

[公財] いわて産業振興センター広報誌

産業情報

Industry Information Iwate

いわて

Vol. 226 / 2023.12
2024.1

キラリ輝く
岩手の企業

盛岡市 M・A・Uー盛岡アロニア同盟

生産者とタッグを組んで
アロニアで新たな産地振興



IWATE FOOD&CRAFT AWARD2023

入賞商品のご紹介…6・7

各部事業紹介…8



1 北米原産のアロニアは天然色素で抗酸化物質のアントシアニンのほかβ-カロテンや食物繊維も豊富に含まれる。強い渋みやえぐみがあるため「渋抜き」をすることがポイント



2 盛岡産アロニア果汁と甘酒をブレンドした商品「アロニア甘酒」。甘酒と果汁のバランスを試行錯誤し、アロニアの風味や酸味も味わうことができる

キラリ輝く
岩手の企業

生産者とタッグを組んで アロニアで新たな産地振興

高い健康効果を持ち、「スーパーフード」「ミラクルフルーツ」などと呼ばれるアロニア。その価値と可能性に注目し、アロニアを使った商品づくりをスタートさせた「M.A.U-盛岡アロニア同盟」の田村瑠氏。生産現場はもちろん、産地そのものを守る取組も視野に入れた事業について伺った。

盛岡市 M.A.U-盛岡アロニア同盟



盛岡発のスーパーフードを ユニークな発想で商品化

アセロラやキヌアなど「スーパーフード」と言われる健康食材の一つに数えられるアロニア。抗酸化作用が高いとされるポリフェノールをふんだんに含んでおり、特にアントシアニンに関してはブルーベ

リーの3~5倍の含有量があるという。日本では最初に北海道で栽培が始まり、現在は盛岡市がブランド化に取り組んでいる6つの農畜産物の一つに選ばれている。

主産地は同市の山間部に位置する砂子沢地区で、生産組合も結成されている。しかし生産者の高齢化は深刻で、特産化の後押しとは

裏腹に今後は栽培量が減少していくと危惧されている。

「特産果実なのに認知度も低く、このままではあと20年ぐらいで無くなってしまいかも说不定。産地を守るためにも、アロニアを仕事にできないかと思いました」

そう話すのは、アロニアに新たな市場価値を見出し、様々な取組

をスタートさせた「M.A.U-盛岡アロニア同盟」代表の田村瑠さん。生産者とタッグを組み、「アロニア甘酒」「アロニアコンフィ」などのユニークな商品を開発、世に送り出してきた。

健康と美容をキーワードに 開発した甘酒が大ヒット

田村さんがアロニアの事業化に乗り出したのは2021年2月。アロニア生産組合長の下村隆光さんとの出会い、他にはないアロニアの特徴や食品としてのポテンシャルに興味を抱いたからだ。

「当初は生産者となることも考えたんですが、産地を持続させるためにはまず需要を作らなければならない。それで、商品づくりに特化した団体を作ることにしたんです」

2021年4月には、下村さんら生産者と任意団体「盛岡アロニア同盟」を結成、盛岡市からの支援も受けながらアロニアの商品化に向けて動き出した。

売れ続ける、そして選ばれ続ける商品にするにはブランディングが必要である。田村さんが掲げたのは「健康」「美容」など現代人が特に注目するキーワード。その中から生まれたのが、アロニア甘酒だ。健康食品とし

て有名な甘酒とアロニアを組み合わせたらどうなるか…何気ないアイデアだったが、2021年に発売した720ミリリットル1000本は大好評。早くもリピーターがつき、原料供給が追いつかない状況にあるという。

アロニア甘酒のヒット要因の一つは「飲みやすさ」。委託加工先である遠野市の宮守川上流生産組合では、麹ではなく独自の製法で甘酒づくりを行っている。これにより、できた甘酒は発酵した米が醸し出す甘くあっさりとした仕上がりに。「果汁としても飲みやすく、甘酒ユーザーにもアピールできた」と田村さんも手応えを語る。

商品開発に加え農業法人も設立し、産地そのものを守る

商品の周知には、いわて産業振興センターが実施する「食品関連活性化支援事業・特産品販路開拓支援事業」を活用。2022年には「スーパーマーケット・トレードショー」に出店し、アロニア甘酒とスムージーキットを紹介した。来場者からの反

応は上々で、新規顧客の獲得はもちろん、大手百貨店へのカタログギフト掲載にも繋がった。

「専門家派遣事業では経営の方向性やファンド申請の資料づくり、法人設立についても相談できました。専門家は実際の会社経営者であり、高い経験値も持っている。商売人としての確かなアドバイスもいただきました」そう話す田村さん、現在は「いわ

