

地域	京都府 長岡京市	認定日	平成23年 2月8日	通巻番号	5 - 22 - 060
----	----------	-----	------------	------	--------------

新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

「京たけのこ」(京都西山丘陵産たけのこ)の生素材の風味を生かした冷凍加工食品の開発・販売

京たけのこを特殊冷凍して、春季に限られていた生たけのこの旬の味と風味を、年間を通じ提供できる商品を開発・販売する。

➤ 連携体

農林漁業者

JA京都中央 (農業)

京都西山丘陵産たけのこの栽培履歴管理についてのルール化と、新たな集荷基準を確立することで、当産地たけのこの付加価値向上を通じて、たけのこの生産拡大を図る。

中小企業者

小川食品工業(株) (食料品製造業)

京都西山丘陵産たけのこを特殊冷凍加工し、年間を通じて旬の味と風味を提供できる商品を開発し、直営店や百貨店を通じて販売拡大する。

サポート機関等

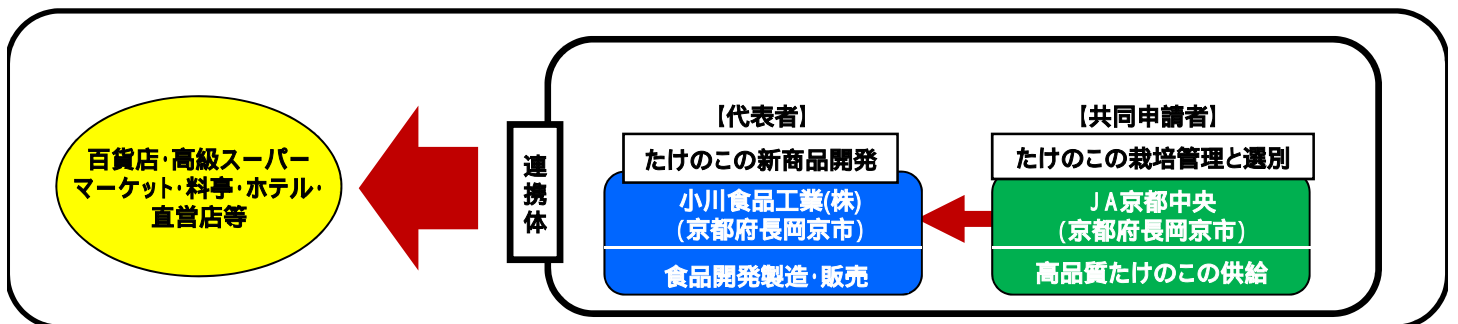
京都中小企業応援センター(構成法人 長岡京市商工会)、(独)中小企業基盤整備機構近畿支部

➤ 連携の経緯

京たけのこの価値向上を図りたい小川食品工業(株)は、特殊冷凍により年間を通して生の味と風味を提供できる加工技術で商品開発を考えていた。長年の食品加工技術と販売ルートを生かし、特殊冷凍システムを導入することで鮮度保持された美味いたけのこの提供が可能となる。そこで、小川食品と取引があり、農家の収入アップを狙っていたJA京都中央による思惑が合致し、連携に至った。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

京たけのこは、柔らかくて高級たけのことして高評価であったが、その風味等を味わうには春季のみに限られていたが、本事業により年中供給が可能となる。一方、当地のたけのこの生産者及び生産量は逡減傾向にあり、農家所得の向上を図り、生産拡大に結び付け、当産地のたけのこの高付加価値化を図ることが課題であった。当事業では小川食品工業の食品加工技術とJA京都中央の営農指導体制を生かして、地域的に栽培履歴管理をルール化すること等により、食の安心・安全を訴求することで、需要拡大とブランド力向上に繋げる。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で2,130万円の売上高増加、たけのこ取扱量の増加

新たな集荷基準の出荷たけのこの取り扱いや栽培履歴管理のルール化により、たけのこ生産農家の農業経営の安定に貢献すると期待される。

中小企業者

5年で5,000万円の売上高増加、収益性の改善

たけのこの安定供給とたけのこ加工食品の高付加価値化により、売上の増加と収益性の改善が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：小川食品工業株式会社
TEL：075-951-4381
E-mail：ogawa@takenoko.co.jp

所在地：京都府長岡京市神足四反田13
FAX：075-953-1517
ホームページ：http://www.takenoko.co.jp/