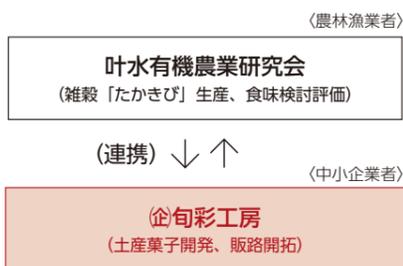


事業実施体制 (事業期間 H28.10～H30.9)



今後の課題・展望
「ご縁ある方へ届きますように」

「現在、小国町の直売所で販売していますが、今後は山形市内のお店や駅、観光物産



ホットサラダにしても美味しい「たかきび」



乳酸菌たかきびペースト



会社概要

企業組合 旬彩工房
 住所 / 〒999-1212 西置賜郡小国町大石沢373
 電話 / 0238-65-2432
 ホームページ / <http://syunsaikobo.com>

工夫成果
→ アレンジおやつ
乳酸菌と雑穀の

新商品開発にあたり相談会を受けたアドバイスもあり、たかきびと植物性乳酸菌を使用した飲料の開発が始まりました。その過程で「乳酸菌たかきびペースト」が完成。「ペースト作りでは、たかきび粉に植物性乳酸菌を発酵させた活性乳酸菌液を加えるのですが、雑穀の独特の苦みやえぐみがまろやかになる新発見がありました」と代表の山口ひとみさん。その後、乳酸菌飲料が完

成。評価も良く、製品化を期待していましたが、単価や販売経路の確保が課題に。そこで方向性を変え、ペーストを使用したおやつの開発へ進むことになりました。

考えたのは2種類のおやつ。1つ目は、お土産として人気である旬彩工房の看板商品「つむぎつぶつぶぼん」の新バージョン。乳酸菌たかきびペーストと水あめ、グラニュー糖、米油などを混ぜ、もち玄米ポンとくるみに絡めました。コクのある甘さで、く

るみの香ばしさとポン菓子のサクサクとした食感が楽しめます。2つ目は、小国町の冬場のおやつ「からこ」を旬彩工房風に。「からこ」とは、うるち米粉と砂糖を水でこね、饅頭ほどの大きさに丸めた伝統菓子。昔から一年の収穫の喜びと、無事に働くことができた感謝の気持ちをもって食べられてきました。旬彩工房では、一般的なものより小ぶりややさしい甘さになるよう工夫。乳酸菌たかきびペーストが加わりピンク色になった「からこ」はハート型に成型し、1パックに4つ並べ、四葉のクローバーの形に。「伝統菓子としての懐かしさと共に、幸せを運ぶおやつになりますように」との願いを込めました。こちらは生菓子のため、冬季限定商品としての販売を予定しています。

事業の今これから

令和元年12月現在

開発された2種類のおやつのうち、「つぶぼん」はパッケージが一新され、持ち運びに便利なミニパッケージも完成していました。また、もう1種類の「からこ」は令和2年から販売を開始し、1月～3月の期間限定を予定しているそうです。どちらも小国町のシヨッピンゲセンター内にある、まちの駅「アスモ」や道の駅「白い森」を中心に販売されるそうです。お客様からの反応について「つぶぼんは、特に小麦アレルギーをお持ちの方からご好評いただいています。お客様の用途に合わせて選べるようなサイズ展開したこともお喜びいただいているようです」と山口さん。現在は、子ども向けの新商品としてリング型の小麦粉おやつ「もぐまる」を開発。「いのちを育むおやつシリーズ」として、1月からの販売を予定しているとのこと。



小国らしさを
おやつに込めて

町産の雑穀「たかきび」と
乳酸菌液を活用した新商品

柄題
土地・課題
白い森の恵みを
安心安全な食で

全国有数の豪雪地帯で、白い木肌のブナを中心とした天然広葉樹林の森が広がる土地柄から、町全体を「白い森」と表現する小国町。この白い森がもたらす、厳しくも豊かな自然環境から収穫される作物の恵を、たくさんの人と分かち合いたいという思いで始まったのが企業組合 旬彩工房です。「安心安全な主食とおやつの提供」をテーマに、地域の主婦仲間4名で、特別栽培米や無農薬雑穀の直販や、主に国産材料を使用したパンや菓子類の製造・販売を行っています。

近年、米を購入する顧客の高齢化や経済環境が厳しい状況の中で、米の売り上げ確保が困難になってきていることから新商品開発の必要性を感じ、栄養価の高い雑穀「たかきび」を使用した新商品の開発が始まりました。

連携の経緯
「たかきび」への期待

国内でも生産量の少ない雑穀ですが、小国町は雑穀の産地です。叶水有機農業研究会は、安全な主食の安定供給と地産地消を理念に、地元の基督教独立学園高校を卒業し、有機農業を行う農業者で構成。同高校へ特別栽培米と無農薬栽培の雑穀を提供しています。

研究会でも、近年の米価下落や農業者の高齢化により稲作の委託作業が増えている状況に対し、地域全体の今後の農業運営や地域環境の維持が課題となっていました。そこで着目したのが雑穀栽培。耕作放棄地



企業組合 旬彩工房
代表 山口ひとみさん



小国町