

平成 26 年度補正ものづくり・商業・サービス革新補助金

事業類型 革新的サービス 一般型 設備投資のみ

09

独自性・独創性の発揮

ブランド力の強化

商圏の拡大 他

販路拡大のための「がんね栗」の 高付加価値化・高品質化に向けた製造体制の確立

「がんね栗」の加工品を製造・販売しているが、現状では加工期間、販路が限定される。熟成・加工設備を導入し、生栗の長期保存と加工品の品質・安全性の向上を実現し、更なる味の追求に邁進することにより販路拡大し、地域創生に貢献する。

本事業への取組みの経緯

「がんね栗」の紹介と当組合の概要

「がんね栗」は、約800年前、平家の落武者による育種が始まりといわれ、大正2年「全国栗品種名称調査会」において、「他に類のない優良品種」と評価された。昭和8年、「全国果樹共進会」では、数百種類の中から10銘柄品種の一つとして選ばれ、全国的に有名となった。

その後、高齢化等による手入れ不足で、老木化や廃園化が進み、昭和53年以降、収穫量は減少の一途をたどっていた。

この現状を憂い、平成22年5月「がんね栗を復活させる会」を立ち上げ、平成23年12月法人化により当組合を設立した。平成24年4月に販売拠点を開設、同年9月には栗の加工機を導入した「工房がんね栗の里」を開設した。

ブランド力強化

平成25年2月農林水産省の総合化事業計画認定（6次産業化法）を受け、生産から加工、販売までを一貫して取り組む6次産業化で、「がんね栗」のブランド化と地域活性化に取り組んでいる。

収穫期間が2週間と短く、現状の設備では季節商品としての販売に限定される課題があった

また、高温や乾燥に弱い果実の貯蔵方法や、ペースト商品の低い生産性と品質のばらつき改善など生産体制の確立も急務であった。

そこで当組合では、生栗の長期保存と加工品の高品質化、販路の拡大に対応するため本事業に取り組むに至った。

本事業の内容

これらの課題に対応するため当組合では以下のような高機能設備を導入した。

- 1 高性能氷温庫：「生栗」を熟成保存させる事で甘い「がんね栗」を更に甘くし、砂糖添加量を抑え、ペースト商品の更なる差別化を図る。
- 2 自動篩ふるい機：加工時間の短縮と歩留向上。
- 3 裏ごし編目1mm化：ペーストの滑らかさを向上させ、業界初のサイズ（通常の半分）によりペーストの舌触りの向上でブランド化を図る。
- 4 自動ペースト充填機：効率化と品質安定化。
- 5 高性能金属探知機：安心・安全性の向上。
- 6 鬼皮剥き機：品質安定化・生産量確保。



本事業で導入した栗加工設備

事業の成果と波及効果

一連の設備導入によって、「がんね栗」の特徴を最大限発揮することが出来た。

- 1 生栗の販売期間：2ヶ月から6ヶ月に大幅拡大。
- 2 糖度：約30%向上しペーストの添加砂糖量を半減出来た。

企業組合 がんね栗の里

業種 食料品製造業

理事長 下森 禎充

設立 平成23年12月

資本金額 100万円

従業員数 10人

740-1231 山口県岩国市美和町生見 1165-2

TEL 0827-97-0727 FAX 0827-97-0755

HP <http://www.ganneguri.com/>

企業概要

平成23年創業。当組合はがんね栗の生産、加工、販売の6次産業化により、多くの皆様に「魅力ある美味しいがんね栗商品」をお届けできるように取り組んでいる。また、雇用の確保、所得の向上、障害者の就労に貢献することで、地域の活性化を図っている。

3 生産コスト：約30%削減。

4 加工品目・販路：広範囲対応が可能となった。

5 地域の雇用確保を実現

6 「がんね栗」のブランド化拡大を実現

本事業の成果を活用して、新製品を2種類開発し、ブランド化の拡大を図っている。

(1) がんね栗衛門

どこか愛嬌のある侍のような名の「がんね栗」を使った栗きんとん。わずかの砂糖とたっぷりの「がんね栗」のペーストを混ぜ合わせ、フランス料理のパテのように長方形に成形したもの。ふわっと広がる濃厚な甘みと、あとからほのかに立ち上がる栗の香りが特徴。



(2) がんね栗テリーヌ煌

「がんね栗」の熟成栗を使った最高級のパウンドケーキ。一般的なバターケーキは添加物が使用されるが、

本商品は無添加で、原材料も一つ一つ吟味したものだけを使用。



今後の展望

従来はペースト商品の販売比率が全体の約7割を占めていたが、各種商談会や、展示会でのバイヤー等からの意見をもとに商品開発を行い、「がんね栗衛門」「マロンパイ」「ぐりがれった」が3本柱として育ってきた。がんね栗衛門はバイヤーズセレクションや、おもてなしセレクション、接待の手土産などに認定された。

今後も顧客ニーズに合った商品化を進めていき、多様化する消費者ニーズに合致した、「がんね栗」の本物の味、質、ストーリーを、安定した体制で提供しつづけていく覚悟である。



理事長
下森 禎充