

共同開発で新商品 山伏茸で台湾市場を視野に



平成24年度6次産業化総合化事業計画認定
株式会社最上まいたけ（鮭川村）

事業名 きのこを利用した加工品の商品開発及び販売事業

株式会社最上まいたけは、鮭川村が「きのこ王国」とも言われているほど、この名産地となっている中で、生産者は常に相場に左右される弱い立場にあることや夏期間の雇用継続が難しいことなどについての問題意識を持つていた。このことを解決するため、当社は昭和59年からこの加工事業を手掛け、昭和60年に「釜飯の素」を販売した。この頃は6次産業化という言葉もまだなく1・5次産業と言っていた頃であり、加工事業を始めたことにより販売価格を自ら決定することができるようになり、年間の安定雇用が可能となつた。

6次産業化総合化事業計画で認定された今回の取組みは、きのこを利用した新しい商品の開発をすることであり、そのひとつがレンジでできる「舞茸おこわ」である。この商品は、ある商談会で山形県内の大手食品加工会社と知り合つたことがきっかけとなり、お互いの特徴を連携すれば商品化できるだろうとのことから開発に取組むこととなつたものである。

もち米は、もちもちした食感で赤飯やおこわに適しており、当社の香り高い舞茸と相性もよい山形県産「ひめのもち」を使用した。これらを食材の中心として、何回も試作を繰り返したが、最終的な味付けがなかなか決まらず苦労したこととなつたが、ようやく当社が求めていた味を商品として仕上げることができた。

今後の事業展開

当社では、山伏茸というきのこを生産しているが、国内では舞茸のように誰もが知っているきのこではないものの、中国では山海の四大珍味のひとつとして珍重されているものである。この度、鮭川村からの補助を行つておらず、当社は主に葬儀の引き物として組み込み、相手方は主に通販ギフトのセット商品の一部に組み込むなど、販売先の業種を住み分けて流通させている。また、それぞれの販売先に合わせて、あえてパッケージを変えていることも特徴となつていて。

販売量については、まだ目標に至っていないが、共同商品のアイテム数を増やしていくことも予定しており、これにより取引先を拡大することで、製造コストを下げることが可能になると考へている。

取組みの成果

この共同開発で商品化した「舞茸おこわ」の内容量は、1パック150gであるため一人用としてちょうどいい量であると好評である。商品の販売は当社と相手方の両社で行つているが、一般的のスーパーなどでの販売は行つておらず、当社は主に葬儀の引き物として組み込み、相手方は主に通販ギフトのセット商品の一部に組み込むなど、販売先の業種を住み分けて流通させている。また、それぞれの販売先に合わせて、あえてパッケージを変えていることも特徴となつていて。

販売量については、まだ目標に至っていないが、共同商品のアイテム数を増やしていくことも予定しており、これにより取引先を拡大することで、製造コストを下げることが可能になると考へている。



レンジで舞茸おこわ



山伏茸料理



山伏茸の唐揚げとてんぷら



山伏茸束の胸の部分についている梵天に似ているため、山伏茸という名称になったといわれている。地元ではうさぎ茸などと呼ばれている。

6次産業化の取組に至った経緯

6次産業化の取組内容



株式会社最上まいたけ

代表者 荒木 正人
住 所 最上郡鮭川村中渡82
電 話 0233-55-2071
FAX 0233-55-2500
URL <http://www.mogami-maitake.co.jp>



山伏茸は見た目のインパクトと独特の食感を味わうことができ、乾燥したものは生薬としても利用されているため、生食用と加工品の両方での販売を検討している。

鮭川村は7種類のきのこが揃う大きな産地であることからも、商品構成を考慮しながら、今後も自社ブランドを確立するための事業を拡大していくつもりである。