

①規格外や低未利用品の有効活用

# マイクロ波減圧蒸留乾燥法による未利用野菜を活用した乾燥野菜及び乾燥野菜を使用した調味料と加工食品の開発・製造・販売

香川県産の未利用のネギ、ニンニク、アスパラガス、トマトを活用した乾燥野菜及び乾燥野菜を使用した調味料(ねぎ味噌等)と加工食品(グラノーラ)、野菜の蒸留水を活用した調味料(ドレッシング)の開発・製造・販売を行う。

➤ **連携体**  
農林漁業者 (株)三豊セゾン(法人番号 5470001010789) (農業)

規格外等の理由による未利用のネギとニンニクの安定供給を行う。

農林漁業者 うえむら農園出荷組合(法人番号 -) (農業)

規格外等の理由による未利用のアスパラガスとトマトの安定供給を行う。

中小企業者 (同)さあかす(法人番号 3470003000625) (保険業)

マイクロ波減圧蒸留乾燥法による乾燥野菜の製造ノウハウを活かした商品企画・製造、販売を行う。

連携参加者 障害者就労支援施設さあかすチャレンジド(法人番号 -) (社会保険・社会福祉・介護事業)

マイクロ波減圧蒸留乾燥機などの製造設備の提供と製造及び販売の協力をを行う。

サポート機関等 (独)中小企業基盤整備機構四国本部

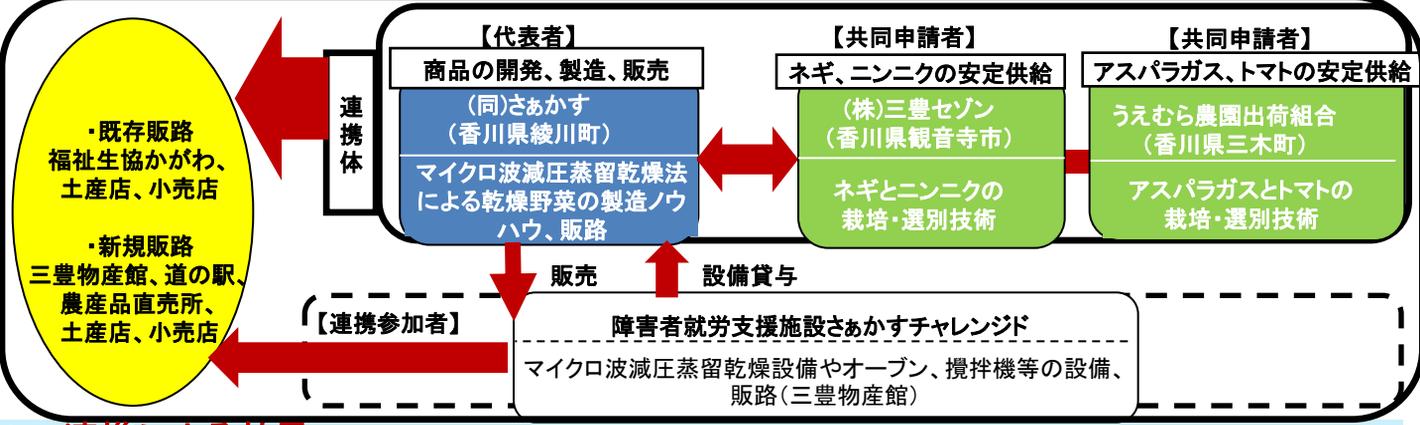
➤ **連携の経緯**

(同)さあかすは、障害者就労支援施設さあかすチャレンジドの障害者就労種目開発を主な事業目的としているが、障害者への十分な仕事量を確保するためには、新たな取り組みが課題となっていた。また、(株)三豊セゾンとうえむら農園出荷組合は、規格外品とされ市場への出荷ができず未利用となっている野菜の有効活用が課題となっていた。そこで、これらの課題を有する3社が、それぞれの経営資源を持ち寄り連携し、本事業に取り組むこととなった。

➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

(株)三豊セゾンは未利用のネギとニンニク、うえむら農園出荷組合は未利用のアスパラガスとトマトを安定供給する。(同)さあかすは、マイクロ波減圧蒸留乾燥法による乾燥野菜の製造ノウハウを活かした商品企画を行い、障害者就労支援施設さあかすチャレンジドからマイクロ波減圧蒸留乾燥機などの製造設備を賃借する等、同施設の協力を得ながら製造、販売を行う。

本事業では、規格外品の野菜を活用することで製造コストが抑えられるとともに、同乾燥法により、栄養価が高く、野菜本来の色を残した乾燥野菜を活用した商品として、類似商品との差別化が可能となる。



➤ **連携による効果**  
農林漁業者 5年で270万円の売上高増加、安定的な収益確保による経営安定

規格外品の有効活用により安定的な収益確保が図られるなど、経営安定化が期待される。

中小企業者 5年で1,350万円の売上高増加、収益性の改善

未利用野菜を活用した乾燥野菜及び乾燥野菜を活用した調味料と加工食品の開発・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 : 合同会社さあかす 所在地 : 香川県綾歌郡綾川町陶5779番地1  
TEL : 087-876-8801 FAX : 087-876-6026  
E-mail : info@tatara-net.com ホームページ : http://www.llccircus.com