

事業計画名

一粒の種から生まれた商品づくり
～ 農業と福祉で美幌町のおもてなし ～



美幌とまポン酢、美幌トマトケチャップ、美幌ミートソース、美幌豚醤まるまんま(左から)

町の元気の源・美幌のトマトを余さず商品化へ

「交流人口を増やし、まちの活性化につながる特産品を開発したい」という美幌商工会議所の呼びかけで2009年に発足した「美幌ブランド開発検討委員会」。その有志が2012年に設立した合同会社が、びほろ笑顔プロジェクトだ。「豚から広がる・モノづくり・まちづくり・ヒトづくり」を理念に、美幌産豚肉を活用した特産品づくりや、イベント等への出店により、美幌町のPRと活性化を目指して活動してきた。

本事業では、新たに町おこしで育てたトマトをケチャップなどに加工するための設備を導入。洗浄、加熱、充填、瓶の殺菌の工程が機械化、内製化できたことでリードタイムが短くなり、加工が間に合わず廃棄するなどのロスもなくなった。



回転式蒸発窯、蒸気ボイラー、スチームコンベクション

一粒の種から未来を育てたい

地元の産業資源に認定 美幌トマト

10年前に始まった美幌の町おこし事業。美幌高校の豚を使ったコラボ商品の豚醤が成功し、次なる素材として種まきから始めたのが加熱用トマトだった。福祉との協力という観点から、知的障がい者授産施設の方々に作付けから収穫までをお願いし、すべて買い取る。そして給食として還元したり、製品化の過程で参加してもらったりと、地域全体を巻き込む形で地元の産業として育ててきた。その実績からトマトは地域資源にも認定され、商品の人気も高まっている。

「トマトで笑顔を広げる町として、商品購入だけでなく、この取り組み自体を見に来てもらえるようにしていきたい。」と語る長岡代表のまなざしが熱い。

トマトの加工品を美幌の名刺代わりに

現在、美幌の加熱用トマトは、ケチャップやミートソースなどの調味剤のほか、ペーストを練り込んだパスタにも加工され、そのおいしさが認知されてきた。地元だけでなく近隣のスーパーや道の駅など販路も広がっており、観光客はもちろん、地元の人も贈答用にと購入するほどの人気。まさに名刺代わりの特産品となっている。

「今後の計画として、美幌高校とコラボするアイスクリームプロジェクトで、甘味たっぷりの人参やアスパラ等の地元野菜にトマトも加え、新たな人気商品を生み出したい。」との事だ



私たちはもともと、町おこしのために各方面から集まった者同士で出発しています。トマトを選んだのは、地を這ってなる加熱用トマトなら収穫が簡単で、子供からお年寄りまで参加できるからなんです。そして、製品化するだけでなく、給食でも食べてもらってます。子供たちの未来を育て、食育から地元愛を育てることにつなげたい。「おいしさ」を通して、この取り組みを地域へ根付かせたいと思っています。

TOPIX

地元高校生と開発した美幌豚醤「まるまんま」

美幌高校の生徒が飼育方法の確立から取り組んだ「美幌豚」は、オレイン酸と旨味が豊かなのが特長。そのおいしさを丸ごと凝縮させて作った、まったく新しい旨み醤油「美幌豚醤『まるまんま』」は美幌ブランドの第一号商品だ。

2013年には日本野菜ソムリエ協会主催の「ときめき調味料選手権2013」で万能調味料部門・優秀賞を受賞した。



COMPANY DATA

合同会社びほろ笑顔プロジェクト

TEL.0152-73-5251 (美幌商工会議所内)

FAX.0152-73-5253

<https://www.facebook.com/bihorobuta>

住 所 北海道網走郡美幌町字仲町1丁目44

代 表 者 長岡 敬幸

資 本 金 16.9万円

設 立 平成24年5月

事業内容 食料品製造業(しょう油・食用アミノ酸製造業、ソース製造業)、加工技術支援事業、食育事業