

会社概要と連携の経緯

有限会社菜香や（以下 菜香や）は、一九九九年七月に筑西市に設立。地場産野菜等を原料に、合成保存料・合成着色料・グルタミン酸など化学的な調味料を添加せず、「安心で高品質な信頼される漬物」を消費者に届けてきたが、「食の安全」や「地産地消」など食（野菜）に対するこだわりを持った顧客の要望に応える漬物を開発したいと考えた。

また、同じく筑西市で減農薬減化学肥料栽培や無農薬栽培に取り組み国松農園と有限会社カワスミ（以下 カワスミ）は、相次ぐ品種改良の中で栄養価が低下した現在の野菜ではなく、昔ながらの栄養価が高い野菜を栽培したいと考えていた。

そこで、国松農園とカワスミ

農商工
みんな元気に！
連携で

伝統野菜の復活！
栄養抜群、安全・安心の
究極の漬物

有限会社 菜香や

文●茨城県中小企業振興公社

の持つ栽培技術を活かして栽培した漬物に適した伝統野菜を、菜香やの製造技術によって加工し、栄養価が高く、しかも安全・安心な漬物の開発・販売に取り組み連携を図ることとなった。

「農商工連携」への取り組み

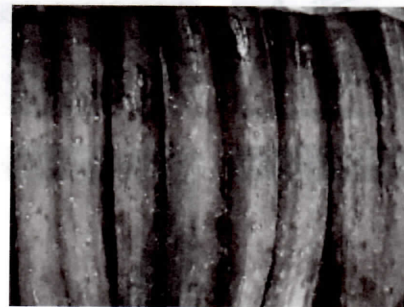
菜香やは、開発計画の具体化に向けて、「農商工等連携」の制度について紹介を受け、中小企業振興公社等の支援機関の協

力を得ながら昨年一月に本県第二号となる国の認定を受けた。

既に、原料となるブルーム胡瓜やからし菜等の栽培が国松農園やカワスミにより開始されているが、味や風味ともに満足いく結果がでているものもあれば、期待した結果に今一つ及ばないものもあり、現在、土壌の改良や品種の選定などの栽培計画を検討しているところである。

開発のポイント

この連携により、国松農園やカワスミの技術で栽培された漬物に適した栄養価の高い伝統野



ブルーム胡瓜



白はぐら瓜

菜を、「なかやクラブ」といった食（野菜）にこだわりを持った会員に対して、受注生産方式を採用して無駄の無い効率的な生産と販売を行うことにより、収益性の向上を図っていくこととしている。