

～あおもり農商工連携助成事業活用事例～
「自家製黒にんにくの製造販売で、6次産業化へ挑戦」

○取組者

(有) 沢田ファーム(農業者)
連携者：ケイフーズ(有) (中小企業者)



(有) 沢田ファームのにんにく畑

○概要

(有) 沢田ファームは日本一有名なにんにく産地「田子町」において、山地特有の冷涼な気候を活かして、にんにくを約十五ヘクタール栽培しています。

同社では、八戸市の卸売業者ケイフーズ(有)と連携して、自家生産のにんにくを使用した黒にんにくの商品化に取り組みました。

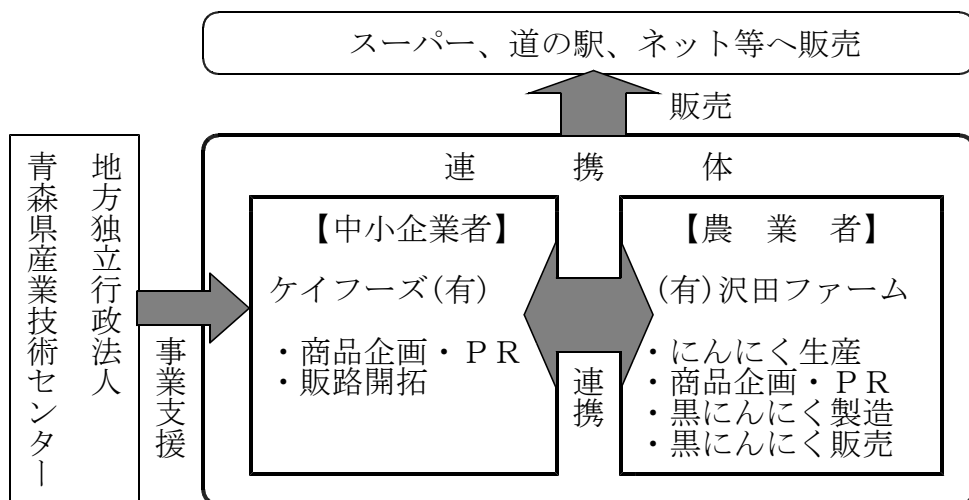


図 事業推進体制

○事業を活用したきっかけ

にんにく生産で、どうしても発生する低規格品は安値で取引されるため、自社で加工し、一定価格で販売できないかと考えていたところ、当センターの農産物加工研究所を視察した際に、低規格品を黒にんにくに加工してはどうかなど関係者の助言があり、黒にんにくの開発に取り組むことにしたそうです。

本事業については、県のホームページで情報を入手し、知り合いの業者を通じて、当センターに相談したことが活用のきっかけとなりました。

以前から取引があった、八戸中央青果(株)の子会社でにんにく加工品などの取引先の情報を持っている、ケイフーズ(有)と連携して商品開発を進めることとし、販路開拓やパッケージ等の作成について協力を受けたとのこと。

○商品開発・販路開拓

沢田ファームの「黒にんにく」は、「自社で生産したにんにくの使用」と「一般家庭向

け価格」にこだわっていて、安定した品質のにんにくを黒にんにくの美味しさに結び付けていくとともに、高価なイメージがある黒にんにくを手頃な価格で気軽に食べてもらいたいという狙いがあるとのです。

「黒にんにく」は、製造機へにんにくを入れ加熱し、水入れなどの作業を行い約1か月で完成し、パック詰めされます。製造工程は、機械メーカーの協力を得て、にんにく生産が経営の柱となる沢田ファームに合わせ、なるべく手をかけなくても製造できるように調整されているそうです。

「黒にんにく」の販売は、味や価格が評価され、ネット等での注文が増加し、年々拡大しており、製造機械の増設にも取り組んでいるところです。



(有)沢田ファームの自家製黒にんにく



黒にんにく製造機

○助成金の活用方法

助成金は黒にんにく製造機のリース代、パンフレットなどの広告宣伝費、商品PR用のホームページ作成費用、にんにくの成分分析費用などに使用されました。

○事業活用の一言（沢田宏和さん）

「経営の中心はにんにく生産」との理念から、黒にんにく加工にはなるべく手がかからないようにしています。黒にんにくの商品化によって、売上が増加し、経営が安定したほか、年間の継続雇用が可能になりました。

農業の6次産業化は、自分が生産した原料を使用できることが強みですが、成功するには、販売面での取組強化が大切だと考えています。

○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て、加工品などを新たに商品化したい農業者の皆さんは、当センターへご相談いただき、本事業を農業の6次産業化などに役立てていただきたいと思います。

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、お気軽にご相談ください。