

平成 29 年度 ふるさとものづくり支援事業

市町村名	秋田県男鹿市	
事業名	「浜のそば」と「ほたる米」を素材として珈音の焙煎技術・菓子製造の技術を活かした商品開発	
企業等概要	企業等の名称	珈音合同会社（こおひい工房珈音）
	代表者氏名	代表 佐藤 毅
	所在地	秋田県男鹿市五里合琴川字前田 109
	連絡先	0185-34-2470
	U R L	https://www.kanon-coffee.com/

平成 30 年 12 月現在

【事業者概要】

平成 18 年に自家焙煎のコーヒー豆の販売事業を開始。平成 28 年に法人化するとともに、独立した焙煎室、菓子製造室などを設置するため店舗を増築し、地元だけでなく県外からの訪問者も多く好評を博している。集落の自然環境を守りたいという思いから、コーヒーを片手にろうそくの明かりを道しるべに夜の里山を散歩する「ホタルカフェ」も実施している。



重要無形民俗文化財に指定され、ユネスコ無形文化遺産にも登録された「男鹿のナマハゲ」



ホタルカフェ開催時の工房の様子

【事業概要】

◇背景・経緯

集落の風景の良さや自然環境の重要性を啓発し、土地の魅力向上と仕事の創出のサイクルを作り出し地域活性化に資することを目的に、「浜のそば」「ほたるの米」を素材とした商品を開発することとした。

◇開発概要

ホタルが住めるほど綺麗な環境で育った「ほたるの米」の商品化とともに、店頭での試供品提供・アンケート調査を通じて、コーヒーの焙煎技術を活かし、「浜のそば」の実や「ほたるの米」の玄米を焙煎した質の高い商品を開発する。



工房付近の田園風景



ほたるのお米 (450gパック)

【成果】

◇地域性・特徴

全国唯一ともいえる海沿いで栽培されたそばの実を使用し、風味豊かなそば茶、フィナンシェ、サブレなどが完成し好評を博している。特に「そば粉のサブレ」は最も人気が高い。

また、「ほたるの米」や同品の米ぬかを使用したスイーツも好評で、当社が実施しているイベント「ホテルカフェ」の取組も相まって当該地区は県内有数のホテルの生息地として知られるようになり県外からの訪問者も増加した。

◇商品化・販売先

そば茶は10kg/月程度を焙煎し「浜のそば」の生産者の工房や市中心部の道の駅「オガーレ」で販売している。

「ほたるの米」と「ほたるの餅米」は450gパックと5kg袋の2種を作成し商品化に至った。また、同品の米ぬかを使用した「米ぬか入りサブレ」「米ぬか入りココナッツバー」などは店舗と通販により通年販売している。

営業活動として、地元や秋田市内でのイベントに出店しPRを実施。また、出版社へ売り込みをかけ、雑誌の『ソトコト』『nice things』やブログにも掲載され、販売促進につながった。雑誌への掲載や東京代官山の蔦屋書店へのプロモーションにより、広島市の蔦屋書店にて「ほたるの米」とスイーツの販売を実施するなど新たな販路を開拓できた。

【今後の展望】



現行の焙煎機（本来はコーヒー用）

玄米をコーヒー用の焙煎機にかけると、粒径や硬さの関係で粒が詰まってしまい量産が難しいため、改善策を検討中。

現在、販売に製造が追いつかない状況であり、本事業が軌道に乗れば加工場拡張などの設備投資も検討している。

減農薬栽培の「ほたるの米」については完全無農薬化が課題。耕作放棄地を借用し実験的に完全無農薬の米作りを開始しており、今後作付面積の拡大を図っていく。

開発商品（一部）



そば粉のサブレ
2枚入り 300円



米ぬか入りココナッツバー
2本入り 420円



米ぬか入りチョコチップクッキー
3枚入り 250円