て希望応援ファンド地域活性化支援事業」の採択を受け、アロニア果汁100パーセントの「アロニアビネガー」の試作に取り組んでいる。

今年9月には、盛岡市の新規就農資格を得て「合同会社盛岡アロニア同盟」を設立。年間50本のアロニアの木を植えるほか、既存ほ場の栽培や収穫支援など生産現場のバックアップ体制も構築する計画だ。

3 4 アロニアは寒さに強く、獣害も少ない農産物。産地の砂子沢では現在10戸ほどの農家がアロニアを生産し、年間2トンほどの収量がある。手摘みと手選別でいねいに収穫されたアロニアは新鮮なうちに加工に回される。

5 右からアロニア生産組合長の下村隆光さんとM.A.U-盛岡アロニア同盟の田村氏(中央)、生産組合副会長の砂子澤さん(左)



代表メッセージ

代表 田村 瑠氏

アロニアは、岩手県産の隠れたスーパーフード。その有効性を多くの人に知らせたいと任意団体に加え、個人事業として「M.A.U-盛岡アロニア同盟」を設立しました。スタートは需要をつくるための商品開発ですが、来春からは「合同会社盛岡アロニア同盟」として本格的に農業に参入します。自社での原料調達を可能にし、さらに既存の生産者の栽培や収穫などの生産もバックアップできるようになるのが目標。何より嬉しいのは、生産者のみなさんがM.A.Uの活躍を応援してくれていること。地域特産の果実の未来を守っていく仕事をします。

代表 Profile

1986年矢巾町生まれ。岩手県立産業技術短期大学校でメカトロニクスを学び、県内の自動車部品メーカーに14年間エンジニアとして従事した。2021年2月に退職。新たなビジネスを探るなかでアロニアの市場価値に注目。同年4月「盛岡アロニア同盟」を設立。

企業データ

会社名 M.A.U-盛岡アロニア同盟
電話 090-5844-0006
代表者 田村 瑠
従業員 1名
業種 果物加工品の小売、卸売業
URL <https://mau2021.theshop.jp/>

Instagramアカウント
@morioka_aronia_union

合同会社の活動 2023年9月から営農開始。
2024年から増産に取り組む。

商品ラインナップ

アロニア甘酒
盛岡産アロニアと甘酒をブレンド。アロニアの風味・酸味を残しながらもさらりと飲みやすい。720mlと300mlの2タイプ。
アロニアまるしばり
盛岡産アロニアの100パーセント果汁。高濃度のポリフェノールを含み、強い渋みの特徴。容量100ml。

アロニアパウダー
盛岡産アロニアの皮部分のみを使用したパウダー。天然由来100パーセントのサプリメントとして活用ほか、ヨーグルトなどのトッピングにも。
ドライアロニアのオイルコンフィ
アロニアと3種の木の实(くるみ、イチジク、クコ)を、国産蜂蜜とエキストラバージン(EXV)オリーブオイルに漬け込んだ商品。



【SOME ソーメ の由来】

アロニアとの出会い(初め)、浸透し広がり定着していく過程(染め)、多くの人々や存在と共に影響し合う不定数の意(SOME)



アロニアには強い渋みがあり生食には向かないため、搾汁→加工というプロセスが必要。「M.A.U-盛岡アロニア同盟」では、遠野市の宮守川上流生産組合のほか紫波町内の加工施設にも搾汁を依頼している。ひとくちに果汁といっても加工場により仕上がりが違うため、同社ではそれぞれの特徴を生かして商品を製造している。現在のラインナップは「アロニア甘酒」のほか、原液を味わう「アロニアまるしばり」、皮部分をパウダー化した「アロニアパウダー」、冷凍果実をセミドライ化しオリーブオイルなどと合わせた「オイルコンフィ」の4種。



6 「アロニア甘酒」は砂糖無添加ながら、甘酒由来の甘みとアロニアの酸味が楽しめ、甘酒が苦手な人にもアピールできる商品。
7 アロニアと3種の木の实を、国産蜂蜜とEXVオリーブオイルに漬け込んだ「オイルコンフィ」はバゲットやクラッカーに載せて。

この事業を活用しました

▶ 販路開拓・拡大支援！「スーパーマーケット・トレードショー」出展支援

県内の食品製造業の新たな販路開拓や販売拡大につなげるため、国内最大級の食品展示商談会である「スーパーマーケット・トレードショー」に岩手県ブースを設置し、県内事業者の出店を支援しています。展示会出展に合わせて専門家による効果的なPR方法等のアドバイスも行っています。昨年度は29社が出展し、本展示会出展を契機に多くの取引が成約となりました。全国の大手バイヤーが参加する本展示への参加を是非ともご検討ください。

