

# つや姫のポン菓子の世界へ 酒粕と糀の甘酒でつやつや



つや姫を原料にしたポン菓子の他にもさまざまな商品が並び

## 井上農場（鶴岡市）

内容 自家栽培のつや姫を原料にした加工品  
ポン菓子・甘酒

「一粒の米にこだわりを持って、すべて特別栽培米より厳しい自主基準を設定して米作りに取り組んでいる井上農場。米の価格が変動してもお客様には一定基準価格での販売の理解を得ていたが、平成26年に価格が大幅に下がった時、米だけの経営に不安がよぎったことが、ポン菓子作りのきっかけになった。試しに販売米と同じ一級品の粒が大きく揃ったつや姫をポン菓子にしたところ「美味しい」と大好評であった。それからポン菓子に取組んだのが、2代目の妻で経理担当・ポン菓子部長の井上夏さん。夏さんは3人の子どもの母親でもあるため、子どもに食べさせるという観点からチョコレートやバターを使って試行錯誤の商品開発が始まった。庄内地方では秋に収穫した米をおこしにして大黒様のお歳夜に供え、豊作と子孫繁栄を祝う風習があり、ポン菓子は昔から身近なものであった。また、つや姫を使った純米吟醸酒にも取組んでおり、その酒粕での甘酒と糀を使った甘酒の2種類の甘酒の販売も行っている。

### 6次産業化の取組に至った経緯

### 6次産業化の取組内容

つや姫で作るポン菓子を「つやポン」と名付けた。さらに地元の「パティスリー・メランジュ」に委託協力してもらい、チョコをコーティングした「つやポンDEチョコポン」が誕生した。それから次々とアイデアが浮かび、商品化を進めていった。井上農場がこだわって生産しているつや姫で作るポン菓子は、何の味付けもしないで、米本来の美味しさを活かしている。一年目は外部に委託していたが、二年目からは補助金を活用し、ポン菓子機を購入して自社で製造している。

甘酒は地元の鯉川酒造につや姫で日本酒を作ってもらい、その酒粕を原料に甘酒の製造元に製造を委託している。



井上農場のつや姫は、特別栽培米の基準よりさらに厳しい自主基準を設定している。数々の賞を受賞している。

### 取組みの成果

ポン菓子の売上は年々上がっているが、単価が低いため数多く販売しないと利益には結びつきにくい。しかし、原料は自社栽培のつや姫であり、主力はあくまでも米の生産・販売で、加工品は「ポン菓子を食べて美味しいからお米も」と米の購入に繋がるきっかけと位置づけている。

夏さんが母親目線で開発したポン菓子の一つ、乳幼児向けの離乳食になる「さいしょのおこめ」は持ち運びしやすいように小袋にしてチャックを付けた。ほかに、レシビを付けたたり、きな粉やカレー味などの粉末とスプーンをセットして、子供と一緒に味をつけて楽しめる工夫がされている商品も開発している。もちろん、子どもに安心して食べさせられるお菓子として好評だ。パッケージデザインも最初は夏さんの手作りだったが、デザイナーに想いを伝え、ようやく現在の形に落ち着いた。



ポン菓子「つやポンDEチョコポン」は、第2回やまがた土産菓子コンテストのマイスイーツ賞受賞

つやポンの玄米と黒蜜ときなこのグラノーラ

### 今後の事業展開

井上農場では米の他にもトマト、小松菜を生産している。ハウス栽培のトマトは樹で熟して一番美味しくなった時に収穫するため、どうしても割れたりして生では出荷できないものが出てくる。それをジャムやレトルトなどの加工品にしている。ポン菓子から始まり、現在は加工品のアイテム数も増え、それらをギフト商品として展開できるようになった。将来的には店をオープンさせて、お客様の要望や年齢層に合わせてさまざまな提案ができればと思っている。

夏さんが胸に秘めていた夢は、ハワ

いに店を出すこと。その思いを言葉にして発信することで、貿易会社との繋がりができたりと、夢は実現に向けて動き出し、形になりつつある。



酒粕と糀、2種類の甘酒

### 事業者概要



ポン菓子部長・経理担当 井上 夏さん

### 井上農場

代表者 井上 馨  
住所 鶴岡市渡前字白山前14  
電話 0235-64-2805  
FAX 0235-64-8611  
URL <http://inoue.farm>