

北海道遺産「ラワンぶき」を全国へ！ JAによる日本一大きなフキの6次産業化

足寄町農業協同組合（足寄郡足寄町）

事業者プロフィール

所在地：足寄町

代表者：代表理事組合長

新津 賀庸

生産物：ラワンぶき、酪農、肉牛、
苺、小麦、豆類、てん菜
等



1 6次産業化への経緯・概要

- ・昭和49年、山菜工場を整備し、ラワンぶきの水煮・塩蔵等、加工・販売を開始した。
- ・平成2年からは、種からの育苗栽培に切り換えて畑での栽培を開始し、生産規模拡大、高品質化を実現した。
- ・平成25年、農産物加工処理施設の新設により、高度な品質・製造管理を確立した。本州への販路拡大や収益向上の実現のため、生ラワンぶきの特殊包装による鮮度保持を実現し、平成27年から、サラダ・煮物向けのカット商品とあわせて販売を開始した。

2 活用した支援施策

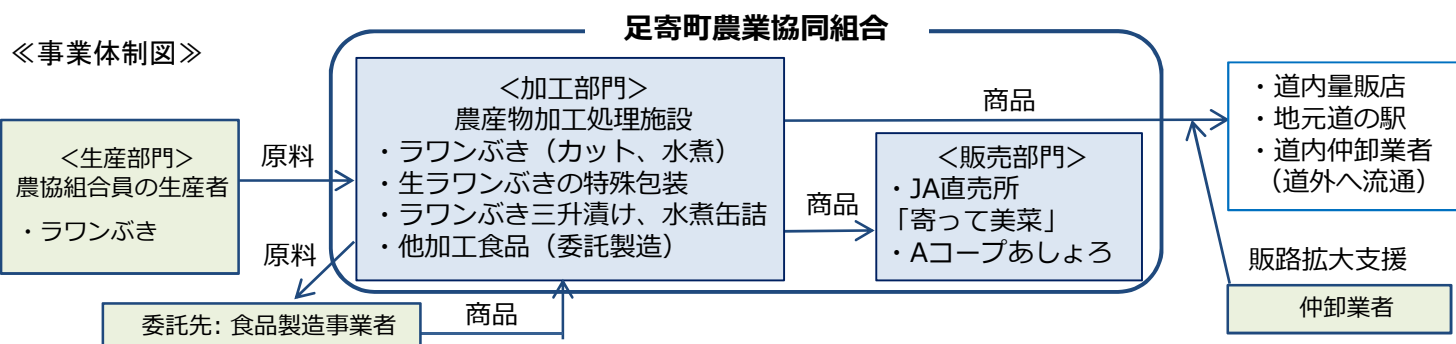
- ・総合化事業計画認定（H25）
- ・6次産業化ネットワーク活動交付金（H26）（販路開拓費用への補助）、（加工設備整備への補助）

3 生じた課題と対応方法

- ・認知度向上と本州への販路拡大
→6次産業化プランナー（中央）の無料派遣相談を活用するとともに、道内外の商談会等に積極的に参加し、商品PR、販路拡大を図った。
- ・ラワンぶきの供給不足防止
→農家に対し、苗購入費の助成、JAの買取価格を上げるなどで作付面積の維持、増加を計画的に行っている。

4 今後の展望

- ・ラワンぶきを増産し、特殊包装の活用により「生ラワンぶき」の道外への出荷を拡大することで、さらなる収益向上を目指す。
- ・「ラワンぶき」について、全国での認知度向上を図るとともに、魅力ある商品づくり、工夫した販売方法により、収益向上を目指す。





▲バリエーション豊富なラワンぶき加工食品

- ・上段左から、「ラワンぶき漬物（4種）」、「ラワンぶきとにしんの煮物」、「あしよろ煮」、「ラワンぶきカレー」
- ・下段左から、「水煮（缶詰め）」、「のり佃煮」、「ほらぶき（佃煮、味5種）」、「炊き込みご飯の素（3種）」、「三升漬け」



▲左：「生ラワンぶき」特殊包装、右：「ラワンぶきの水煮」

【ラワンぶき調理例】



▲ラワンぶきの天ぷら



▲ラワンぶきの肉詰め



▲ラワンぶきの中華サラダ

PICK UP !

主な販売先

JA直売所
「寄って美菜」

住所：〒089-3701
足寄郡足寄町北1条1丁目3-1
TEL：0156-28-0303

Aコープあしよろ
住所：〒089-3713
足寄郡足寄町南3条1丁目10番地
TEL：0156-25-4321
TEL：0156-25-6131

お問合せ・アクセス

足寄町農業協同組合 生産振興部農産課
住所：〒089-3726
足寄郡足寄町共栄町115番地8
TEL：0156-25-5178
URL：<http://www.jaasyoro.jp/>



ラワンぶき（カット、水煮）

「ラワンぶき」は、爽やかな山の風味とシャキシャキした食感があり、山ぶきに比べ灰汁が少なく、ミネラル豊富で食物繊維も多く、また、ポリフェノールも含有しているのが特徴です。

調理や食べ易いようにカットされており、高齢者や単身世帯の方等に、サラダや煮物の原料にと、手軽にご使用いただけます。