お問い合わせ 産業支援部 地域産業担当 019-631-3823



▶ 食品関連産業活性化支援事業に係る専門家派遣事業



県内の食品製造事業者が抱える自社商品の開発及び販路開拓、生産性向上に関する課題を解決するため、専門家による助言・指導を行っています。

商品パッケージに関する相談やレシピ開発、商談会でのバイヤーへの訴求方法、EC販売導入への助言等も可能ですので、関心のある事業者様はお気軽にご相談ください。

【相談事例】商品開発に行き詰っている / 他社との差別化を明確にしたい / 無駄のない作業で生産性を向上させたい…など

お問い合わせ 産業支援部 地域産業担当 019-631-3823

IWATE FOOD&CRAFT AWARD2023 入賞商品のご紹介

岩手県及びいわての物産展等実行委員会では、岩手県を代表する新たな特産品の開発を促進するとともに、県内事業者の更なる商品力の向上や販路の開拓・拡大につなげていくため、「IWATE FOOD&CRAFT AWARD2023」を開催しました。昭和48年に特産品コンクールとして始まり、今年で51回目を数える歴史あるコンクールに、厳正なる審査の結果入賞した商品をご紹介します。

今年度はフード部門で40品(27事業者)、クラフト部門で18品(15事業者)の出品があり、書類選考に通過した商品がプレゼンテーション審査に臨みました。

入賞特典として、県内外の見本市・物産展等への出展経費の一部を補助するほか、県内外での販売イベントを開催するなど、今後さらなる販路拡大の支援を行っていきます。

お問い合わせ/いわての物産展等実行委員会事務局 TEL:019-631-3823
(いわて産業振興センター内)



フード部門



ポリフリー
ひころいちファーム

「グルテンフリー」「アレルゲンフリー」「化学調味料フリー」の、どなたでも安心して食べられるお米の零食です。米油で揚げているため、酸化しにくく美味しさが長持ちするほか、口の中に残らないスッキリした味わいとカリカリ食感がやみつきになります。全5種類の味には三陸産の原料を使用し、それぞれお酒を飲むシーンに合わせて開発しました。おつまみだけでもギルトフリーに味わってほしいという願いや、「皆で同じ物を食べて同じ時間を楽しんでほしい」という思いを込めた商品です。



いわてばこ 燻製6缶入り
岩手缶詰株式会社

岩手県最大の牡蠣生産地である山田湾で育った牡蠣、同じ山田湾で育った赤血貝、プロイラーの出荷数が全国上位の岩手・青森の鶏の希少部位である「ほんじり」、それぞれを三陸宮古の塩で仕上げ、桜チップで香り良い燻製にした缶詰です。東北の美味しいものを更に多くの人に広めたい、そんな想いから開発された商品です。また、見た目や大きさが不揃いの食材を使用し、SDGSにも貢献するエシカルな商品です。保存期間は製造から3年と常温での保存が可能なお土産にぴったりです。

クラフト部門



**Hayachine Made
ダウンブランケットトートバッグ**
有限会社クラスター

リサイクルコットンを使ったA4サイズのトートバッグに、取り外し可能なダウンブランケットがカバーとしてついた防寒バッグです。トートバッグのほかブランケット、ポンチョ、マフラー、ラップスカートの5wayに変形します。外出先で急に肌寒さを感じた時など簡単に取り外して使用できます。重さも275gと軽量。サステナビリティに配慮した700FPのダウンで想像以上の温かさです。



南部鉄ケトル イノシカ
EFRICA

自然と寄り添いながら南部鉄の世界観を味わうことができる南部鉄器ケトルです。鉄瓶の持つ機能美がアウトドアというフィルターを通して薄れず上品な佇まいです。アウトドアシーンだけではなく、ご家庭でも使用できます。(IH可)
宮古市に拠点を置くアウトドアブランドEFRICAと奥州市の及富との協同開発第3弾の製品です。



ベアレン OurHour 山葡萄スパークリングワイン
株式会社ベアレン醸造所

いっしょに飲むのがちょうどよい、岩手果実の微発泡ワイン。をコンセプトにラインナップするOurHourシリーズのスパークリングワイン第一弾。野田村の「涼海(すずみ)の丘ワイナリー」が醸造した、野田村産山葡萄100%使用のワインを当社に移入して、タンクに移し、炭酸ガスを注入してスパークリングワインにしました。赤ワインの辛口スパークリングワインは珍しく、山葡萄特有の酸味が良くマッチしています。飲酒シーンの少人数化が顕著な昨今にぴったりの飲みきりサイズの小瓶入りスパークリングワインです。



