

1 取組事例

宮崎県延岡市の空飛ぶ新玉ネギを活用した販売力のある新たな商品の開発（こんにやくとのコラボレート）
～未利用資源の有効活用～



2 取組主体

大山食品株式会社
(社)宮崎県ジェイエイ食品開発研究所

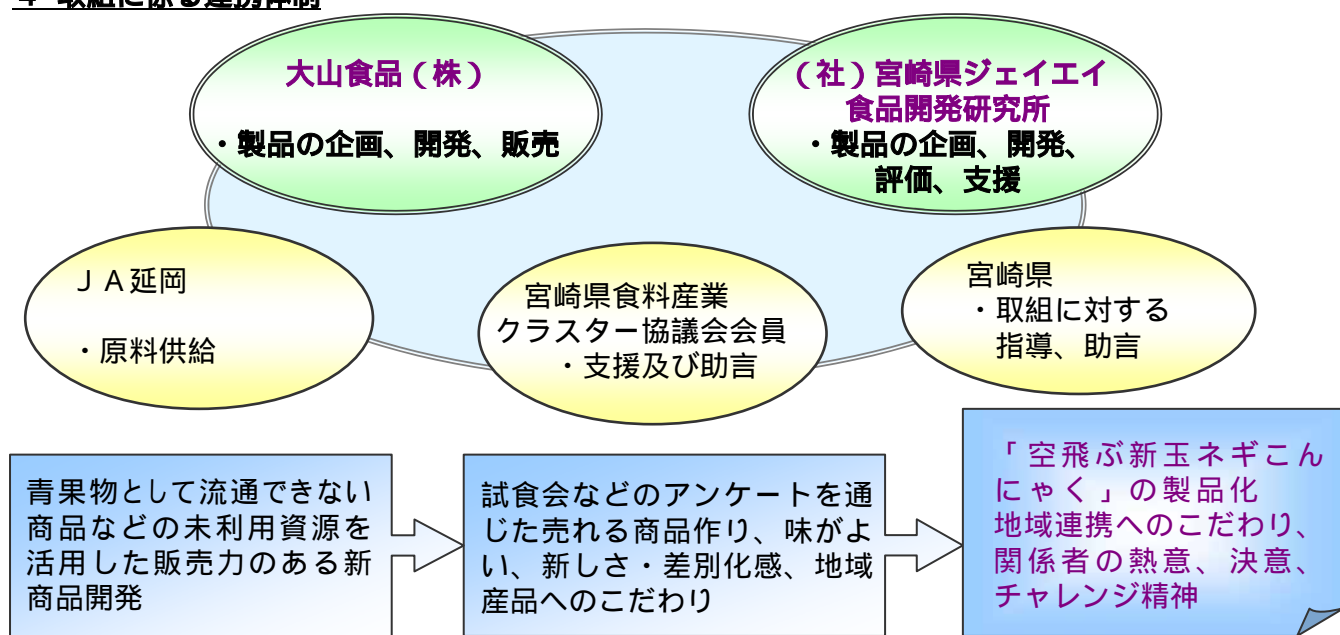
宮崎県食料産業クラスター協議会会員

3 取組状況

取組の範囲：大山食品株式会社、(社)宮崎県ジェイエイ食品開発研究所、JA延岡、宮崎県取組の概要

- ・「空飛ぶ新玉ネギ」は、品質確保のため、出荷規格に厳正さが求められており青果物として流通できない商品が、全体の4割にのぼる。これまでもそれらの商品を活用した商品開発を行ってきたが、販売力のある商品に結びつかなかった。
- ・こんにやくを製造していた大山食品株式会社と商品開発を検討してきた(社)宮崎ジェイエイ食品開発研究所が、宮崎県食料産業クラスター活動の参加により情報連携が可能となり、今回の共同開発に至った。
- ・こんにやくを形成するマンナンはアルカリ条件下で凝集する作用をもつが、玉ネギは弱酸性の素材であり、普通に添加するだけでは、マンナンの凝集が起こらず製品が形成できない。いくつかの試行錯誤の末に、玉ネギを乾燥し、粉末にして練り込むことで、凝集させることに成功した。また、廃棄してきた葉の部分についても粉末化して、練り込み、鮮やかな緑色の色彩を持った製品も開発された。
- ・試食会を開催し、味、形状などのアンケートを繰り返すことで、商品イメージを固めていった。
- ・こだわり食品フェアなどへの積極的な出店や、外食、家庭向けの料理レシピ集の作成など地域や関係者の連携を駆使し、東京などの都市圏や宮崎県内で販売されている。

4 取組に係る連携体制



<参考:関連サイト>

・大山食品(株)ホームページ

<http://www.ohyamafoods.co.jp/>