

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

**地元有機農産物を活用した多用途且つ高付加価値な味噌商品の開発、製造、販売事業**

有機栽培された米及び大豆等を主原料に、北陸地域伝統の製法にて生産された「米麴味噌」ベースの新たな味噌加工品の企画・販売による新規用途開拓及び海外への販路拡大に取り組み、味噌の消費拡大を図る。

➤ **連携体**

**農林漁業者 井村辰二郎（農業）**

多収量且つ高品質な有機米「みつひかり」と有機大豆「あやこがね」等を味噌の原料として安定供給するとともに、生産規模の拡大を図る。

**中小企業者 (株)ヤマト醤油味噌（食料品製造業）**

有機農産物を主原料として、天然醸造による製造ノウハウを活かした新たな味噌加工品「金沢・カレー味噌」や「アイスに混ぜるみそ」等の企画・製造・販売を行い、国内のみならず海外での販路拡大に取り組む。

**サポート機関等 NPO法人スターシップ農商工連携支援機構、(独)中小企業基盤整備機構北陸支部**

➤ **連携の経緯**

井村辰二郎は、自家製堆肥を使用した有機栽培により、有機JAS認証を取得するとともに、機械化による大規模生産に取り組んでいた。更に、有機農産物の増産を検討していたが、販売先が限定的であったため、安定した供給先を探していた。一方、(株)ヤマト醤油味噌は、創業時から国産大豆にこだわった天然醸造による味噌の製造・販売に取り組んできた。更に、食の安心・安全志向の高まりや多様化する市場ニーズに対応するため、従来の概念にとらわれない味噌商品を有機大豆及び有機米で製造することを考案。そこで、地元で大規模な有機農産物の生産を実施していた井村辰二郎に打診し、連携して事業を開始することとなった。



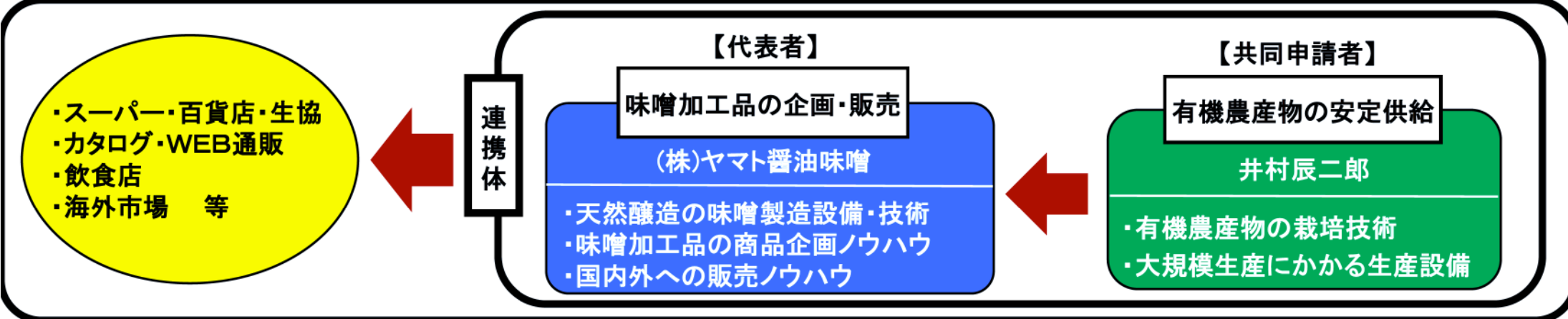
有機米「みつひかり」 有機大豆「あやこがね」

➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

井村辰二郎は、大規模生産設備やノウハウを活かし、味噌の原料として最適な粘り等を有し、多収量な有機米「みつひかり」と、タンパク質が多く発酵食品に加工すると旨み(アミノ酸)が増す有機大豆「あやこがね」の安定供給に取り組む。更に需要増加に対応するため耕作面積の更なる拡大を図る。一方、(株)ヤマト醤油味噌は、味噌の消費拡大を図るため、新規用途の提案や調理の簡素化等に対応する新たな味噌加工品「金沢・カレー味噌」や「アイスに混ぜるみそ」を企画し、国内外での販路拡大に取り組む。更に、井村辰二郎が栽培した有機農産物を主原料として、木桶を用いた天然醸造により製造することで高付加価値化を図る。



＜金沢・カレー味噌＞ 「アイスに混ぜるみそ」



➤ **連携による効果**

**農林漁業者 5年で2,177万円の売上高増加、有機農産物の生産拡大**

有機米「みつひかり」、有機大豆「あやこがね」の新規用途開拓及び生産面積拡大による地域農業の活性化が期待される。

**中小企業者 5年で6,220万円の売上高増加、味噌消費量の拡大、海外への輸出による販路拡大**

「金沢・カレー味噌」や「アイスに混ぜるみそ」等の新たな味噌加工品の開発による味噌消費量の拡大及び地域の伝統的食文化(米麴味噌)の維持・継承並びに国内外での販路拡大による地域活性化が期待される。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名：株式会社ヤマト醤油味噌	所在地：石川県金沢市大野町4丁目1170
T E L：076-268-1248	F A X：076-268-1242
E - m a i l：kohei@yamato-soysauce-miso.co.jp	ホームページ：http://www.yamato-soysauce-miso.co.jp