

タケノコ水煮増産

まるつね 宇大・生産者と連携

青果・乾物加工卸のまるつね(栃木県壬生町、戸崎泰秀社長)は県産タケノコ水煮の生産を拡大する。宇都宮大学などと連携し、竹林の管理・再生に必要なノウハウを蓄積、経営助言から買い入れまでの仕組みを確立する。契約生産者を増やして材料を安定確保するほか、加工用設備も導入。年間生産量を現状の約8割から5年後に10倍に増やす。

現在の約10倍の20人前後まで増やし、生産者の互助組織「とちぎ若竹倶楽部」を結成。宇大農学部付属里山科学センターや環境森林部の助言を受け、竹林の適切な管理方法を共有する。13日にメンバーの交流会を開く。契約生産者からは市場で流通しにくかった規格外品も含め、原則全量買

い上げる。日本政策金融公庫宇都宮支店中小企業事業などの融資を受け、約5千万円を投じてタケノコの外皮をむく機械や真空包装用設備を導入。作業の効率化でコストを従来に比べ3割抑える。一連の取り組みを盛り込んだ経営革新計画は中小企業新事業活動促進法に基づく県の承認を受け

た。スーパーや農産物直売所のほか、学校給食などにも販路を広げる。まるつねでは京都産タケノコの扱いが多かったが、今後は付加価値の高い地場産食材を充実させる。戸崎社長は「生産・加工業者の収入確保はもちろん、竹林再生を通じた地元の環境保全にもつなげたい」と話す。

加工業者の収入確保はもちろん、竹林再生を通じた地元の環境保全にもつなげたい」と話す。

計画では契約生産者を