

自家産大豆を利用した「豆ケーキ」等の製造・販売事業

認定日：平成25年2月28日

- ◆ 平成8年、自立経営確立を目指しターン就農。現在5haの農地で、水稻・大豆・そば・雪下にんじん・さつまいも・アスパラガス・花卉球根類を栽培するほか生産物の一部を加工し、にんじんジュース・炒り豆・焼き芋として販売。

【総合化事業の目標】

- ◆ 自家産の大豆「※さといらず」・さつまいもを原料とした、加工品の商品化を行うとともに、収量の増加を目指し、経営の発展・安定化を図る。

※新潟県の在来種大豆。砂糖がいらぬほどうまい大豆といわれたことからその名がついたと言われている。

【総合化事業の具体的な内容】

- ◆ 豆ケーキは、「さといらず」の特徴である、「甘味・食感・香り」を最大限に引き出した商品開発を行う。
- ◆ 甘味炒り豆は、付加価値を付けるため、さつまいもを使った水飴を利用した独特の風味を醸し出す商品開発を行う。
- ◆ 「さといらず」の安定的な生産のため、肥培管理の徹底と、標高差を生かして区分栽培を取り入れる。

