

平成22年度

北海道農商工連携ファンド 概要集

	番号	テーマ(略称)	連携体の代表者		連携相手の所在地
農業	①	ハスカップの発泡酒	美唄市農業協同組合	美唄市	美唄市
	②	コケ植物の緑化製品	北海道三祐(株)	札幌市	札幌市
	③	雨竜町農産物での加工食品	福山醸造(株)	札幌市	雨竜町
	④	とうもろこしのクリームスープ フリーズドライ	(株)浪花亭	札幌市	仁木町
	⑤	大根の乾燥野菜	(有)ウイスター・コーポレーション	札幌市	士別市
	⑥	札幌産果実のスイーツ	佐々木果樹園	札幌市	札幌市
	⑦	八雲産大豆の味噌	服部醸造(株)	八雲町	八雲町
	⑧	トマトの形状を残した加工食品	(株)北島農園	鷹栖町	上富良野町
	⑨	山わさびとチーズ	(株)食事処ゆたか	池田町	池田町
	⑩	栄養・健康機能性の豆飲料	(株)丸勝	帯広市	帯広市
林業	⑪	白樺の樹皮、葉のお茶	(有)インカハ 白樺	大樹町	大樹町
水産	⑫	サクラマスの高品質塩蔵品	(株)丸亀	札幌市	乙部町
	⑬	ホッキのレトルトカレー	(株)まるい弁当	苫小牧市	苫小牧市
	⑭	日高昆布の調味料と菓子	(株)中村昆布加工店	様似町	様似町
	⑮	大型根ボッケの加工品	福留 誠	七飯町	函館市
	⑯	キムラギの「焼きウニ」	畑宮食品(株)	利尻町	利尻町
	⑰	アサリの電子レンジレトルト食品	(有)マルユウ海楽	厚岸町	厚岸町
	⑱	未利用サケのペットフード	(株)東武	中標津町	標津町

北海道経済部商工金融課
北海道商工会連合会

①ハスカップを使った発泡酒の新商品開発による地域ブランド化計画

美唄市の特産品であるハスカップは、生産量が全国一であるが、ハスカップを活用した新商品開発が課題であった。

美唄市農協、美唄商工会議所青年部が中心となり、ハスカップを使った飲料の試作品を市民に提供したところ、好評を得、製品化への要望が寄せられた。

ビール会社などの協力を得ながらハスカップ果汁を原料とした発泡酒を開発し、市内小売店やホテル等で販売する。

(株)丸い池田商店
(美唄市)

- ・商品販売
- ・販路拡大



美唄市農業協同組合
(美唄市)

- ・原材料仕入れ、供給



←→
連携

②コケ植物等による緑化製品の開発・販路開拓

北海道三祐(株)は、公共事業が減少する中、地球温暖化対策の一環として、コケを壁面等で生育する緑化事業への進出を計画した。

コケは「光と水」だけで生育できるが、コンクリートや建材などの無機質面で生育・繁茂させる技術は完成されていない。

このため、同社はコケの研究家が開発した「コケが必要とする水分をコントロールする技術」を導入して商品開発を行うとともに販路開拓を行う。

北海道三祐(株)
(札幌市)

- ・商品開発
- ・販路開拓



熊木 基雄
(札幌市)

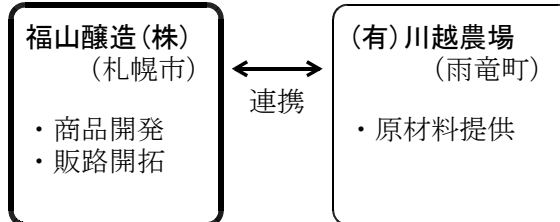
- ・コケの増殖と供給

←→
連携

③雨竜町の優良農産物を原料とした加工食品の開発と販路開拓

雨竜町の(有)川越農場は、長年にわたり硝酸態窒素の低減や堆肥の活用など、土壌改良に取り組んでいる。

福山醸造(株)は、輸入原料から道産原料へ移行する足がかりとして同農場が生産した大豆・麦・にんにくなどの優良な農産物を原料に付加価値の高い味噌や醤油の開発を行うとともに、販路開拓に取り組む。

