

加工品でアスパラを通年PR ブランド力強化で所得向上も



アスパラガスの手作りジェラート
アスパラガスの粒を残し、食感と風味を活かした

もがみ中央農業協同組合（新庄市）

内容 アスパラガス加工品 JAおいしいもがみ
手作りジェラート・一本漬け

6次産業化の取組に至った経緯

最上町でアスパラガスの栽培が開始されたのは平成16年からで、その背景には「最上町は夏期冷涼な中山間地域で「やませ」の影響を受けやすく、何度も冷害被害を受け、稲作には厳しい環境だったことから、農業経営の安定のために稲作から園芸品目への転換が必要だった。そこで、冷害に強く最上町の気候にあったアスパラガスが特産品として栽培されることになった。山形県と最上町の行政、生産者、JAが三位一体となりアスパラガスの産地化を推進し、最上町アスパラガス生産協議会を設立した。また、堆肥散布組合とも連携し、土作りにこだわった、おいしいアスパラガス作りに励んできた。

その後、新庄市、舟形町に普及拡大し、新規生産者は協議会に加入して、既存の生産者と同様の栽培で、同じ土づくりを行って栽培することで、高品質のアスパラガスを生産している。アスパラガスは5月から9月まで比較的長い期間収穫できる作物ではあるが、ブランド化を目指すには通年でPRしていく必要があった。そこで、平成27年より「ア

スパラガスの産地ブランド化を目指した加工新商品の開発と販路開拓」の6次産業化事業に取組むことになった。

6次産業化の取組内容

事業計画時点では、4品の開発販売の想定であったが、実際に進めていくうちに現実化が困難なものもあり、ジェラートと一本漬けの2品の商品開発を行うことになった。当初は自分たちで試作を始めたが、より良いものにするためにも、その分野の専門家に協力を仰ぐことで商品開発に至った。

ジェラートは、米沢市のグレースの協力で、アスパラガスを粉状にせずに、わざと粒を残して、食感と風味を生かし、甘みをおさえてヘルシーに仕上げている。また、一本漬けについては、羽黒のうきょう食品加工の協力で、農工商連携という形で商品開発を行った。



アスパラガス生産協議会
生産者会長 大場幸一さん

取組みの成果

平成30年4月に新庄もがみ、山形もがみ、真室川の3JAが合併し、もがみ中央農業協同組合・JAおいしいもがみとなつて、さらにアスパラガスのブランド化、商品開発、販売が強化された。

平成27年10月から3年間かけて商品開発に取組み、平成30年10月からアスパラガスのジェラートと一本漬けの販売を開始した。販売先は、もがみ中央農協で運営している舟形町の産直まんさくはじめ、県内のスーパー、地元の道の駅、赤倉温泉、瀬見温泉など。他に東京、埼玉、長野などにも計画している。

一本漬けについては、販売開始がアスパラガスの旬の時期が終わってからだったので少量に留め、平成31年5月のアスパラガスのおいしい時期から本格的な加工販売を視野に入れている。選果場から出荷されるアスパラガスのうち約10%がC品で、価格がA品の半分以下だったが、そのC品を加工商品にし付加価値を付けることで、生産者の所得向上にも繋がっている。

今後の事業展開

生産者も増えており、さらに栽培面積を増やしていく方向で進めているが、農家の高齢化、後継者不足の課題もある。6次産業化による新しい取組みをすることで、後継者が農業に魅力を感じてもらえ、定着に繋が



アスパラ君とパラミちゃん



アスパラガス 一本漬け (醤油漬け・塩漬け)

ればと考えている。

今後は、ジェラートと一本漬けの2品を確実に販売し、ギフト品やお土産としての販売展開を図って売上をあげていく。

また、この事業で農工商連携による取組みでできた横の繋がりを今後も活かし、販路開拓、拡大と原材料供給の2本立てで進めていく。原材料供給については、羽黒のうきょう食品加工のプライベートブランドとしての提供と漬物業界の国内大手企業からの引き合いもきている。そうした企業の商品にもがみのアスパラガスが使用されることによるブランド力の強化、生産量増加にも繋がっていくので、

他業界、他企業に対しての原材料供給という形でのコラボも積極的に展開していきたいと考えている。



店頭販売のアスパラガス。同じ品種、同じ栽培法、同じ堆肥で品質を統一している



事業者概要



営農販売部 佐藤 真智子さん

もがみ中央農業協同組合 JAおいしいもがみ

代表者 安食 賢一 (代表理事 組合長)
担当者 中嶋 宏真 (営農販売部)
住所 新庄市大字福田字福田山711-73
電話 0233-32-1514
FAX 0233-32-1519
URL <http://www.mogami-chuo.com>