

自家用孟宗筍の回収と加工 〜地元農産物の掘り起こし〜



柄題・課題 庄内の特産品を使った
美味しい漬物

全国でも有数の稲作地帯で、庄内平野を中心とした山形県の日本海沿岸に位置する庄内地方。農業が盛んで、庄内米やだだちゃ豆、庄内柿に民田茄子、そして温海かぶなど地区ごとに有名な特産品があります。中でも、湯田川温泉一帯で収穫される「湯田川孟宗」などの庄内産の孟宗筍は、柔らかくえぐみが少ない筍として広く知られています。そんな食材の宝庫、鶴岡市羽黒町にある羽黒のうきょう食品加工有限会社では、様々な庄内の特産品をはじめ、新鮮な山野菜を加工・販売しています。特に同社で製造している漬物は味に定評があり、工場のすぐそばにある自社の直売所「漬物の里」には、美味しい漬物を買いたいお客さんで賑わいます。「弊社で人気の高い漬物ですが、近年は山形県でも漬物を食べる習慣が少なくなってきました」と話すのは、販売課長を務める平方憲章さん。若い世代の漬物離れが進み、一世帯あたりの漬物消費量が減少しているのだそうです。そんな食文化の変化を受け、平方さんは漬物商品の低迷をサ

ポートできるような商品開発を視野に入れ考え始めました。

取組の経緯 規格外の自家用孟宗に
新たな利用価値を

その昔、庄内地方は日本海を通り抜ける冷たい強風が人々の生活を悩ませていました。その風除けとして考えられたのが竹林の栽培です。その竹は至る所に植えられ、竹炭や竹細工の材料として利用されてきましたが、最近では中国から安く輸入されるようになったため、竹の利用先は無くなってしまったそう。また、竹林を管理する人手不足も重なり、荒廃し休眠している自家用の竹林が数えきれない程あったそうです。そんな

今後の課題・展望 もっとたくさんの
孟宗筍を集めたい

「今までもこれからも、課題は孟宗筍の集荷量を確保することです」と語る平方さん。今後集荷の呼びかけを徹底し、竹林整備指導なども行いながら収集に力を入れていきたいとのこと。また、筍の水煮の他にも別の食材と混ぜた商品開発も続け、付加価値をつけていくことも必要になってくる、と語ってくれました。

事業の今これから 令和元年
12月現在

山形県では庄内地方を「食の都」と表した取り組みを進め、その中でも鶴岡市は平成26年に「ユネスコ食文化創造都市」に認定されました。「その知名度から、国産原料のみならず庄内・鶴岡市産の食材を使用した商品への関心が高く、水煮の売り上げが増えました」と平方さん。販売先は地元スーパーだけでなく、関東への出荷が7割を占めているそうです。仕入れから処理、加工まで一貫しているからこそ、高品質で類似品に比べ安価で提供できることが需要の高まりに繋がっているとのこと。しかし、生産者の高齢化による減少で、孟宗筍だけでなく他の野菜栽培にも影響が出てきているそう。また、加工作業員の不足という課題も。出荷価格や雇用状況を改善しながら、庄内産の孟宗筍のさらなる事業拡充を目指します。

竹林に生える孟宗筍(自家用孟宗筍)は、大きさにばらつきがあり市場に出すことができなため、地元の人にとっては出荷用ではなく、住民が必要な分だけ消費するものという考えが根付きはじめていました。そこで、庄内たがわ農業協同組合と羽黒のうきょう食品加工(有)が連携し、庄内地方に広がる自家用孟宗筍を買い取りし、加工・販売することで、地元生産者の所得向上や自給率向上につながるのではと考え、その方法として、規格外の孟宗筍を利用した新たな商品開発へ乗り出しました。

創工 生産者への
周知を徹底

孟宗筍は、その年の気象条件が影響するため収穫量の安定化は難しいのですが、事

取組の成果 水煮の需要と
地元生産者のメリット

こうして集められた自家用孟宗筍は、羽黒のうきょう食品加工(有)へと運ばれ、水煮に加工し販売されています。商品は形状によって20種類もの豊富なバリエーションで展開。最近では、数多くの産地偽装が問題になったこともあり、庄内産の孟宗筍は安全・安心な食材として、直売所「漬物の里」やテパートで販売されている他、地元の学校給食にも使われているそうです。また、加工前に処理される筍の皮は、加工商品であるわらびやぜんまいを乾燥する際の燃料に使用され、廃棄率を下げる取り組みも行われています。

地元の生産者からは「全量買い取りのため、出荷した分の収入が確実に入り、生活の安定を実感できた」との声もいただいているとのこと。自家用孟宗筍の回収は、地元の生産者にとっても嬉しい取り組みとなってきました。



徹底した衛生管理のなか加工される孟宗筍



会社概要
羽黒のうきょう食品加工 有限会社
住所 / 〒997-0131 山形県鶴岡市羽黒町川代字川代山406
電話 / 0235-62-2200代
ホームページ / <http://www.896215.com>



羽黒のうきょう食品加工有限会社
販売課長 平方憲章さん

事業実施体制 (助成期間 H21.11～H24.10)

