

武芸川町特産品開発企業組合

ツルムラサキで地域連携・新商品開発！

地域活性化のため、農商工連携の取組みで「ツルムラサキ」を活用した新たな特産品を開発。

| | | | |
|-------|---------------------------------|----------|---------------------------|
| 住 所 | (〒501-2601) 岐阜県関市武芸川町谷口 1223 番地 | | |
| 電話番号 | 0575-46-1391 | U R L | http://tsurumurasaki.com/ |
| 設 立 | 平成 12 年 1 月 | F A X 番号 | 0575-46-1391 |
| 組織形態 | 企業組合 | 出 資 金 | 2,420 千円 |
| 主な業種 | 特産品の製造販売業、飲食店 | 地 区 | 関市武芸川町 |
| 組合専従者 | 13 人 (うち専従理事 5 人) | 組 合 員 | 12 人 |

背景と目的

「ツルムラサキ」という栄養価が高い一年草を活用した、つるむらさきうどんを町の特産品として定着させようという機運が高まり、現代表理事が所属する農業婦人クラブメンバーを中心とした計9名が企業組合を設立し、農家レストラン「つるや」を開店させた。築100年以上の古民家を改築した店舗「つるや」は、地の物をふんだんに使った「うまいもん」が楽しめるこだわりの店で、つるむらさきうどんを始め、地元で採れる旬の野菜や山菜を使用した料理を提供している。大量生産された物や輸入食材を使わず、地産地消を実践しているため、その取組みが、愛知県、三重県などの隣県からの来客者の増加にもつながっている。そのような中、地産外消に目を向け本格的な特産品の開発を検討していたところ、農家レストラン「つるや」のメニューで支持されていた地元の米粉にツルムラサキを練り込んだ“つるむらさき米粉パスタ”に目を付け、商品化に取り組むこととなった。

事業・活動の内容

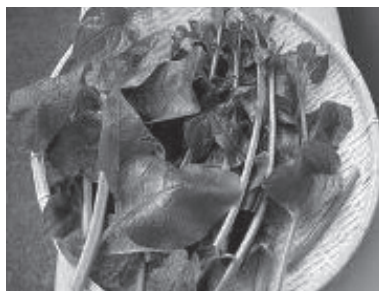
当組合では新商品開発に向け、より多くのツルムラサキを確保することが当面の課題であった。そこで、当地域のツルムラサキ栽培を行う農園の中で、安心・安全なツルムラサキを栽培していた地元農園と、ツルムラサキの安定供給と栽培方法の面で連携を行った。地元農園では当組合と協議を行いながら、牛糞堆肥を使用した独自の土作りと農薬を使用しない栽培方法を確立し、また、従来の露地栽培をビニールハウス栽培にすることで長期間の収穫と効率化を図ることを可能とした。

当組合は新たに“つるむらさき米粉パスタ”を開発するにあたり、既存製品としてある“つるむらさきうどん”のコスト増の要因となっているツルムラサキの粉末化を避け、組合員が岐阜県産米粉とツルムラサキをミキサーで液状化して保冷し、それを製麺化することでコスト低減を実現、独自性に富んだ商品を開発することに成功した。

成果・効果

今回、農商工連携で取り組んだ“つるむらさき米粉パスタ”の商品開発は、当組合と地元農園がお互いに栽培から商品開発まで連携したことで、地元農園ではツルムラサキの生産量が約30%以上増加するなどの成果が見られ一方で、当組合では安定供給される良質なツルムラサキを使用して新商品の開発に成功している。

さらに、販路拡大により売上が増加し「武芸川町のツルムラサキ」の知名度が向上している。この連携による取組みが評価され、岐阜県農商工連携ファンドの補助金交付にもつながり、展示会出席やホームページ作成による販路開拓にもチャレンジするなど、良い波及効果となっている。



【武芸川町】 ツルムラサキ



【武芸川】 農園