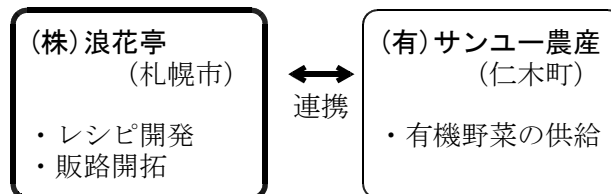


④北海道産とうもろこしなどの穀物類のクリームスープフリーズドライ

優れた加工食品をつくるためには、「良い食材と良い会社で」という考え方にたって取り組んでいる

(有)サンユース農産が有機農法で生産する農産物と店舗を構えて料理店として営業している(株)浪花亭の製造技術やノウハウをそれぞれ活用して製品開発に当たる。

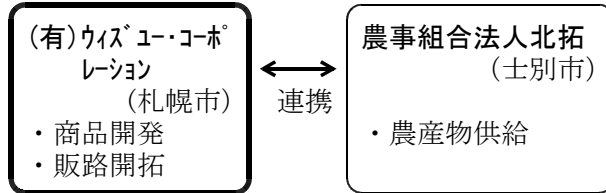
とうもろこしなどの素材の旨みを引き出し、本物・高級品でありながら調理が容易なフリーズドライの「クリームスープ」を開発するとともに、販路開拓に取り組む。



⑤北海道産大根等を用いた乾燥野菜商品の開発・販路開拓

農事組合法人北拓は、大根をおでん用の規格にカットして、食品メーカーや外食産業に納品しているが、重量ベースで3分の2の大根が利用されていない。

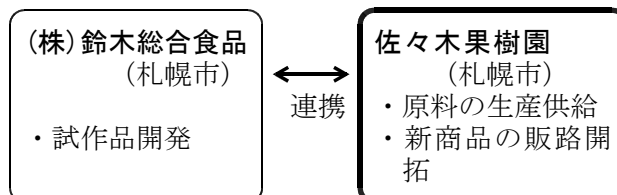
未利用の大根を有効活用するため「切り干し大根」を作りこれににんじんなどの根菜類、きのこ、ホタテなどの乾燥品を副素材として加え「乾燥ミックス野菜」として商品化するとともに、販路開拓に取り組む。



⑥札幌産果実を活用したスイーツ類「果樹園の便りシリーズ」の商品開発及び販路開拓事業

果樹園では、出荷期を過ぎたり、完熟面、規格外等により出荷できない果物が相当量発生し、「ハネ品」「余り品」として保管されているが、有効活用されていない。

これら果物のうち、プルーン、プラム、さくらんぼの3種類の有効活用のため、ゼリーやフルーツスイーツ等の新製品開発を行うとともに販路開拓に取り組む。



⑦オール八雲「こだわり尾張徳川家味噌」の商品化

服部家は、徳川御三家のひとつ名古屋尾張藩に代々仕え、道開拓の使命をにない藩士一族とともに八雲に移住した。

自給自足と地元住民の食生活安定のため、味噌醤油の製造をはじめめるにあたり、尾張徳川家より徳川家所有の「八」の印を商標として下賜した。以来、約一世紀にわたり商売を継続できたことに感謝を込めて、特産品の開発など地元への貢献活動を検討した。

「八雲産大豆」が他の地域で栽培されているものより大きさや味で勝っていることが判り、これを原料とし、また、米や塩も八雲産のものを使い「こだわりの味噌」として新製品開発に取り組むとともに、販促活動を行う。

服部醸造(株)
(八雲町)

- ・商品開発
- ・販路拡大

連携

(有)グランドマン
サービスエダ
(八雲町)

- ・原材料供給



⑧トマト等地場野菜における形状を保持した加工食品の開発

地場のとうもろこしや馬鈴しょなどを原料にレトルト製品や野菜飲料を製造しているが、さらにトマトや南瓜などの高付加価値化を図ることとした。

トマトの新製品として「トマトの形を保持したドライトマト」が製品化できないか研究した。その結果、食物繊維を添加することでホールトマトの形状保持に成功した。

ドライトマト及びドライトマトなどを使った商品開発（オリーブオイル漬けなど）に取り組むとともに、既存ルートなどでの販売促進に努める。

(株)北島農園
(鷹栖町)

- ・原料保管
- ・研究開発
- ・製造

連携

(有)フワランドかみふらの
(上富良野町)

