

地域	千葉県 木更津市	認定日	平成21年11月20日	通巻番号	3-21-067
----	----------	-----	-------------	------	----------

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

## 遊休耕田を活用した雑穀の生産とそれを活用した「雑穀で作るおかず」の開発販売

休耕田を整備して雑穀を生産し、「雑穀おかず」として常温で1年間保存できる商品を開発販売し地域活性化を実現させる。

### ➤ 連携体

農林漁業者

糸の里山（農業）

地元農業者の協力を頂き休耕田の整備を行い、雑穀の生産・一次加工・商品販売を行い収益増加を実現する。

中小企業者

(株)グッチートレーディング(飲食料品卸売業)

顧客のニーズを取りこみ脂質が少なくヘルシーで、栄養価も優れている「雑穀おかず」のメニュー開発と販路拡大を行う。

味きっこう（食料品製造業）、(株)フウ未来生活研究所、(有)ブラウズフィールド(以上、分類不能の産業)、(株)プラムシックス(情報サービス業)

連携参加者

商品化について、加工とパッキングにおける特殊技術を提供し連携事業者を支援する。

サポート機関等

市原商工会議所、木更津商工会議所、地域活性化支援事務局

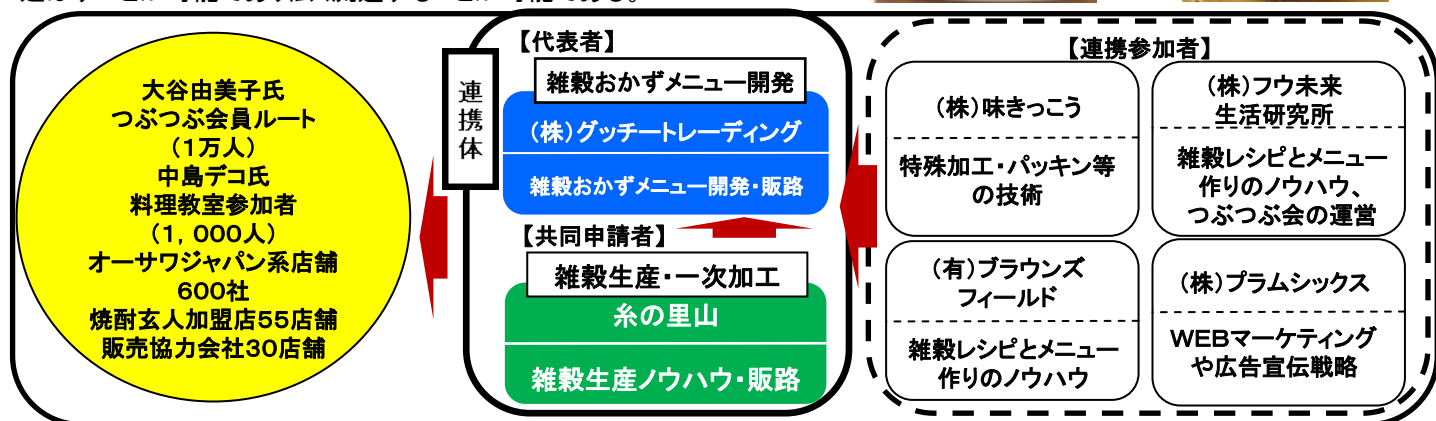
### ➤ 連携の経緯

糸の里山の所在するエリアは、米の卸価格の低迷等により、耕作放棄地が年々増加している。雑穀栽培と雑穀おかず商品化について、3年前から連携事業者で検討してきたところ、耐病性に優れており、荒れた休耕田での栽培がわりと容易であることがわかった。休耕田・耕作放棄地の再生と地域活性化を目的とし、両者協力して雑穀おかずメニュー開発と雑穀料理の提供等の連携事業を行うに至った。



### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

本事業は、その安定供給を成すために現在の耕作放棄地を開墾し原料の高きび・ヒエ・アワ等を栽培する。「雑穀おかず」の商品開発は、例えばひき肉の代替として高きびを使用するが食感がひき肉に近く、栄養価においても優れており、レシピにも雑穀の味わいの良さが最大限に出るよう工夫する。通常のレトルトと異なった製法により、風味や賞味期限を延ばすことが可能であり広く流通することが可能である。



### ➤ 連携による効果

農林漁業者

4年で9,385千円の売上高増加、雑穀作付面積10ha

休耕田の活用と同時に一次加工を行い、さらに「雑穀おかず」商品の販売するため高い収益性が期待できる。

中小企業者

4年で61,488千円の売上高増加、地域ブランド「上総の雑穀おかずメニュー」の確立

顧客ニーズを取り組みながら、他に類を見ない「雑穀おかず」商品の開発販売を行うことで新しい市場開拓ができる。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名	: 株式会社グッチートレーディング	所在地	: 千葉県木更津市真里谷2562-1
T E L	: 0438-23-7776	F A X	: 0438-23-2175
E - m a i l	: toshie@d-and-b.jp	ホームページ	: http://www.shochu-kurouto.com