

岐阜県寒天水産工業組合

地域資源（山岡細寒天）を活用した新商品開発と販路開拓

新製品開発は産学官連携によりヘルシーをコンセプトとした新しい寒天食材を開発する。販路開拓は認知度向上策の実施と、コーディネート事業により行なう。

住所	〒509-7607 岐阜県恵那市山岡町下手向1865の1	URL	—	
TEL	0573-56-2538	FAX	0573-56-2538	設立 昭和50年7月 出資金 210千円
組織形態	同業種同志型組合	地区	岐阜県	組合員資格業種 寒天製造業
組合員数	21人	組合専従者	1人	

背景と目的

岐阜県寒天水産工業組合が立地する岐阜県恵那市山岡町は少雨で、寒暖の差が大きく寒天生産に最適な気象条件が揃っている。最盛期には100社以上の寒天製造業者が創業していたが、現在は21社に減少し伝統ある山岡細寒天製造業者の事業継承は厳しい現状にある。そんな中、「山岡細寒天（地域団体商標取得）」がマスコミに取り上げられた事で、岐阜女子大学との産学連携に成功した。消費者感覚を持つ学生との共同研究や寒天の里ヘルシーハウス山岡での寒天商品の販売実績等により、ヘルシー食材として「寒天のニーズが高い」と考え、地域資源である山岡細寒天を活用した新商品開発と新たな販路開拓への取組みを行なうこととなった。

事業・活動の内容

岐阜女子大学家政学部健康栄養学科との産学連携により「お菓子」「料理」「健康食」をコンセプトとした新しい寒天食材である「寒天ムース」（豆乳・サツマイモ・クリームチーズをベースに、寒天をゼラチンの代わりに使用）が完成し、洋菓子等の新分野への販路開拓を進めるきっかけとなった。

この他にも、今年56回を数える岐阜県寒天展示品評会の開催や、岐阜県農業フェスティバル、海外展示会出展等、組合として「山岡細寒天」の販路開拓活動を積極的に実施している。また、組合員と（財）恵那市山岡観光振興公社間のコーディネート強化し、道の駅、学校給食、デイサービスでの山岡細寒天の取扱い促進を図っている。

成果

新製品開発・販路開拓活動の成果として、ヘルシー食材（和菓子・洋菓子・麺類等）として多様な商品アイテムの新たな販路（和菓子屋、洋菓子店、飲食業）拡大が予測され岐阜県寒天水産工業組合の活性化が期待される。また、活性化により組合員の収益が拡大されることで、設備投資（冷凍庫等）が容易となり、通年の寒天生産ができる環境の整備促進も期待される。組合員の経営安定は、後継者（現在4社のみ）への事業承継につながり、地域産業である「山岡細寒天」の製造を将来に引き継いでいく事となるものである。



【山岡細寒天】



【突出】 ところてんを天筒で突き出す



【冷結乾燥】

冷凍、乾燥を2週間ほど繰り返し乾燥させる。