

①規格外や低未利用品の有効活用

香川県産オリーブの枝及び葉の燻製材を活用したオリーブ燻製調味料の開発・製造・販売

未利用部分であるオリーブの枝及び葉を使って燻製材を開発・製造し、その燻製材を活用してオリーブ燻製調味料(オリーブ燻製オリーブオイル・オリーブ燻製醤油、オリーブ燻製塩)の開発・製造・販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

小豆島オリーブファーム毛利(農業)

オリーブの枝及び葉の燻製材の開発・安定供給を担う。

中小企業者

(株)山一商店(飲食料品卸売業)

オリーブ燻製調味料の開発・製造・販売を担う。

サポート機関等

(公財)かがわ産業支援財団

➤ 連携の経緯

(株)山一商店は、小豆島近海で水揚げされる魚介類の加工品の開発・製造・販売を行ってきたが、近年、国産の水産加工品は圧倒的な低価格で輸入される外国産の商品には太刀打ちできなくなりつつあり、競争力のある新商品の開発が急務となっていた。小豆島オリーブファーム毛利は、オリーブの不作傾向が続いており、安定的な収入の確保が課題となっていた。また、廃棄物として処理されている剪定時に出る枝や葉の有効活用も課題となっていた。こうした中、(株)山一商店が競争力のある新商品の開発を模索していたところ、他社で燻製調味料を販売していることを知った。オリーブの枝及び葉を燻製材として活用した燻製調味料の例はなかったことから、本事業の実施を検討することとなり、以前から取引があった小豆島オリーブファーム毛利に相談したところ、オリーブの枝及び葉の燻製材の開発・製造を手掛けることになったため、連携して新商品の開発を行うこととなった。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

小豆島オリーブファーム毛利は、剪定時に出るオリーブの枝及び葉を活用し、新たに燻製材の開発・製造を行う。工程については、年数別・品種別に剪定を行い、枝と葉を分別して収集したうえでこれらを乾燥させて粉碎し、スモークチップ化・スモークウッド化する。(株)山一商店はオリーブ燻製調味料の開発・製造・販売を担当する。本事業ではオリーブの枝及び葉の両方を使用した燻製材を活用することにより、表面にチロソールを付着させた燻製調味料に仕上げる工夫を施すことで、抗菌作用や抗酸化作用といった健康面で優位性のある調味料製造が可能となる。



➤ 連携による効果

農林漁業者

4年で19万円の売上高増加、廃棄処分されていたオリーブの枝及び葉の有効利用

オリーブの枝及び葉の有効活用で、廃棄に係る経費の節減と燻製材の用途開拓が期待される。

中小企業者

5年で1,500万円の売上高増加、収益性の改善

オリーブ燻製調味料の開発・製造・販売により売上の増加と収益性の改善が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 株式会社山一商店
TEL : 0879-62-0295
E-mail : info@yama1.in

所在地 : 香川県小豆郡土庄町乙1085
FAX : 0879-62-5797
ホームページ : http://yama1.in/