

# 道南伝統食品協同組合

北海道函館市

はばたく中小企業・小規模事業者300社

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

## 設備導入・生産工程改善による生産力倍増 昆布の伝統を守り事業拡大による雇用創出

同組合は、北海道・道南地方の特産品を高次加工し、その製品の普及・共同販売することを目的に設立した。昆布の里、昆布の生産に最適な南茅部町に起源を発して、縄文のロマンと歴史を秘めている古代日本食文化の伝統を頑なに守り続けている。南茅部白口浜真昆布は古き蝦夷・松前藩の時代より“献上昆布”として有名。南茅部の漁業者・加工業者が中心となって道南地方の伝統食品とその食文化を紹介し、普及継承を図っている。

- 所在地 北海道函館市大船町600番地の5
- 電話/FAX 0138-25-5403/0138-25-3590
- URL <http://www.douan-konbu.org/>
- 代表者 代表理事 町田 晴雄
- 設立 1991年
- 資本金 400万円
- 従業員数 27人



生産性向上

### 大型乾燥機導入・生産工程改善による昆布粉末の生産力の倍増

従来の生産工程で、昆布を乾燥する工程がボトルネックとなっていたが、ものづくり補助金にて、大型乾燥機を導入し、生産工程の改善、生産力2倍・燃料コスト半減を実現。乾燥機内のベルトコンベアを3つ段差的に配置することで、昆布がきれいに反転し、両面均等に乾燥できるようになった他、内部の温度差が小さく保たれているため、仕上がりにムラがなく、製品が安定化した。その他、ベルトの形状を変えたり、受け皿を配置することで、歩留まりが大幅に改善され、付加価値の向上につながっている。この源資にて、職員の給与向上に寄与している。



ものづくり補助金にて導入した大型乾燥機

### オンラインを活用した販売戦略、昆布製品の認知度向上

ネットショップを有効活用し、地元の伝統食品である昆布製品の販路拡大を図っている。また、ブログやツイッターを活用し、当組合の昆布製品を使ったレシピや産地状況を定期的に情報発信することで、当組合及び当組合の昆布製品の認知度向上、昆布製品の消費拡大を図っている。震災による被害を受けながらも、事業を継続し、昆布製品の生産を行っている。



情報発信レシピ「ツナ塩こぶ茶漬け」

### 地域資源である昆布の伝統を守り、事業拡大による雇用創出

南茅部の昆布は、最高級の品質で知られており、江戸時代に松前藩で幕府への献上昆布として重宝された。北からの親潮と対馬暖流が合流し、昆布の生育に最適な水温になっている他、豊富な栄養素や生育に適した日光等、昆布の生産に最適な環境が整っていることが最高級の品質につながっている。当組合は、素材を活かした製品づくりを行い、道南地方の伝統を守り続けている。さらに需要の拡大が見込まれる粉末昆布の増産に対応すべく、人員の増加、新工場を建設、事業規模の拡大が雇用創出につながっている。



日常作業風景

ものづくり