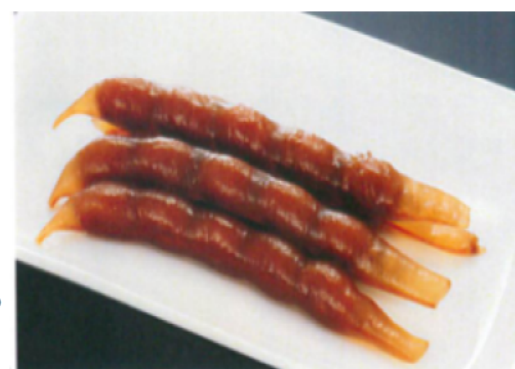
- ・同社では、大手百貨店数社と直接取引を行い、各地の店舗において販売コーナーを持っている。これらの販売コーナーを活用して新商品の販売に取り組む。
- ・新たに、地元特産品販売コーナーや県内物産販売店、インターネット販売等により需要の開拓を図っていく。



乾燥状態の漆野いんげん豆

地域資源における関係事業者との連携

- ・「漆野いんげん豆」は、数年前までは1軒の農家で自家消費用に栽培されていたが、同社が菓子材料として開発したことにより地域での栽培が拡大し、現在12戸の農家が作付し収穫量が増加している。
- ・地元農協では、栽培に関する講習会を開催し、栽培戸数・作付面積の一層の拡大に取り組んでいる。さらに、種苗管理・登録などの知的財産の保護に係る業務を担うとともに、地域の生産者、加工業者、自治体、支援機関、大学等で構成する協議会を設立し、ブランド化に取り組むこととしている。



漆野いんげん豆の甘露煮