

夢づくり協働推進事業の実施状況 15

事業名

農商工連携による備中高梁ブランド「ピオーネ加工品」開発支援（高梁市）

事業の概要

地産地消活動が高まるなか、高梁地域の特産物であるピオーネを使った特産品づくりの機運が高まっている。高梁地域では、ピオーネは主に生食用として出荷されており、加工用への活用がなかったが、平成20年度から特産品開発の動きが活発化している。

21年度は、高梁商工会議所と連携し農商工連携による特産品開発を協議するなかで、地元洋菓子業者からのピオーネ一次加工品を使用した商品開発の意向を受け、生産者が自らシロップ漬けと干しぶどうの一次加工に取り組んだ。この一次加工品が洋菓子業者に納入され、カップケーキやデニッシュパン等の商品が誕生した。これら商品は、「備中高梁ブランド」開発商品として様々な機会でもPRされ、土産品として認知されつつある。

22年度は、一次加工品の製造体制を整えて量産できる仕組みを確立するため、加工グループや生産組織と協力しながら、加工仕向け用ピオーネを確保して一次加工品の製造に取り組んだ。

協働の主体、役割分担

協働の主体	役割分担内容
備中高梁ブランド推進協議会 構成員：高梁商工会議所(加入事業者)、備北商工会、高梁市観光協会、高梁市、高梁農業普及指導センター、高梁市、高梁市文化連盟他	<ul style="list-style-type: none"> ・特産品づくり研究会の開催 ・備中高梁ブランドの認定 ・備中高梁ブランド商品の販売支援 ・備中高梁ブランド開発商品の試食会開催 ※ 経済産業省の「地域資源∞全国展開プロジェクト」事業を導入
びほく農協ピオーネ生産部会高梁支部 松原班、中井班	<ul style="list-style-type: none"> ・加工仕向け用ピオーネの供給 ・省力房づくりによる加工用ピオーネの生産
方谷の里農産加工部	<ul style="list-style-type: none"> ・ピオーネのシロップ漬け、及び丸ごと干しぶどうの一次加工品の製造

実施状況

1 特産品づくり研究会の開催

(H22.4.27、5.26、11.24)

地元加工業者と特産品開発に向けて意見交換を行い、連携の在り方等について協議した。

併せて、研究開発した商品の販路開拓についても検討した。

〈現在取り組まれている連携内容〉

- ①酒造会社が大吟醸の酒粕を洋菓子業者へ卸し、「酒粕サブレ」の商品が誕生
- ②酒造会社から酒粕を漬物用として加工業者へ卸し、「備中漬け」の商品が誕生
- ③加工グループが一次加工したピオーネのシロップ漬け、干しぶどうを洋菓子業者へ卸し、「カップケーキ」と「デニッシュパン」の商品が誕生



研究会で協議

2 備中高梁ブランド認定審査会の開催

(H22.4.2、6.15)

高梁市内で製造し、高梁にゆかりのある加工品を対象に「備中高梁ブランド」の認証制度を設けている。現在までに24品目が認定されている。なお、認証された商品については、ブランドマークを添付して販売することができる。



ブランドマーク

3 高梁B級グルメによるまちづくり推進

(H22.6.14、8.19、9.28、10.12)

新たな高梁の味を創出し、まちづくりに活かすことを目的に、高梁B級グルメの募集と審査、試食会を行った。

最終審査に残った3品については、一般消費者を加えた試食審査会を開催し、最優秀賞には「こんにやくタコ焼き」が選ばれた。なお、他の2品についても、今後市内の料理店等で提供できるように検討していくことにしている。

4 ピオーネ一次加工品の製造体制整備と原材料の供給体制づくり

(1) 加工体制づくり

方谷の里農産加工部が主体となって、ピオーネのシロップ漬けと丸ごと干しぶどうの一次加工に取り組んだ結果、465kgを干しぶどうに、35kgをシロップ漬けに加工した。出来上がった一次加工品は、菓子材料として地元洋菓子業者や和菓子業者に卸しているほか、市外のアイスクリーム業者とも取引を行った。



干しぶどうの選別作業



シロップ漬けの作業



干しぶどうの個包装

(2) 原材料の供給体制づくり

中井ぶどう部会、神原ぶどう部会を対象に加工仕向け用ピオーネの提供を依頼し、kg単価400円～250円でB級品ピオーネを供給してもらった。この取組により、生産者から加工用ピオーネを提供してもらう体制が整い、一定程度の量産体制ができた。

5 菓子業者による商品開発

地元洋菓子業者が、引き続きピオーネの一次加工品を使った備中高梁ブランドの商品づくりを行っている。その結果、丸ごと干しぶどうを入れたカップケーキと、シロップ漬けをのせたデニッシュパンは着実に販売実績を伸ばしている。また、地元和菓子屋がシロップ漬けを使った「ピオーネゆべし」を開発した。これらの商品は、高梁の新しい土産品としての期待が高まっている。



備中高梁ブランド商品の紹介パンフ

成果・効果

- 1 産地に位置する加工グループが一次加工に取り組み、できた一次加工品を地元の菓子業者に納品する仕組みが構築され、一定量の一次加工品を製造・販売するルートが確立できた。
- 2 生産者からB級品のピオーネを供給してもらう体制ができたことは、生産者にとっても規格外品を有利販売することにつながり、生産者の所得向上に寄与できた。
- 3 加工業者の意向を反映させた特産品開発について、特産品づくり研究会で検討することができ、業者間の連携が図られるとともに、農商工連携のあり方も検討できた。その結果、ピオーネ以外の産物についても農商工連携による商品開発の協議が進んでいる。