

「中小企業の技術力+農業者のブランド力」 コラボが未来を拓く！

うつのみやアグリネットワーク採択事業の成功事例



宇都宮市やJAうつのみや、宇都宮商工会議所などが協力して展開している「うつのみやアグリネットワーク」は、中小企業と農家を結びつける地域資源開発や農工商連携に取り組んでいます。同事業にアドバイザーとして関わっている中小企業診断士の須田秀規先生に、2つの成功事例をご紹介します。その当事者である企業と農家の方から話を聞きました。

須田 宇都宮産の農産物の需要拡大と産業の振興を図るために設立された「うつのみやアグリネットワーク」では、農業者と中小企業のマッチングで、地域資源を生かした商品やサービスの開発を行っています。今回は、2件の採択事業をご紹介します。中小企業の皆さんが経営革新や商品開発に取り組むヒント、きっかけになっていただけたらと思います。

事例1
◎プロジェクト名
「ブタとヒトを中心とした循環型経済環境作り」(平成29年度)
ブランド肉「みや美豚」で独自のチャーシューを開発

宇都宮市内に「俊麺なが田」などラーメン店を展開する、ルーベキュール(株)の永田社長が、(有)大柿畜産のブランド豚「みや美豚」を使ったチャーシューなどの商品開発を行っています。

永田 当初の目的は、店で出すチャーシューの改良でした。ブランド力があり、私どもの店の味に合う豚肉を探した結果、大柿さんの「みや美豚」に出会いました。あっさりした



「みや美豚」を使ったローストポーク丼



採択事業の発表会で来場者にあいさつする永田さんと大柿さん



うつのみやアグリネットワーク
アドバイザー
中小企業診断士
須田 秀規 先生

味わいが特徴のブランド肉です。
大柿 実は私は「NOTION」さんのライメンのファン(笑)。ですからお話をいただいた時にはびっくりしましたが、やる気も出ました。
永田 最初は、開発した商品をスーパーなどで市販することを計画しましたが、それには別途作業所を設ける必要がある。当面は店で調理して自分の店舗だけで使うことにしました。4店舗ありますから、まるごと1頭購入して部位ごとに店を割り振り、試作しました。日常業務の中で試作するのは大変でしたが、従業員が「みや美豚」というブランド



(有)大柿畜産
大柿 仁 さん



ルーベキュール(株)
代表取締役
永田 俊一朗 さん

下肉を使う」ということでモチベーションが上がり、熱心に取り組んでくれました。

大柿 通常、市場に出す時には肉の大きさが規格が決まってしまうのですが、「みや美豚」をおいしく食べていただくには規格外のサイズの方が良いのではと思っていました。そこでさまざまなサイズを試させていただき、勉強にもなりました。

永田 まな板にのらないほど大きな肉が来たので、ビックリしました(笑)。何回かやりとりして、おいしくうちの店で加工するのにちょうどいいサイズを模索しました。できたチャーシューは私の店舗だけでなく知り合いの店でも使っていたけど、非常に好評でした。私もでは3月に本店移転を含め全店を大きく変える予定です。その時の味の核として「みや美豚」チャーシューを打ち出していく予定です。将来は作業所の設立や、商品販売も手がけていきたいと思います。

床井 若山さんとは、心が通じ合う理想的なコラボができたと感じています。

ゆずの大産地は高知で、栃木県は生産量も決して多くありません。また、廃業するゆず園もあります。この現状を打破するためにも、6次産業化は不可欠と感じています。ただ、自分たちにはその技術や販路がありません。だから、地元で意識が高い事業者の方と組ませていただくために、アグリネットワークを活用させていただきました。

若山 農業者と中小企業は、本業の強み同士を生かした連携が理想的です。床井さんのゆずは肉厚で香りが高く、高知のゆずとはまったく違ったすばらしさを持っていますので、それを私どもの加工技術で菓자에商品化できれば、きょうまくいきたいと思います。また、今回のコラボをきっかけに「宮ゆず」を商標登録したので、それならば開発した菓子の名称も「宮ゆず」にしようということになりました。1年がかりで試作をし、まっ

たく無添加の高級菓子が誕生しました。

床井 何度も行き来しつつ商品開発をするのは、本当に得難い経験でした。互いのプロセスを生かした商品だと思えます。

若山 いちばん苦労したのは、皮ですね。ゆずは皮に高い栄養価があり、おいしさも詰まっています。それを逃がさず、肉厚の皮を食べていただけるように加工するため何度も試作を重ねて「宮ゆず」ようかんが誕生しました。1個600円なので「高い」とおっしゃる方もおられますが、食べてみれば皆さん納得されます。まさに高付加価値商品ですよ。

床井 今後は「宮ゆず」のブランド力をさらに高めたいですね。できれば産学官連携で、農業試験場や大学の研究室などに分析を依頼し「宮ゆず」の優秀さをデータで実証できたらと考えています。
若山 私どもでも、今後はさらに販路を広げ、より多くのお客さまにお求めいただ

事例2

◎プロジェクト名
「宇都宮の柚子と甘味のハーモニー」
(平成25年度)
肉厚で香りの高い「宮ゆず」と菓子づくりの技術が高付加価値商品に

新里町で長くゆず園を営み「宮ゆず」のブランドゆずを作っている床井柚子園の床井光雄さんと、同じく老舗の菓子製造業(株)若山商店の若山恭三さんが協力してゆずが丸ごと1個入った「宮ゆず」ようかんを開発しました。



床井柚子園で実ったゆず



コラボの成果、ゆずが丸ごと入った「宮ゆず」ようかん



床井柚子園
代表
床井 光雄 さん



(株)若山商店
専務取締役
若山 恭三 さん

けるようにしたいと考えています。
須田 ルーベキュール(株)の永田さんは、今回のコラボが店舗全体のブランディングのきっかけになりました。また(株)若山商店の若山さんは、高付加価値商品の開発に結びつきました。
企業にとって地域の農産物に目を向けることは、さまざまな経営メリットにつながります。この機会にぜひ、うつのみやアグリネットワークに加入して、経営力向上に役立てていただけたらと思います。

うつのみやアグリネットワークでは、3月16日まで平成30年度のアグリビジネス創出促進事業を募集しています。積極的にご活用ください。

<http://www.u-agrinet.jp/information>



●問合せ 宇都宮市農林生産流通課 ☎028-632-2843