

平成 29 年度 ふるさとのづくり支援事業

市 町 村 名		新潟県津南町
事 業 名		機能性野菜（にんじん）の雪下栽培「(仮) 雪くれない」商品開発事業
企業等概要	企業等の名称	公益財団法人津南町農業公社
	代表者氏名	代表理事 桑原 悠（津南町長）
	所 在 地	新潟県中魚沼郡津南町大字下船渡戊 585
	連 絡 先	025-765-3115
	U R L	http://www.town.tsunan.niigata.jp/soshiki/chiikishinko/nogyokosha.html#a01

平成 30 年 12 月現在

【事業者概要】

津南町と津南町農業協同組合が合同出資する農業法人であり、約 30 年間におよび国営苗場山麓事業により造成された広大な畑地の中心的担い手として、農地の保全管理、大型農業実験の場、農業の担い手育成に取り組んでいる。

【事業概要】

◇背景・経緯



雪下にんじん

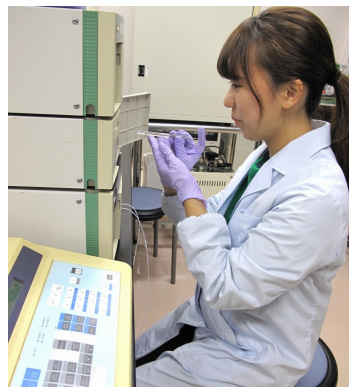
秋に種をまいた後、収穫をせずに雪の下で越冬させることで、甘みが増す「雪下にんじん」は津南町が先駆的に取組んだ特産品であり、生食だけでなく、加工した雪下ニンジンジュースは特に人気がある。

そこで、これまで栽培していた品種「はまべに」よりもリコピンとカロテンを多く含む機能性野菜の「京くれない」を用いて、新たな雪下にんじん「雪くれない」の開発に取り組み、新商品として商標取得を目指す。

また、産官学連携体制の構築及び研究・分析に取り組み「雪くれない」の栄養素、機能性関与成分等を確認することで、科学的根拠に基づく新ブランドとしての定着化及び類似商品との差別化を図る。

◇開発概要

「雪くれない」の栄養素、機能性関与成分等の研究・分析結果はないため、新たに産官学連携体制を構築し、新潟県立大学に研究・分析を依頼。新潟県立大学は、さらに新潟農業総合研究所食品研究センター及び榊大庄総合科学新潟研究所との連携により多角的な検証を行った。



「雪くれない」を用いた新たな加工商品は、「野菜を手軽に取りたい」「長期保存が可能」などのメリットが多いため、「ジュース」や「パウダー」、「ペースト」の開発及びそれらを使用した加工商品の開発に取り組んだ。

また、津南町が「雪くれない」の商標登録を行うとともに、類似商品との差別化を図るために「ロゴマーク」の作成に取り組んだ。

【成果】

◇地域性・特徴

「雪くれない」の栄養素、機能性関与成分等の研究・分析を行った結果、「雪くれない」はこれまでの「雪下にんじん」と比べ、①リコピンが 20 倍以上であること、②高い抗酸化作用があることが確認されたため、科学的根拠に基づく「雪くれない」の高い商品価値を消費者等へ示すことが可能となった。

◇商品化・販売先

規格外品を活用して、ジュース、パウダー、ペーストの開発を行った。ジュースについては、3, 400 本を製造し、完売することができた。



雪くれないにんじんパウダー



(仮) 雪くれないにんじんペースト



雪くれないジュース

パウダー、ペーストについては、これらを活用した加工商品開発に向け町内菓子店等により試作品を製作してもらい加工商品への利用の可能性を確認することができた。



雪くれない饅頭



雪くれないクッキー

津南町が「雪くれない」の商標登録を行うとともに、ロゴマークの作成を行った。

ロゴマークと研究成果で得られた特徴を明記したポスター・チラシの活用を図った。ロゴマークの作成・活用により、「雪くれない」ブランドイメージを統一化することができるようになり、既存の雪下にんじんと差別化が図られた。



雪くれないロゴマーク

【今後の展望】

新ブランドである「雪くれない」の人気は高く、今後は「京くれない」の作付面積の拡大を行い、「雪くれない」の生産量の拡大に取り組む。

規格外品を有効利用した加工品は、これまではジュースのみであったが、パウダー・ペーストを開発したことで、長期保存が可能となり、通年利用の可能性が高まったほか、町内菓子店等による新製品開発へと続く産業創造のきっかけを作ることができた。

また、統一した「ロゴマーク」の使用及び科学的根拠に基づく「高い商品価値」を用いて、引き続きPRしていくことで、「雪くれない」の認知度を高めることができるため、他産地類似商品との差別化とブランド価値の向上に努める。