- ・原材料の生産供給
- ・市場調査、販売



⑨池田町の山わさびを配合した風味豊かなチーズ製品の開発・販路開拓

町内で生産している「山わさび」の消費拡大と池田町の特産品開発を検討する中で、今後も需要の増大が見込まれるチーズとミックスした商品開発を企画した。

プロセスチーズを柔らかくし、その中にすりおろした山わさびをミックスした新商品の開発を行うとともに販路開拓に取り組む。

(株) 食事処ゆたか
(池田町)

- ・商品開発
- ・販路開拓

斉藤 源嗣
(池田町)

- ・山わさびの供給

連携



⑩十勝産豆類を活用した栄養・健康機能性豆飲料の加工・販路開拓

十勝では農業の輪作体系を維持するため豆類の作付けが不可欠であり、多くの豆類が生産されている。

輸入品に比べ品質・栄養価・機能性の面で評価が高いが、嗜好の変化、食生活の洋風化や調理の手間の多さから、豆類の需要は低迷している。

豆類の新規用途開発のため、安心安全と栄養価さらに機能性が期待できる豆類の新しい消費形態のひとつとして「豆飲料」の開発を行うとともに、販路開拓に取り組む。

(株) 丸勝
(帯広市)

- ・商品開発
- ・販路開拓

(有) 有機実業
(帯広市)

- ・原材料提供

連携



⑪大樹町の白樺を使った茶葉および健康食品等の開発・販路開拓

白樺は、古くから薬用として利用されてきたが、樹皮、枝、葉は廃棄されているため、これらに含まれる有効成分を活用して、白樺茶や健康食品を開発する。

白樺茶は、樹皮、枝、葉を乾燥粉碎し、通常のお茶のようにお湯で漉して飲む商品とする。

また、健康食品は、枝や葉を微粉末にし、お湯に溶かすか又は食品に練り込んで使う商品とする。

(有)インカシ[®] 白樺
(大樹町)

- ・ 原材料の選定
- ・ 商品企画
- ・ 販路開拓

大樹町森林組合
(大樹町)

- ・ 白樺の樹皮、枝、葉の供給

連携



⑫熊石産サクラマス高品質塩蔵品の商品化開発

熊石産サクラマスは、市場で高値で取引されているが、一般的には高級魚と認知されていないため付加価値向上を目指し、高級塩蔵品の商品開発を行うとともに、販路開拓に取り組む。

生のサクラマスを鮮度の良いうちに独自塩蔵法より塩蔵・凍結する商品(A)やサクラマスに海洋深層水に漬けた桜の花や葉を添えた商品(B)さらに道南の真昆布でしめた商品(C)の製造に取り組む。

〔開発商品〕

- (A) さしみ鮭桜ます
- (B) 桜ますの桜葉漬
- (C) 桜ますの昆布じめ

(株)丸亀
(札幌市)

- ・ 商品開発
- ・ 販路開拓

ひやま漁業協同組合
(乙部町)

- ・ 原材料供給
- ・ 加工協力

連携

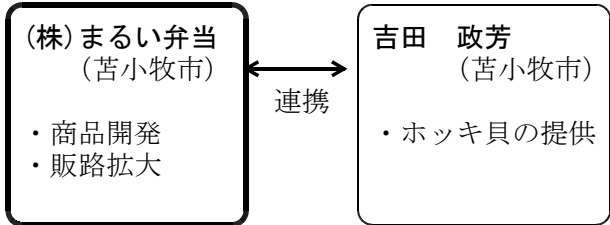


⑬ 苫小牧市のホッキ貝を使ったレトルトカレーの開発・販路開拓

苫小牧市で水揚げされる「ホッキ貝」の漁獲高は全国一であり、地元では「刺身」はもとより「ホッキカレー」などとして市民の生活に定着している。

ホッキの高付加価値化や販路拡大に取り組むなどホッキ料理を全国に発信することが課題であった。

ホッキを活用した新製品の開発に当たり、他社の商品が製造過程の加熱によりホッキの身が固くなっているが、この欠点の改善を目的に「ホッキのレトルトカレー」の開発を行うとともに、販路開拓に取り組む。

