

地域	静岡県 富士宮市	認定日	平成21年6月29日	通巻番号	3 - 21 - 060
----	----------	-----	------------	------	--------------

規格外や低未利用品の有効活用

「有機農業により生産した旬の野菜を使用したカレー、ソース等加工品の開発と販売」

年間数十種類にわたり無農薬、無化学肥料にて栽培した旬の野菜を使用したカレー、パスタソース、スープまたはピューレ等を開発し、味、食材にこだわりを持った消費者をターゲットにした商品開発と販売を行う。

➤ **連携体**

農林漁業者 **百姓屋つくみ (農業)**

無農薬、無化学肥料の野菜栽培を実践するとともに野菜調達ルートの確保、野菜の洗浄・一次処理に取り組む。

中小企業者 **(株) Bioファームまつき (飲食店)**

レシピ開発と加工を実践し、主に食にこだわりを持つ顧客をターゲットとした流通業者等を介し販売する。またピューレ等の中間加工品を菓子製造業者等へ販売し野菜を使った新たな商品提案を実施して販路の拡大に努める。

連携参加者 **富士見工業(株) (その他の卸売業)、富士山麓有機農業推進協議会、静岡県立静岡農業高校、富士市産業支援センター、(学)鈴木学園中央調理製菓専門学校静岡校**

竹堆肥の供給、野菜の調達およびレシピ開発や調理技術へのアドバイス、ブランディング、マーケティングアドバイス等により連携事業を支援する。

サポート機関等 **静岡県商工会連合会、静岡銀行**

➤ **連携に至った経緯**

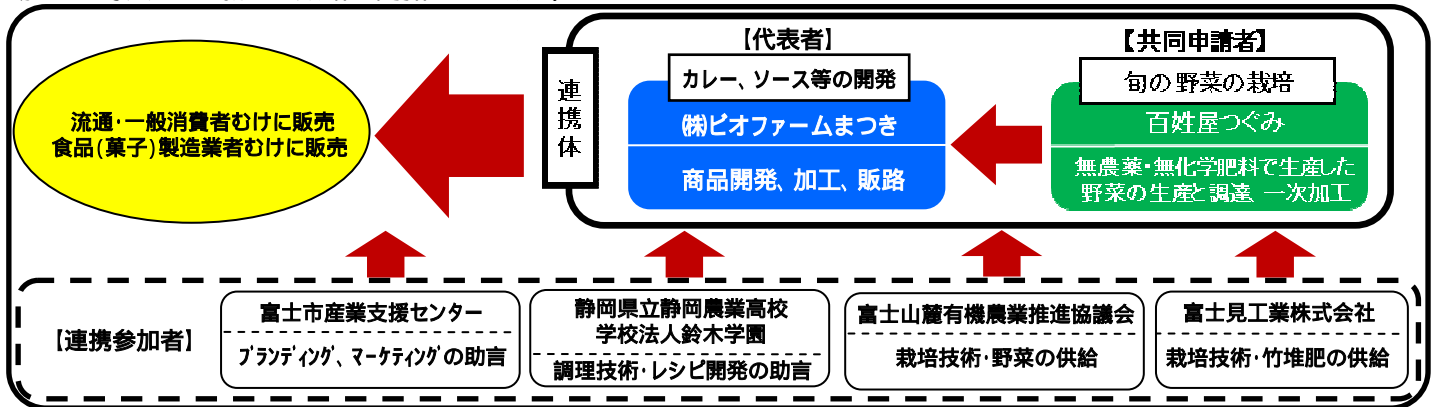
(株) Bioファームまつきは有機農業により生産した野菜を調理・提供しており、有機農業の推進が会社の理念の一つである。また百姓屋つくみは地元で有機農業を実践しており、収益拡大による安定した営農を志している。両者が有機的に連携することでお互いの課題を克服し、有機農業の推進に努めることが可能であることから今回の連携に至った。



写真 バジルペースト (開発イメージ)

➤ **連携に当たった課題や工夫等**

(株) Bioファームまつきの課題は、同じコンセプトで野菜生産を実践している農業者からの安定的な調達である。また百姓屋つくみは、販路を開拓と、収穫物への付加価値を増す技術(加工技術)や規格外品などの有効利用による収穫物のロス低減である。今回の連携により農業者による野菜生産や調達ネットワークにより、中小企業者は安定的に原材料となる野菜を供給し、開発した商品の販路拡大を図る。また、レトルトパウチ加工の導入により新たな販路の開拓につなげる。



農林漁業者 **売上高: 0円(平成20年) 600万円(平成25年目標)**

無農薬、無化学肥料栽培による野菜生産また所属する富士山麓有機農業推進協議会のメンバーからの野菜調達により安定的に野菜を調達し収益を安定させると共に洗浄、カットなど一次加工の実践により新たな加工技術の習得につなげる。

中小企業者 **売上高: 0円(平成20年) 6000万円(平成25年目標)**

原材料となる野菜の安定供給により市場への製品の供給と販路の拡大が可能になり売上の増大を図るとともに、加工技術としてレトルトパウチ加工を導入し販路の拡大と技術の習得に努める。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名	: 株式会社 Bioファームまつき	所在地	: 静岡県富士郡芝川町大鹿窪1158-36
T E L	: 0544-66-0353	F A X	: 0544-66-0353
E - m a i l	: info@bio-farm.jp	ホ - ム ペ - ジ	: http://www.bio-farm.jp/