

平成29年6月27日

報道機関各位

「植物性乳酸菌 HOKKAIDO 株を使用した農産加工品の開発・製造及び販売」事業が農商工等連携事業計画に認定されました。

道総研が参加する「植物性乳酸菌HOKKAIDO株を使用した農産加工品の開発・製造及び販売」事業が、平成29年6月9日付けで、北海道経済産業局及び北海道農政事務所から、農商工等連携促進法に基づく「農商工等連携事業計画」に認定されました。

農林漁業者：塚田卓也

中小企業者：(株)北彩庵

連携参加者：北日本フード(株)

(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター

サポート機関：(独)中小企業基盤整備機構北海道本部

の5者による連携事業です。

認定されたことにより国から受けられる各種支援施策を活用し、乳酸発酵の農産加工品の開発、製造及び販売を目指します。

1 農商工等連携事業計画とは

農商工等連携促進法に基づき、地域経済を活性化するため、企業等を支援する制度です。中小企業者と農林漁業者とが有機的に連携し、それぞれの経営資源を活用して行う新商品・新サービスの開発・販売等の新たな事業計画を国が認定し、支援します。

認定事業者は、事業計画に基づく試作品開発・販路開拓等に対する補助金、信用保証の特例、政府系金融機関の低利融資等の各種支援施策を受けることが可能となります。

2 使用される道総研の研究成果

植物性乳酸菌HOKKAIDO株は、道内農家の漬物から発見された北海道オリジナルの乳酸菌で、道総研が保有する特許菌株です。これまでの研究で、野菜、果物、穀類などの植物原料をよく発酵させるという特性を持っていることがわかっています。

本事業では、この特性を活用して、農産加工品の発酵までの時間を従来と比べて数週間程度短縮すること等で、鮮度劣化を最小限に止めた新商品を開発し、生産性の向上を目指します。

道総研食品加工研究センターは商品開発にあたり、菌株及び加工技術を提供します。

3 詳細なプレスリリースについて

(独)中小企業基盤整備機構北海道本部からより詳しい内容について、別途プレスリリースが行われる予定です。(平成29年6月27日頃)

詳しくはこちらへお問い合わせください。

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 (道総研)

食品加工研究センター 食品開発部 (担当者：中川)

電話 011-387-4111 ※平日8:45~17:30 土・日・祝日・年末年始はお休みです。

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

植物性乳酸菌HOKKAIDO株を使用した農産加工品の開発・製造及び販売

塚田卓也が生産する新たな野菜と乳酸菌HOKKAIDO株を使用し、(株)北彩庵の漬け物製造ノウハウを活かした乳酸発酵の農産加工品(キムチ、千枚漬け、ザワークラウト)を開発、製造及び販売を目指す。

➤ 連携体

農林漁業者

塚田 卓也(農業)

有機肥料や自然由来の資材で高品質な穀類、野菜等の栽培技術を活かし、コールラビの本格生産に取り組む。

中小企業者

(株)北彩庵(法人番号 5430001026830)(食料品製造業)

HOKKAIDO株やコールラビを用いたキムチ、千枚漬け等の漬け物を開発し、小売、土産物店等で販路を拡大する。

連携参加者

北日本フード(株)(法人番号8430001018858)

(地独)北海道立総合研究機構食品加工研究センター(法人番号 6430005006258)

本連携事業において、植物性乳酸菌HOKKAIDO株の提供、加工技術や販路拡大をサポート。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構北海道本部(法人番号 2010405004147)

➤ 連携の経緯

(新規作物)コールラビ



(試作品)コールラビの漬物

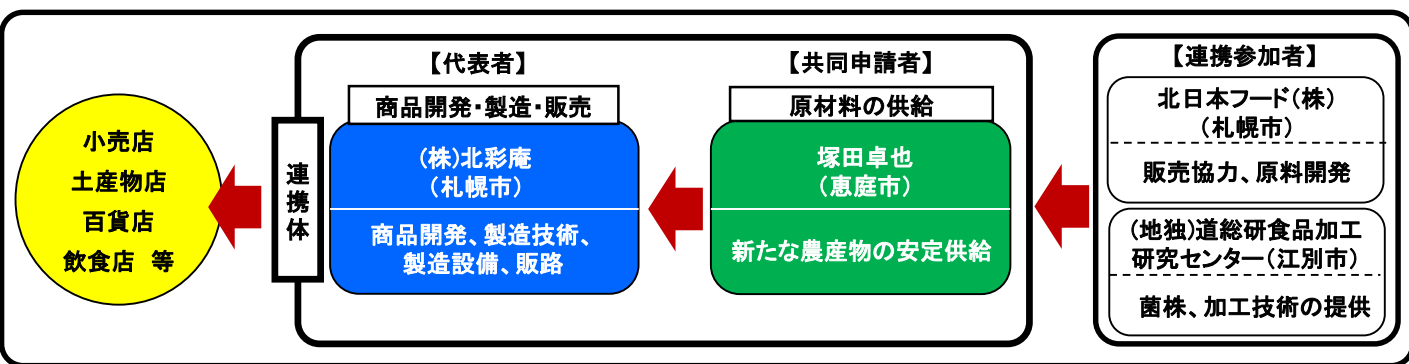


塚田卓也は、平成13年から北日本フード(株)(北彩庵の親会社)と契約栽培により原料野菜を出荷する関係を構築。長年に渡る取引関係により北日本フードグループとの信頼関係を構築し、本事業で使用する新たな野菜「コールラビ」等を契約栽培することとなり、(株)北彩庵と連携するに至った。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

農業者は、北海道の営農野菜としては初めて栽培するコールラビ、欧州でザワークラウトの専用種として栽培されているジュビリー種のキャベツ栽培により、収益性の高い農産物を計画的に増やすことが可能となる。

中小企業者は、食品加工研究センターが保有している植物性乳酸菌HOKKAIDO株の使用と独自のノウハウにより、農産加工品の発酵までの時間を従来と比べて数週間程度を短縮する等により、野菜の鮮度劣化を最小限に止めた新商品を開発し、生産性の向上を目指す。新たな野菜や品種の使用で、従来品とは異なる食感、食味を有する商品を開発し、スーパー、お土産物店、百貨店及び飲食店への販路を拡大を目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で約272万円の売上高増加。

新品種「コールラビ」等の安定栽培技術、収益の安定化。

中小企業者

5年で約1,421万円の売上高増加。

新品種や特定の乳酸菌を使用した発酵食品の開発、生産性向上。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社北彩庵

T E L : 011-613-2080

E - m a i l : kujime@excellent-g.jp

所在地：北海道札幌市西区八軒10条西9丁目1-45

F A X : 011-612-1323

ホームページ：http://www.kitanihonfood.jp/group/03.html