ピーカンナッツブラウニー
ロッツ株式会社 CACAOroma

香ばしくローストされたピーカンナッツが、チョコレートの濃厚な味と絶妙に調和し、口の中で広がる贅沢な味わいをお楽しみいただけるブラウニーです。岩手県陸前高田市では現在、ピーカンナッツ産業振興施設をはじめ、様々な「ピーカンナッツプロジェクト」を進めています。この商品を通じて、復興と地方創生に少しでもつなげられたら、という願いを込め考案した商品です。



フィギュア三陸海物語シリーズ
SASAMO

三陸を代表する地域資源である海産物「海の幸」をテーマにしたフィギュアを大槌から発信、お届けします。お客様が「何これ?!」とクスクスと笑顔に、そして驚いていただける「笑顔と驚きのモノづくり」を商品コンセプトにしています。シリーズ商品は計20種類からなり、地域性とマニアック感を強く出すことで、お客様から笑顔と驚き、そして「面白い」の声をいただいています。



麻のフライパン
株式会社及富

調理面には日本古来からある麻模様を採用。野菜やお肉などの食材に焼き目がつき、見て楽しい、作って楽しい、食べて嬉しいを実現した商品です。この模様を鑄造後に職人が一つ一つ確かめ、たがねを用いて鮮明にし、美しいフライパンを追求しお客さまにお届けしております。調理後にフライパンごとテーブルへ提供できるサイズ感。温かいお料理を、温かいまま食べる豊かな食卓シーンを演出します。

ものづくり振興部

産業支援部

自動車部品分解展示場
リニューアルについて

北上市産業支援センター内の自動車部品分解展示場(岩手県)がリニューアルしました。

9月29日のリニューアルセレモニーには、達増知事をはじめ、車両提供のご協力をいただいたトヨタ自動車東日本(株)、車両分解のご協力をいただいた岩手トヨペット(株)など、関係者が集まりリニューアルを祝いました。

当センターでは、この展示場を県内企業のEVシフトに伴う事業転換や新規参入、取引拡大に向けた自動車部品の勉強の場として活用することにしております。

セミナー、研修の詳細については、お気軽にお問い合わせください。



■ お問い合わせ

取引支援・産業集積担当 TEL:019-631-3822

「いわての手しごと展」の開催

10月20日から3日間、盛岡地区勤労者共同福祉センターにおいて、「いわての手しごと展」を開催しました。

県内工芸メーカー17社が出展し、技と感性が生んだ各社自慢の商品を来場者に説明しながら、対面での販売が行われました。

県内工芸メーカーが一堂に集まる貴重な場として、商品に直接触れながら買い物を楽しむお客様の様子が見られたほか、テレビ中継やラジオの公開生放送もあり、会場内は大いに賑わいました。



■ お問い合わせ

地域産業担当 TEL:019-631-3823

令和5年度 第1回
岩手県人工知能ビジネス研究会

9月21日に岩手県経営支援課との共催により、県内企業が抱える「技術伝承」「人材育成」の課題解決にAIの活用を促進するため、「令和5年度第1回岩手県人工知能ビジネス研究会」を開催し、県内企業を中心に94名(現地・Web計)のご参加をいただきました。

当日は、南部鉄瓶の製造に関する技術承継にAIを活用した事例の紹介や県内の食品製造業や精密時計製造メーカーなど4社がAIの利活用をテーマとしたパネルディスカッションを行いました。

当センターでは、県内企業のデジタル技術を活用した業務効率化や生産性向上を支援しておりますので、ご興味をお持ちの方はお気軽にご相談ください。



■ お問い合わせ

産学連携室 TEL:019-631-3825

「いわてアパレル企業ビジネス
マッチング商談会」の開催

11月17日に県内企業と発注企業(アパレルメーカー、商社等)とのビジネスマッチングの機会を創出するため、「いわてアパレル企業ビジネスマッチング商談会」を東京交通会館で開催し、県内の受注企業11社、首都圏など全国各地の発注企業30社が参加しました。今年度は昨年度を上回る新規発注企業が参加しており、中長期的な付き合いを希望する企業も見受けられ、活発な商談が行われました。

当センターでは、取引の拡大につながるようフォローアップに努めていくほか、個別あっせん、県内縫製工場のデータベースサイト「縫製工場ナビいわて」の運営など受発注取引に繋がる支援も行っておりますので、関心のある企業様は、ご相談ください。



■ お問い合わせ

産業人材育成担当 TEL:019-631-3824