

平成 27 年度 新技術・地域資源開発補助事業

市町村名	茨城県常陸太田市	
事業名	「常陸新餅」製造開発事業	
企業等概要	企業等の名称	亀印製菓株式会社
	代表者氏名	代表取締役社長 林 太一
	所在地	茨城県水戸市見川町 2139-5
	連絡先	029-305-2266
	URL	http://kamejirushi.co.jp/

平成 29 年 2 月現在

【事業者概要】

嘉永 5 年（1852 年）創業の老舗菓子メーカー。水戸銘菓をはじめ、和菓子や洋菓子など幅広い菓子を製造・販売している。本社は水戸市にあるが、常陸太田市には昔から直営店を構えているほか、市内の農家から菓子原料を仕入れるなど関わりが深い。また、平成 28 年 7 月にオープンした「道の駅ひたちおおた」にも加工場と直営店がある。



平成 28 年 7 月にオープンした道の駅ひたちおおた

【事業概要】

◇背景・経緯

常陸太田市は古くから稲作が盛んで、全国有数の米どころである。中でも市内のみで生産され、一部の農家で継承されてきた在来種のもち米「赤もち」がある。赤もちは、甘みがあり美味と評価されてきたが、細実で粒重が軽いため収穫量が少なく、稲穂が長く伸びるため風雨にも弱い。そのため、生産農家もわずかで市場に出回ることがなく、認知度が低い。そこで、この赤もちを使った新商品を開発し、米どころの PR と常陸太田市産のブランド力向上を目指した。また、道の駅ひたちおおたのオープンに合わせて、看板商品となるような特徴ある商品開発に取り組んだ。



赤もちの米自体は白いが、粃に赤みがある。通常の白米に比べて甘味があることが特徴。

◇研究開発の概要

赤もちをベースに、地元産の農産物（干し芋、緑茶、そばの実、アワ、キビ、シソなど）を混ぜ合わせた包装餅の開発に着手。混合試験を重ねた中で、特に美味で加工しやすかった干し芋と緑茶「常陸のしずく」に絞り、商品化を目指した。しかし、干し芋や緑茶を混ぜ合わせると菌が発生しやすく、日持ちしないという課題に直面。包装内に脱酸素剤を入れ、密封することで、菌の発生や風味の低下を防ぎ、要冷蔵品として商品化した。

【成果】

◇商品化・販売先

商品化したものは、①赤もちを精米して搗いた「赤もち」、②赤もちの玄米で搗いた「玄米」、③赤もちに加え、干し芋を練り込んだ「干し芋」、④常陸のしずくを練り込んだ「緑茶」の4種類。「常陸新餅（ひたちしんもち）」として道の駅で要冷蔵品として販売している。



赤もち（赤）、干し芋（黄）、緑茶（緑）をイメージしたパッケージング



道の駅ひたちおた内の直営店で販売

◇地域性・特徴

地元産の農産物を混ぜ合わせるにより、地産地消を意識した商品に仕上がり、道の駅の看板商品としてふさわしいものとなった。また、砂糖や添加物、保存料を一切使用しておらず、体にも優しい。商品化後も研究を進め、さらに長期保存が利くように真空技術を習得。茨城県工業技術センターと連携し、真空包装したまま85度で湯殺菌する方法を取り入れた。現在、常温で1か月保存できることを目指して開発中である。

形状についても湯殺菌したときに崩れやすいため棒状に改善。棒状にすることにより必要な大きさにカットできるので、さまざまな料理の場面で使いやすくなる。



右が丸型の餅。湯せんしたときに形が崩れてしまう。中央が改良した棒状のサンプル品。



新商品「常陸新餅」を紹介したパンフレット

【今後の展望】

常温タイプでの販売にも目途が立っており、今春から店頭に並ぶ予定である。長期保存が可能になれば、道の駅だけでなく県外へも販路を拡大できる。今後は餅に混合する農産物を増やしてラインナップを充実させたり、赤もちを粉状にして別の和菓子に展開したりと、米どころのPRと地域の活性化に向けて取り組んでいく。