

# JAがラズベリーソースと阿寒丹頂黒和牛の意外な組み合わせで相乗効果を狙う

阿寒農業協同組合（釧路市）

## 事業者プロフィール

所在地：釧路市  
 代表者：代表理事組合長  
 野村 宏  
 生産物：酪農・畜産等



## 1 6次産業化への経緯・概要

- ・枝肉価格の低迷を受けて、畜産物の高付加価値化により組合員の所得を向上させるため、JA自ら加工と販売に取り組むこととした。
- ・地域高齢者の生きがい対策として、北海道の冷涼な気候に適したラズベリーを作付けし、栽培を地域の高齢者に委託した。
- ・地域のブランド牛「阿寒丹頂黒和牛」をハンバーグに加工し、平成25年11月から、Aコープや直売店等で販売。また、小学校の出前授業や地域のイベントで地場産の食材を使ったハンバーガーも好評。販路拡大を行いながら地域食育にも取り組んでいる。

## 2 活用した支援施策

- ・6次産業化推進整備事業(H23)  
 (加工施設整備費用の補助)
- ・総合化事業計画認定 (H24)

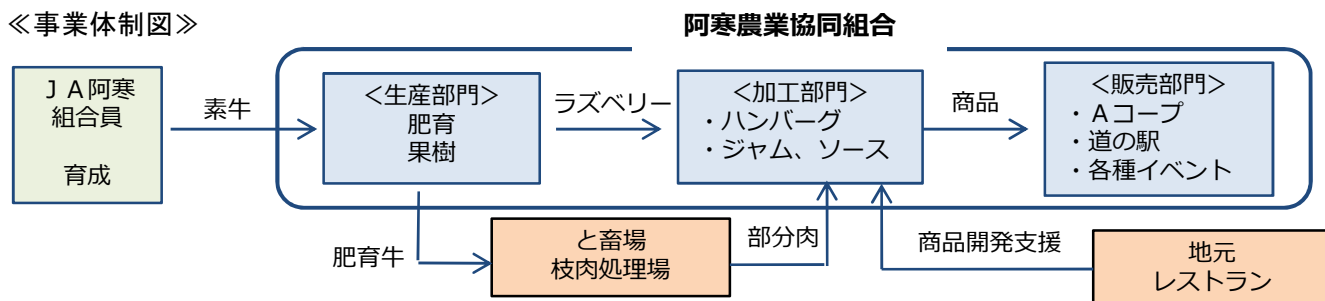
## 3 生じた課題と対応方法

- ・牛肉料理に合うラズベリーソースの味付け  
 →調理師、飲食業等の様々の業種の方からアドバイスを受けるとともに、各種イベント等でアンケートを実施し、商品開発に反映した。
- ・加工作業の効率化に繋がるラズベリーの保存方法  
 →収穫後にそのまま冷凍保存していたが、加工する際の洗浄に苦労したため、洗浄後に冷凍保存する方法へ変更した。

## 4 今後の展望

- ・食品関連コンサルタントの指導を受けて新商品開発を進める。
- ・ハンバーグやラズベリーソースなどの味付けや製造方法などの研究、開発を進め、地域ブランドを確立する。

《事業体制図》





▲ラズベリーソース



▲ラズベリージャム



▲JA阿寒青年部による出前授業  
地域の食材を使ったハンバーガー！！

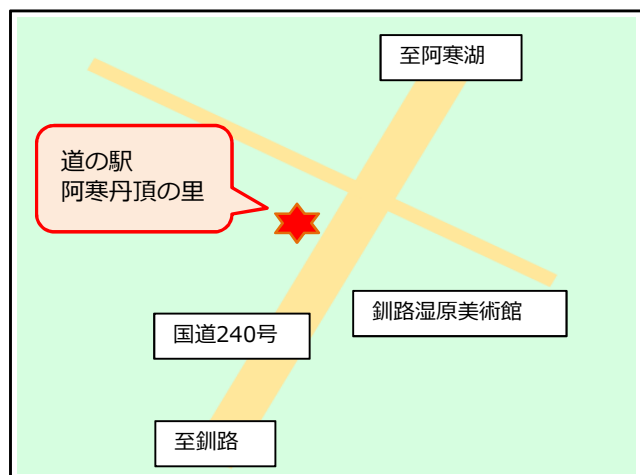
ほのかな甘みと酸味がステーキのうまさを引き立てるソース。また、ソフトクリームとの相性も抜群です。

ラズベリーのさわやかな味が好評のジャム。



▲ラズベリー園場

## PICK UP !



### 阿寒丹頂黒和牛ハンバーグ

阿寒湖で湧く美味しい水と、安全で良質な飼料、きめ細やかな管理で育てられた「阿寒丹頂黒和牛」をハンバーグに加工。やわらかく肉のうま味を最大限に引き出したこだわりのハンバーグです。

主な販売先：Aコープ

道の駅「阿寒丹頂の里」

販売単価：1,600円（4個入り）

### お問合せ・アクセス

阿寒農業協同組合

住所：〒085-0216

北海道釧路市阿寒町北新町1-4-1

TEL：0154-66-3211

URL：<http://www.ja-akan.or.jp/>