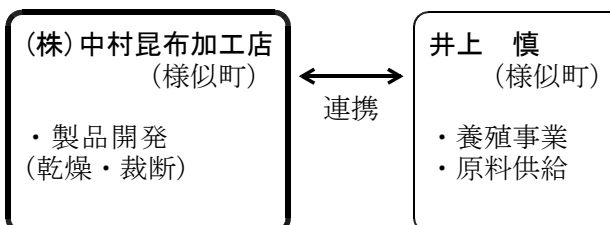


⑭ 日高昆布を使った調味料および菓子類の商品開発および販路開拓

日高昆布は、一定のブランド価値を持っており、すべて天然物の昆布を原料としている。

しかし、他の昆布生産地では既に養殖を行っており、日高地域においても、毎年の天候に左右されない「養殖昆布」の生産に取り組むこととした。

養殖昆布の成長段階で発生する間引き昆布を有効活用するため佃煮やスナック菓子などの開発を行うとともに、販路開拓に取り組む。

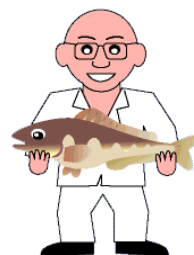
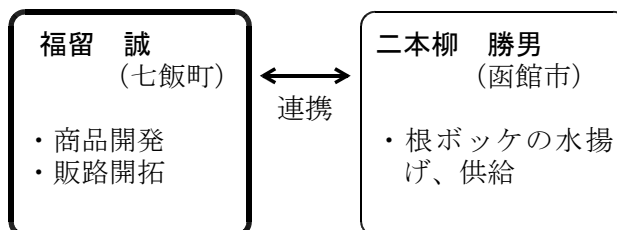


- [開発商品]
- ・ 昆布のり佃煮
 - ・ カリカリ昆布

⑮ 恵山岬(函館市)の大型ホッケ(根ボッケ)を使った加工食品の開発および販路開拓

ほっけは、一般的に生ではなく加熱して食べるが、事業者の豊富な調理ノウハウにより、生で食べられる寿司タイプの食品やしょっつるなどの加工食品を開発するとともに、販路開拓に取り組む。

開発に当たっては、市販されている刺し網で採ったほっけではなく、恵山の海底の岩場に生息し栄養状態が大変によい「根ボッケ」と呼ばれる大型ほっけを使用する。

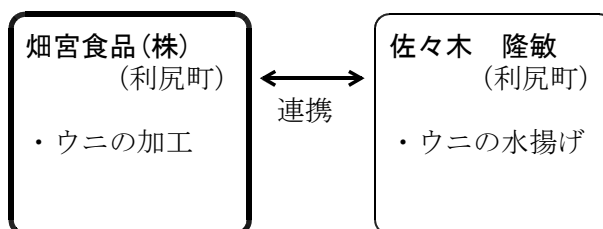


⑯ 利尻産キタムラサキウニを使った「焼きウニ」の開発および販路開拓

利尻島のウニは特産品として広く認知されているが、観光客からは、美味しい食べ方で食べたいというニーズが多いことがわかった。

新鮮なウニを焼くことで香りが一層高まることと「キタムラサキウニ」は最近増加傾向にあることから、これを使った「焼きウニ」の製品化を企画した。

観光土産品として販売するので、真空パック後「常温」又は「冷蔵」での流通形態に対応可能な商品開発を行うとともに、販路開拓に取り組む。



⑰厚岸産アサリを使用した電子レンジ加熱用レトルト食品の開発

厚岸産のアサリは、肉厚で濃厚な旨みの特徴とし、土産品としての需要が大きいが、賞味期限が短いことや禁漁期間(7/15～8/31)は販売できないことが課題となっている。

また、既存顧客からアサリの調理方法がわからないという意見も寄せられている。

賞味期限の延長及び電子レンジで手軽に加熱調理が可能な新商品の開発を行うとともに、販路開拓に取り組む。

(有)マルユウ海楽
(厚岸町)

- ・商品開発
- ・販路開拓

連携

津田 正吉
(厚岸町)

- ・原材料供給



⑱標津産サケの未利用部位を含む原材料を活用したペットフードの開発・販路開拓

ペットを飼育している消費者から、「国産の魚を原料にしたペットフード」を販売して欲しいという要望があったが、提供できる商品は製造されていなかった。

漁業協同組合では、鮭の加工により発生する未利用部位を経費負担して廃棄処分していた。

廃棄処分されている未利用部位を有効活用したペットフードを開発するとともに、販路開拓に取り組む。

(株)東武
(中標津町)

- ・市場調査
- ・販路開拓
- ・情報提供

連携

標津漁業協同組合
(標津町)

- ・原材料調達
- ・商品加工

