

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

「蒟豆(こんず)」（大豆と蒟蒻融合品）の開発・生産・販売と利用品の普及

たんぱく質豊富な山梨県産大豆と繊維質を多く含む群馬県産こんにゃく芋を使った高タンパク低カロリーの融合による健康に寄与出来る食品の開発販売。

➤ 連携体

農林漁業者

農事組合法人 富野里（農業）

大豆の栽培技術を活かし、大豆の香りの豊かな「あやこがね」品種の栽培に取り組む。

中小企業者

岡田食品加工有限会社（食品製造業）

こんにゃくの生産技術を活用し富野里の生産した大豆を使用して蒟豆の麺状、粒状化した商品を生産販売する。

連携参加者

山梨県総合農業技術センター、JA梨北、(株)川西、(株)ジエビー・エンタープライズ、(株)ビーティン研究所

連携参加者の技術支援、販路開拓支援を受け蒟豆の生産及び販売を行う。

サポート機関等

多摩信用金庫・地域活性化支援事務局

➤ 連携の経緯

商品改良を行うため、蒟豆(こんず)の主原材料となる大豆の新品種を探している時に、行政の支援を受け、西東京市と友好都市である山梨県北杜市の富野里を紹介頂き連携事業を開始した。北杜市は、大豆生産を積極的に支援しており、富野里は組合長白倉氏を始め組合員の方々が熱心に大豆生産に取り組んでいる。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

富野里は、蒟豆(こんず)に適した香り豊かな大豆を栽培するため、山梨県総合農業技術センターと連携し、本格的生産モデルの確立に取り組む。岡田食品加工(有)は、長年の蒟蒻生産技術を生かし、新たな蒟蒻粉と大豆の湖化技術により蒟豆(こんず)を生産する。健康と美容を意識する方々へ、連携企業とともにメニューを開発提案し、効果的な販売戦略を確立し、蒟豆(こんず)を使った新たな商品群の創出と販路拡大を目指す。

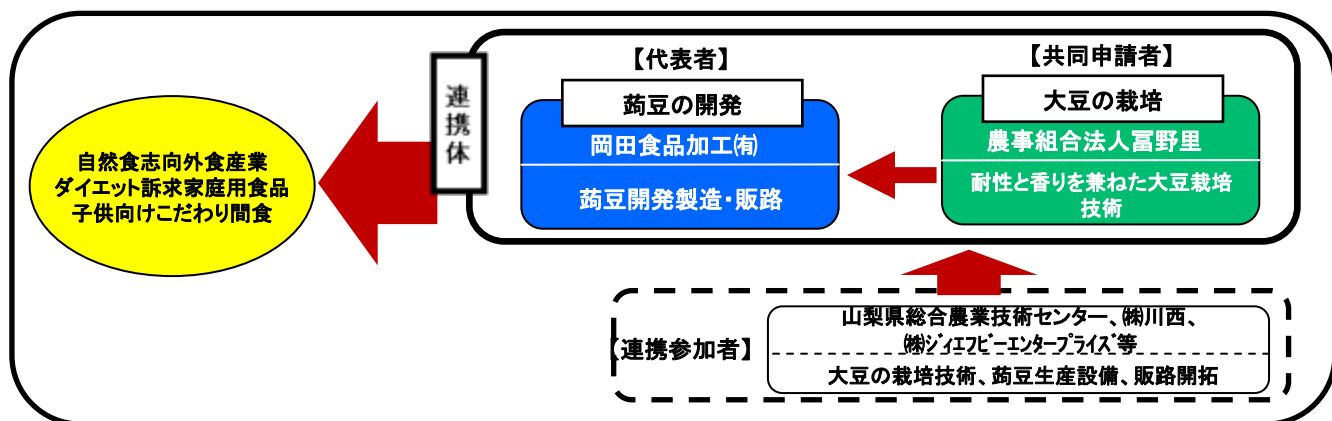
こんにゃくの新しい食べ方

大豆とこんにゃく融合品

こんにゃく製品を製造販売している西東京市の「岡田食品」の新開発品は、こんにゃくと大豆の粉で作られた「こんず」。ヘルシーで栄養豊富な「たまごず」や「大豆たんぱく質」を配合した「大豆たんぱく質」。

http://www.okada-shokuhin.co.jp

新しいから生産された「こんず」。こんにゃくイミダチを私財する食べ方を創り出して販売された「こんず」。おいしい食べ方のアイデア満載です。



➤ 連携による効果

農林漁業者

売上高:0円(平成21年)→300万円(平成26年目標)

富野里の成功により他の生産者の協力体制を構築することで、大豆を北杜市の主力農産物としていくことが期待できる。

中小企業者

売上高:0円(平成20年)→5,600万円(平成26年目標)

蒟豆(こんず)の一連の商品群を順次開発、市場を開拓し、商品力の強化することで、従来のこんにゃく以外の販路開拓が期待できる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名: 岡田食品加工有限会社

TEL: 042-421-6363

E-mail: okadafod@dream.ocn.ne.jp

所在地: 東京都西東京市谷戸町2-4-6

FAX: 042-421-6364

ホームページ: <http://www.okada-shokuhin.co.jp>