事業実施体制

(事業期間 H30.10~ H31.9)

〈協力事業者〉 株風味堂 (カルパスの商品化)

(協力) ↓ ↑

を 進

るこ

とに。

社が運営

14

ハム・ソ

(協力事業者) (株)ファイン

(ソーセージの商品化)

(協力重業者) ㈱米沢牛黄木 (ハンバーグの商品化)

(協力) ↓ 个

(協力) ↓ ↑ 〈中小企業者〉 ㈱アイオイ

(「やまがた最上どり」の生産、生育条件の確立、商品開発)

(連携) ↓ 个

〈中小企業者〉 ㈱もがみ物産協会 (ブランディング、商品販売)

連携の 経 緯 始まる新事業地域への想いが重なり、

動き始めます。

工夫

素材をい

__ 、 → 成 果

自社ブランド

を

いました。こうして、両者連携のもと開発が クから地域を発信、活性化したいと考えて 積極的に取り組み、様々な販売ネットワ

国産豚肉をソーセージに使用。保存料や

育った豚肉をはじめ、鮮度の良い厳選した

クハウス ファイン」では、地元山形で

Ŧ

ネッ ランナ てだけでなく新たな加工商品の開発も進め 自社で育てているブロイラ に広めたい」そう思っていた五十嵐さんは、 もがみ物産協会です。 ることで、県内で流通できるような販売 した中、山形6次化サポ 「最上地域の鶏肉の美味しさを県内の方 を通じて出会ったのが、株式会社 クの構築をめざすことに。そう してブランド化し、食用肉とし ーを「や ・センタ まがた のプ

の改良を重ねました。 分「アミノ酸」の含有量を計測しながら肉質 その向上のため、山形大学農学部や株式会 食品を飼料に配合。鶏肉に含まれる旨み成 た。具体的には、㈱でん六で発生する未利用 社でん六と協力し、飼料の研究を進めま も、大切な軸となるのはブロイラ ブランド化においても商品開発において

パスになりました。 で使用する「豚脂」を「鶏脂」に変更するこ チップで丁寧に燻 製配合のスパイスを加え、桜やブナの薫製 るようなものを目指します。作り方は、㈱ア することで芳醇な香りを楽しむことができ を進めていた、鶏肉のカルパス商品です。鶏 は、株式会社風味堂の協力で以前から試作 とで、食べ飽きしないさっぱり イオイで育てられたこだわり鶏のムネ肉を 肉本来の食感や旨みを残しつつ、スモ 開発では3種類の新商品に挑戦。1 4日の時間をかけて塩漬けした後、特 します。通常のカルパス としたカル ーク

持つ、株式会社ファインの協力を得て開 ストで銅賞から金賞まで数々の受賞経歴を 2つ目は鶏のソ ージの国際食肉加エコンテ ・ジ商品。こちらで 発

かす新商品 -の肉質。 · つ 目 グを開発し 定めた 「H 者の安心安全を第一に衛生管理のル た商品作りをしています。衛生面では、消費 色剤、結着剤を使わず、調味料にもこだわっ

ムネ肉とモモ肉を使用したチキンハンバ 舗、株式会社米沢牛黄木の協力により、

組みつつ観光拠点としての役割を担ってい

あり、地域の農産物や加工品の販売に取り

る最上地方の拠点施設「ゆめり

あ」内に

㈱もがみ物産協会は

、新庄駅に併設して

ます。また、地域内の生産者と連携し、最上

地域を意識した新商品開発のサポ

鶏舎を増設し本社機能も備わる新農場 平成30年完成の鶴ヶ平ファーム(左) (株)アイオイの鶏舎で育つブロイラー (右)

肉販売や加工品、飲食店などを展開する老 価をいただき、商品が完成しました。 鶏肉の質において、㈱ファインからも高評 開発では鶏ムネ肉を使用し、豚肉よりさら 3日以内の豚肉を、その日に使用する分だ に厳しい管理のもと商品作りを進めました。 け仕込むという点がポイントです。今回の 3つ目のハンバーグ商品は、米沢市で食 CP認証」を取得。と畜から 鶏

最上の食の安全をめざします

会社概要

農業生産法人 株式会社アイオイ

話/0233-55-3024 ホームページ/https://yamagata-mogamidori.jp

所/〒999-5207山形県最上郡鮭川村大字庭月4595-

今後の 課題·展望

新たに自社加工も産地をめざして

した。ウインナーとハンバーグはさらな㈱もがみ物産協会での販売が始まりま行うことになりました。カルパスは現在、最上どり」のシリーズ商品として展開を 料をエ る改良を加え、販売につなげたいとの た、開発で完成した新商品は「や は現在、銘柄鶏として登録を申請中。 鶏」「地鶏」「銘柄鶏」の3種類。若鶏の 日本で流通している食用の鶏は、「 し育てる「やまが た最上 こなま ま 飼若

きるんだと思ってもらえたら嬉しいです。 産業までの事業は、令和元年度(第58 度業までの事業は、令和元年度(第58 を発表して、鶏肉でこんな商品がで 2年4月下旬には自社加工場がオープ 2年4月下旬には自社加工場がオープ 2年4月下旬には自社加工場がオープ 2年4月下旬には自社加工場がオープ (第58 解アイオイの循環型養鶏業から6次 上地域は鶏の産也していまれた環境の中で、『てもらい、この恵まれた環境の中で、『なもらいをというに当フランド鶏を知 意気込みを話して

ど、鶏を軸とした循環型で環境に配慮し に使用したり、排出される灰を肥料とし た環境と徹底した衛生管理から、ブロイ た取り組みを展開しています。その恵まれ て開発し飼料用米の生産者に提供するな 」の認証を受け、経営規模は県内最大を しては全国初となる「農場HACC オイでは、鶏糞を鶏舎の 暖房燃料

その背景には、県内に大規模な処理場がな どが県外産、または外国産のものばかり。 ものの、県内で流通してい すことが難しいことが課題として考えられ く、一度県外に出てしまった鶏肉を引き戻 県内でもブロイラ の生産は行ってい る鶏肉のほとん

Yamagata Mogamidori

興味のあった養鶏業の研修を受け、昭和54 稼ぎに行かねばならない状況を変えたいと 農業に従事。しかし、冬期間の収入のため出 嵐さんは、高校卒業後から家業である稲作 んです。鮭川村で生まれ育ったという五十 てくれたのは、代表取締役の五十嵐忠一さ

年に起業。平成18年に法人化し現在に至り

周辺に残りの農場も建っています」と話し 質な川が流れ、空気も良い土地柄です。その

誇って

ます

でも一番始めに建設した観音寺ファ

ムの

上に努めています。「3つの自社農場のなか

ある地域は、鮎や鮭を採ることもできる良

会社アイオイです。ブロイラーには、県産米

・した飼料を与え、日々、肉質の向

の生産をしているのが農業生産法人 北西部にある鮭川村で、若鶏(ブロイラ



商

品品

山形県鮭川村

新商品・新サービス開発支援

A LORORS & ON LAY

販路拡大を目指して

自社生産のブロイラ

土地柄 ・課 題

米農家から養鶏業 県産鶏肉の流通状

況 ^

代表取締役 五十嵐忠一さん

農業生産法人 株式会社アイオイ