

テーマ 地域資源の活用

「伊勢たくあん」の復活とブランド戦略

三重県漬物協同組合

江戸時代から全国で親しまれた「伊勢たくあん」を現代風にアレンジして復活させ、地域団体商標を登録し、販路開拓に取り組むことにより組合及び組合員の活性化を図る。

事業・活動の内容

材料を確保することができ、平成19年度に「伊勢たくあん」を地域団体商標として登録を行った（地域団体商標（商標登録番号5051140））。

活動の成果

域に根差した歴史ある素朴な漬物をイメージし、三重県を代表する漬物のブランド品として浸透させ、知名度を上げるため事業展開を図っている。

安定確保が図れるなど、農商工連携により「伊勢たくあん」の復活を実現することができた。

背景と目的

食による健康志向への関心が高まる中、「伊勢たくあん」は、ぬか・塩を使った発酵食品として注目された。

また、江戸時代には全国で親しまれていた味覚や食感等を、現代風にアレンジして再度全国に広め、組合及び組合員の活性化に寄与するため「伊勢たくあん」の復活に取り組んだ。

「伊勢たくあん」の原材料となる「御菌大根」の生産量は激減していたが、県内の生産農家を組織化（御菌大根栽培研究会）したことで原

「伊勢たくあん」は、歴史があり商品が多様化していることから、地域団体商標登録後に、組合内の「たくあん部会」を中心として、製造基準や商標使用規定を作成するとともに、差別化と商標を保護するため「伊勢たくあん」シールを作成した。

ブランド展開については、特に「伊勢たくあん」ポスターを作成・配布し、県内生産の御菌大根を使用した漬物で、合成の保存料・甘味料等を使用しない安心・安全な食品であることを周知している。

また、平成25年に行われる伊勢神宮の式年遷宮に合わせ、伊勢地

「伊勢たくあん」が地域団体商標を登録したことで、定義が明確になり、員外企業による商標の不正使用や模倣品の排除が可能となり、さらに、製造基準や商標使用規定に基づいたグレードが高い「伊勢たくあん」が消費者に認知された。

また、御菌大根を原材料とした「伊勢たくあん」の復活は組合員全員の願いであったが、品質が良好で均一な御菌大根を確保することが困難であったことから、当組合が中心となり御菌大根生産農家と連携して「御菌大根栽培研究会」を組織化した。その結果、生産された御菌大根の全量購入を条件に、



伊勢たくあんの商品パッケージ

三重県漬物協同組合

住所：〒514-0062
三重県津市観音寺町799番地の28
設立：昭和48年11月
出資金：170千円
電話：059-227-4089
URL：<http://homepage2.nifty.com/mie-tsukemono/aisatsu.html>
業種：野菜漬物製造業
会員：16人
組合専従者：—