

地域の特産物として振興している枝豆を利用した商品の加工・販売事業

認定日：平成25年2月28日

- ◆ 平成23年度枝豆の集出荷施設を整備。
平成24年度栽培面積12 ha “たんくろう”（早生黒大豆枝豆）。

【総合化事業の目標】

- ◆ 射水市特産である黒大豆枝豆“たんくろう”の価格下落時 や規格外枝豆を「剥（む）き豆」として一次加工し、その後JAオリジナルの枝豆加工品の新商品化を行う。新たな販売ルートを構築することで、枝豆生産者所得の安定化と射水市の特産品化を図る。

【総合化事業の具体的な内容】

- ◆ 8月上旬になると隣接県の産地から大量に入荷が始まり、生食枝豆の価格が下落することから、価格安定対策として、「剥き豆」として一次加工し、冷凍貯蔵を行い、食品加工メーカーや給食弁当業者、生協等へ加工用原料として販売する。
- ◆ JAオリジナルブランド品として、食品加工メーカーや和菓子店等と共同で枝豆を使用したどら焼きや大福、ソフトクリーム、ドレッシングなどを商品化し、直売所での販売や贈答品として販売する。

