

生き生き活用事例 千葉県菓子工業組合 高橋弘之理事長

### オレンジ芋のブランド化

住所:千葉市中央区栄町41-3 業種:菓子製造・販売 電話:043-225-0153



#### ビワやピーナツよりも生産されているサツマイモにこだわった

千葉県産のサツマイモを使ったオレンジ色のスイートポテト。2007年2月から実施された千葉県の観光誘致を図るデスティネーションキャンペーンの効果もあり、発売から売れ行きは順調。「秋に収穫して冷凍保存している芋のペーストが夏にはなくなってしまうかも」（高橋弘之千葉県菓子工業組合理事長）とうれしい悲鳴を上げる。

サツマイモを使った菓子や食品は全国で作られている。独自色を出すために北米原産のオレンジ芋の使用を思いつく。鮮やかな色彩が食欲をそそり、物珍しさが消費者の好奇心を刺激すると予想した。偶然オレンジ芋が千葉県香取市の農家で生産されているのを知り、早速取り寄せた。

甘みや舌触りなど何度も組合員で話し合った結果、ベニアズマとオレンジ芋を50%ずつ配合することに決まった。千葉県産ということで千葉県の旧国名である総（ふさ）を取って「総そだち」という製品名に。



#### 千葉県内全域で製造・販売し、浸透を図る

開発当初に千葉県中小企業中央会から20万円の補助を受けた。現在は地場の食材を使った商品の開発を促す県主催の食料産業クラスターに参加し、開発費用の半額補助を申請している。

目標売上高は初年度3,000万円。「千葉の土産品のほか、贈答品として定着してほしい」と県民に浸透する大切さを強調する。開発メンバー19社の大半は菓子製造業者。直販しているのは2社のみで、流通ルートを使って県内の大手スーパーや百貨店などで販売することがほとんど。「賞味期限が14日しかないから作ってすぐに売れる直販が理想だが...」と話す。

強みは千葉県菓子組合の19社が参加していることだ。北は野田市から南は館山市までが同一規格の均質な商品を作る。県内の限定された地域の商品ではなく、県内全域で製造し販売しているため、商品がいち早く浸透することが期待される。「ベニアズマだけでなく千葉の食材を加工して、同商品をシリーズ化したい」と意欲を見せる。

「まだまだ知名度の低いオレンジ芋のブランド化が、今後の展開の鍵を握る」と予測。緑黄色野菜の栄養素に代表されるβカロチンが通常のイモよりも多く含まれており、健康に良いことをアピールするセミナーを計画している。地域資源を活用したからには、まず県内の消費者に、優れた商品性を広めることが先決という認識だ。

# 中小企業地域活用プログラムポータルサイト 「地域資源活用チャンネル」の開設

中小企業庁、(独)中小企業基盤整備機構では、H19年度中小企業政策の柱となる「中小企業地域資源活用プログラム」について、施策内容の周知および各地の中小企業による新たな事業展開を積極的に後押しするため、中小企業ビジネス支援ポータルサイト「J-Net21」に中小企業地域資源活用プログラムのポータルサイト「地域資源活用チャンネル」を、3月15日18時に開設している。

中小企業が、産地の技術、農林水産物、観光資源など各地の魅力あふれる地域資源を活用して行う新たな事業展開に向けて、ホットで有益な情報をワンストップで提供している。

地域資源は全国に数多くあるが、活用されずに眠ったままのものも多くあると思われる。こうした資源を掘り起こし、ビジネスにつなげ、地域の発展や活性化につなげていくチャレンジをバックアップしていく。

## 【コンテンツ内容】

### 《地域資源活用マップ》

産地の技術、農林水産物、観光資源など地域資源に関連する各種百選の情報を地図上に明示し、ビジュアル的にわかり易く紹介している。

### 《サポーターインタビュー》

地域資源の活用を目指す中小企業の取り組みを支援するキーパーソン「地域中小企業サポーター」が、成功の秘訣についてそれぞれの思いや考えを語っている。

### 《いきいき活用事例》

すでに地域の魅力ある資源を活用してビジネス展開している全国の中小企業を取り上げ成功の秘訣等をレポートしている。

### 《地域資源ニュース》

各地のホットな話題や関係省庁の最新施策情報をピックアップして掲載している。

詳細については

地域資源活用チャンネル <http://j-net21.smrj.go.jp/expand/shigen/index.html>

(問い合わせ先) 中小企業庁経営支援部経営支援課

担当者：滝本、恒藤、小田

電話：03-3501-1763 (直通)