

白鷹町の味と文化を伝えたい 原材料の生産から加工販売まで



白鷹焼き団子 みたらし

平成24年度6次産業化総合化事業計画認定

株式会社白鷹農産加工研究会（白鷹町）

事業名 置賜産の農産物を原材料とした生産・加工・直販店舗の一体化事業

6次産業化の取組に至った経緯

株式会社白鷹農産加工研究会は、昭和56年に、漬物の加工、販売を行う任意団体として白鷹農産加工研究会を発足し、その後、全国的な取引につながっていき、平成18年に法人化された。当時は、地元の農業者が農業だけでは生計を立てられなかったため、冬期間男性は出稼ぎに行くか、女性は機織りや町工場での臨時などで働くのが普通だった。「二年間通じて農業に関わる仕事で生活できないか、また農業を当たり前に使うやり方はどうなのか」ということに疑問を持っていた地元農業者有志が集まり、農業と農村の変革を求めて、同研究会が発足した。

冬期間の仕事として、最初に取組んだのが漬物の加工、販売であった。しかし、地元において冬場に漬物を貯蔵することは当たり前だったため、地元ではほとんど売れず、都市部へと販売先を移していった。

今では、安心・安全な農産物生産と加工品製造を実現するために、栽培から厳しい基準を設けていることが

ら、取引先からの信用も高く、安定した販売量を確保している。

6次産業化の取組内容

首都圏での取引は、漬物と餅から始まり、当初は加工施設もなく会員の作業小屋を改造して製造していたが、取引の拡大と共に加工施設を整備した。その後、豆腐工場だった施設を借受けて、農業を使用せずに生産した大豆を原料として、豆乳と豆腐を本格的に製造することとなった。他にも、県産こんにゃく芋を使用した生芋こんにゃく製品やジャム、甘酒、菓子類など数多くの加工品を商品化している。

また、平成23年4月、山形市緑町に「だんごcafe しらたか団子」をオープンし、白鷹独特の焼きたて団子と加工品の直接販売を行いながら、ここを拠点として村山地域のイベントに参加するなど、生産者と消費者がもっと顔が見える関係を築いていく事業を展開している。

取組みの成果

当社は、全国の企業や消費者団体などの取引がメインであるが、白鷹町内では、「産直どりのむ農園」と「いきいき産直愛菜館」で購入することができるし、当社ホームページから直接問い合わせることもできる。

「だんごcafe しらたか団子」では、名物の白鷹独特の焼きたて団子を食することができ、他にも白鷹町で生産された旬の新鮮な野菜や当社製造の加工品も販売、カフェスペースもあり、ここでは野菜を主体としたランチを食べることができる。

名物になっている団子は、うるち米をついてから、それを絞り出すように作る棒状の団子で、みたらし、ぬた（ずんだ）、あんこ、ごまなど種類も豊富に揃っている。

また、農業を問わずに栽培した玄米と大豆で作った新商品として、「しらたかソイバー」を開発して販売を開始したところ、アレルギー対応スイーツとして注目され、問合せも多く対応に追われている状況となっている。



左からずんだ、あんこ、ごま

各種餅

生芋こんにゃく

玄米と大豆で作ったソイバー

今後の事業展開

既存商品の製造販売に関しては、これからも継続していくが、新たな事業展開としては、「しらたかソイバー」に力を注いでいく計画である。「しらたかソイバー」は、グルテンフリー食品であるため、アレルギー対策商品として注目されていることやハラル商品としての基準も満たしていることから、ますます需要は高まると考えている。ハラル商品として販売するために、平成28年3月には、NPO法人日本アジアハラル協会の認証を取得している。今後の課題としては、現在二つ二つ手作業で製造しているた

め、一日に製造できる数に限りがあること、農業を問わずに生産された大豆を計画的に生産することなど検討しなければならないことも多いのが現状である。

また、「だんごcafe しらたか団子」は、地域の中で徐々に認知されてきたことから、これからも多くの人とのふれあいを通して、食の提案までしていきたいと考えている。



山形市のだんごcafeしらたか団子カフェと併設して直販も行う。

事業者概要



だんごcafe しらたか団子

株式会社白鷹農産加工研究会

代表者 鈴木 雄一

住所 西置賜郡白鷹町大字横田尻3560-2

電話 0238-85-1210

FAX 0238-85-5998

URL <http://noukaken.jp>