

～あおもり農商工連携助成事業活用事例～ 「ファーマーメイドあおもり果実ゼリーの商品化」

○事業活用者

(株)青森りんごランド(農業者)
酸ヶ湯温泉(株)(中小企業者)

○概要

(株)青森りんごランドは黒石市でりんごを作り続けて五十数年になり、食の安全・健康・優しさをモットーに堆肥を使った減農薬栽培に取り組み、「みんなが美味しいと言って笑顔になれるりんご」を目指している農場です。

同社では、生果が無い時期に販売できる新たな加工品を商品化したいと考え、酸ヶ湯温泉(株)と連携して、「りんご」「ブルーベリー」「ラズベリー」に、県産機能性素材「プロテオグリカン」を加えたゼリーの開発に取り組みました。

○事業を活用したきっかけ

県のABC相談会(あおもり食品ビジネスチャレンジ相談会)で加工品開発の資金等について相談したところ、あおもり農商工連携助成事業の活用を勧められたことが、本事業に取り組むきっかけとなりました。この事業は、農業者と商工業者の連携が条件となることから、以前からりんごの生果販売で取引があった酸ヶ湯温泉(株)八甲田ホテルと連携することとして、料理長によるゼリーの監修やホテルでの試食・販売をお願いすることにしたそうです。

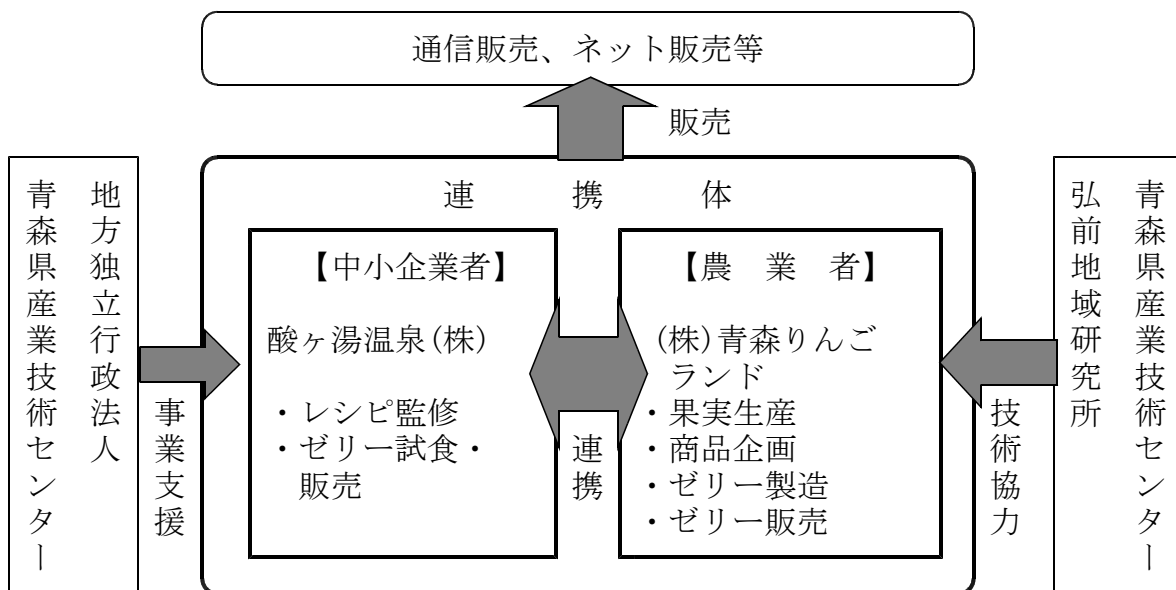


図 事業推進体制

○商品開発

ゼリーの原料となるジュースの加工は県内の業者へ委託し、ゼリーの加工は自社で取り組んだとのこと。硬さや香りの調整が難しかったため、初期段階から弘前地域研究所の技術協力を受けたそうです。香料や人工甘味料は使わず、さらに保湿効果のある機能性成分のプロテオグリカンが加えられています。「ブルーベリー」と「ラズベリー」のゼリーは、果肉を入れて果実本来の甘さを活かしています。販売中の商品は健康志向の消費者から評価されていますが、価格面の課題があり、現在、小さい容器での販売も検討しているとのこと。



ファーマーメイドあおもり果実ゼリー（PG配合）（株）青森りんごランドの商品シリーズ
「ラズベリー」、「りんご」、「ブルーベリー」
（20～50代の女性をメインターゲットとする健康美容に良い商品）

○助成金の活用方法

助成金は試作品の原料であるジュースの外注加工代、ゼリーのパッケージ代、パンフレットなどの商品PR代、商品の成分分析経費、市場調査の旅費等に使用されています。事業を活用することによって、2/3の助成を受けながら、2年間じっくりと商品開発から商品PRに取り組むことができたのが効果的だったとのことでした。

○事業活用者の一言（津川美樹さん）

今後も商品の改良を重ねるとともに、アップルパイなど商品バリエーションを増やすなど新しい展開に積極的に取り組んでいきたいと考えています。

○青森県産業技術センターから

自分で生産した農産物を活用した加工品等を新たに商品化したい農林漁業者や中小企業者の皆さんは、(株)青森りんごランドさんのように県で開催しているABC相談会等に積極的に参加し連携先や支援事業の紹介を受けることがその近道になると思います。

なお、商品化に取り組む際には、あおもり農商工連携助成事業の活用を御検討くださるようお願いします。

また、必要に応じて当センターから技術協力させていただきますので、お気軽に御相談ください。