

④新規用途開発による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

ニンシとトマトの加工品開発及び製造工程の機械化による生産性向上事業

岩内町で加工されるニンシと調理用トマトを用いた付加価値の高い洋食加工食品を開発、製造、販売するとともに、ニンシのブランド化を目指す。

➤ 連携体

農林漁業者 **本堂 秀利(農業)**

調理用トマトの本格栽培と収量安定のための栽培技術を確認し、安定供給を行う。

中小企業者 **一八興業水産(株)(法人番号 8430001051958)(食料品製造業)**

水産加工技術を活かし、手軽に食べられる洋食レトルト食品の開発・製造・販売を行う。

連携参加者 **岩内町地場産業サポートセンター(法人番号 2000020014028)**
(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、試作開発用施設の提供、商品開発に関する助言等を行う。

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

一八興業水産(株)は、ニンシのブランド確立に向けて、発酵食品「にしんのおかげ」やニンシをオリーブオイル漬けにしたレトルト商品「にしんスパ」を開発・販売してきた。近年の魚離れなど、消費志向の変化に対応していくため、野菜と組み合わせた洋食分野の商品開発が必要であると考えていた。一方、本堂秀利は、調理用トマトの栽培を進めていたが、事業化に向けて安定的な販売先の確保に課題を抱えていた。

双方から相談を受けていた岩内町地場産業サポートセンターが仲介となり、両者の経営課題を共有した結果、連携事業に取り組むに至った。

試作中の「パスタソース」



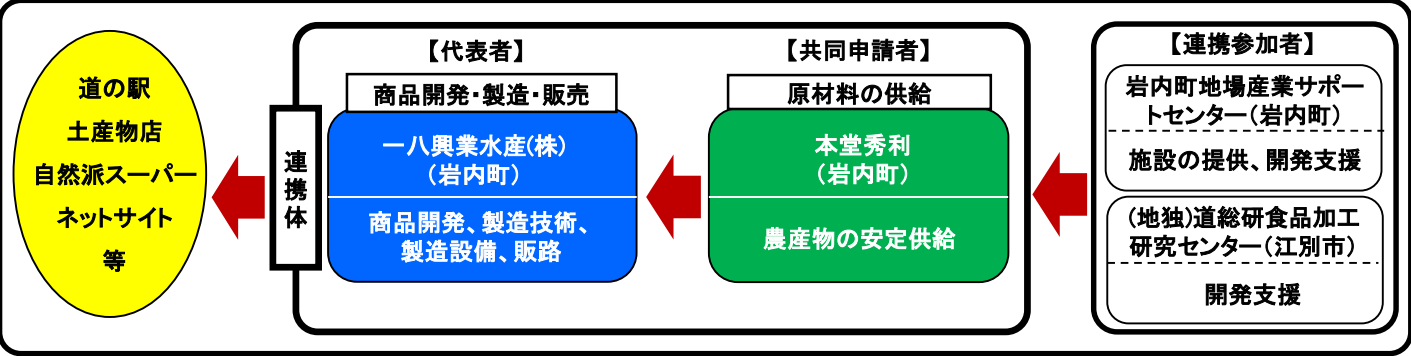
調理用トマト「なつものしゅん」



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

一八興業水産(株)は、全国的な少子高齢化の影響を受け、人材の確保が難しくなってきたなか、ニンシとトマトを利用した新たな加工品の開発を契機に、加工工程の機械化を図り、生産性向上及び高付加価値化を目指す。

本堂秀利は、連携先のニーズに応じた調理用トマトの効率的な栽培やコスト削減などを進め、農業生産管理システムの導入などIT活用も視野に入れながら、生産性向上を目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者 **5年で約100万円の売上高増加。**

IT活用による収量アップ、安定供給及び販売先確保による農業経営の安定化。

中小企業者 **5年で約2,200万円の売上高増加。**

機械化による生産性向上、ニンシの高付加価値化及び商品バリエーション増加による売上増加。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 一八興業水産株式会社
 TEL : 0135-62-1811
 E-mail : ki-t@ippachi.co.jp

所在地 : 北海道岩内郡岩内町字大浜68番地7
 FAX : 0135-62-1835
 ホームページ : <http://www.ippachi.co.jp/>