



冬期ホワイトアスパラの生産から 加工食品製造を支える農工商連携

NPO法人 北海道バイオ産業振興協会
弘前大学 農学生命科学部 准教授 前田智雄
(前 北海道大学 博士研究員)

新規作型・品目：課題が山積

- 青果用ホワイトアスパラ

1. 生産技術が固まっていない
2. 生産量が少なく、販売戦略が立たない
3. 消費者への浸透が足りず量販店で売れない
4. 生産コストの上昇(資材、肥料、燃料の高騰)

- 関連加工食品

1. 冬期のアスパラそのものは原料として高価
2. 既存の加工食品(普通のピクルス・スープなど)では新規性・付加価値に欠ける

農工商の連携を産学官で支援する体制づくり

支援の中心：NPO法人 北海道バイオ産業振興協会

北海道ホワイトアスパラクラスター協議会の設立

- オホーツク圏食品加工技術センター
- (株)大金 (加工食品開発、商品化)
- 北大 園芸学研究室(成分研究)
- 弘前大 蔬菜花き研究室(成分研究)

< 研究開発テーマ >

- 青果用ホワイトアスパラの未利用資源を活用した食酢およびピクルスの製品化
- その他加工食品の開発

- 道立 花・野菜技セ(栽培技術)
- 名寄市農業セ(栽培技術、普及推進)
- 北大 園芸学研究室(学術研究)
- 弘前大 蔬菜花き研究室(学術研究)
- (株)サークル鉄工 (機械開発)
- パイオニアエコサイエンス(株)(資材・種苗)

< 研究開発テーマ >

- 冬期ホワイトアスパラの安定生産技術開発
- ホワイトアスパラの苦み成分に関する研究
- 機械化(定植・株掘り上げ)による省力化
- 低コスト暖房機の開発

生産者

(安定生産、販売および加工製品のOEM生産による自己ブランドの高付加価値化)

- JAくりやま、JA十勝清水などのJA組織
- ファームホロ、十勝21世紀など農業法人
- 中林ファームなどの個人生産者

- 北海道バイオ産業振興協会
- 道内ビジネスコンサル数社

- 青果用ホワイトアスパラと加工品のブランド化支援
- 販売戦略立案
- 展示会出展支援

動き出した農工商連携



旭川の(株)大金さんと新ひだか町三石のファームホロさんが第一回の農工商連携に認定



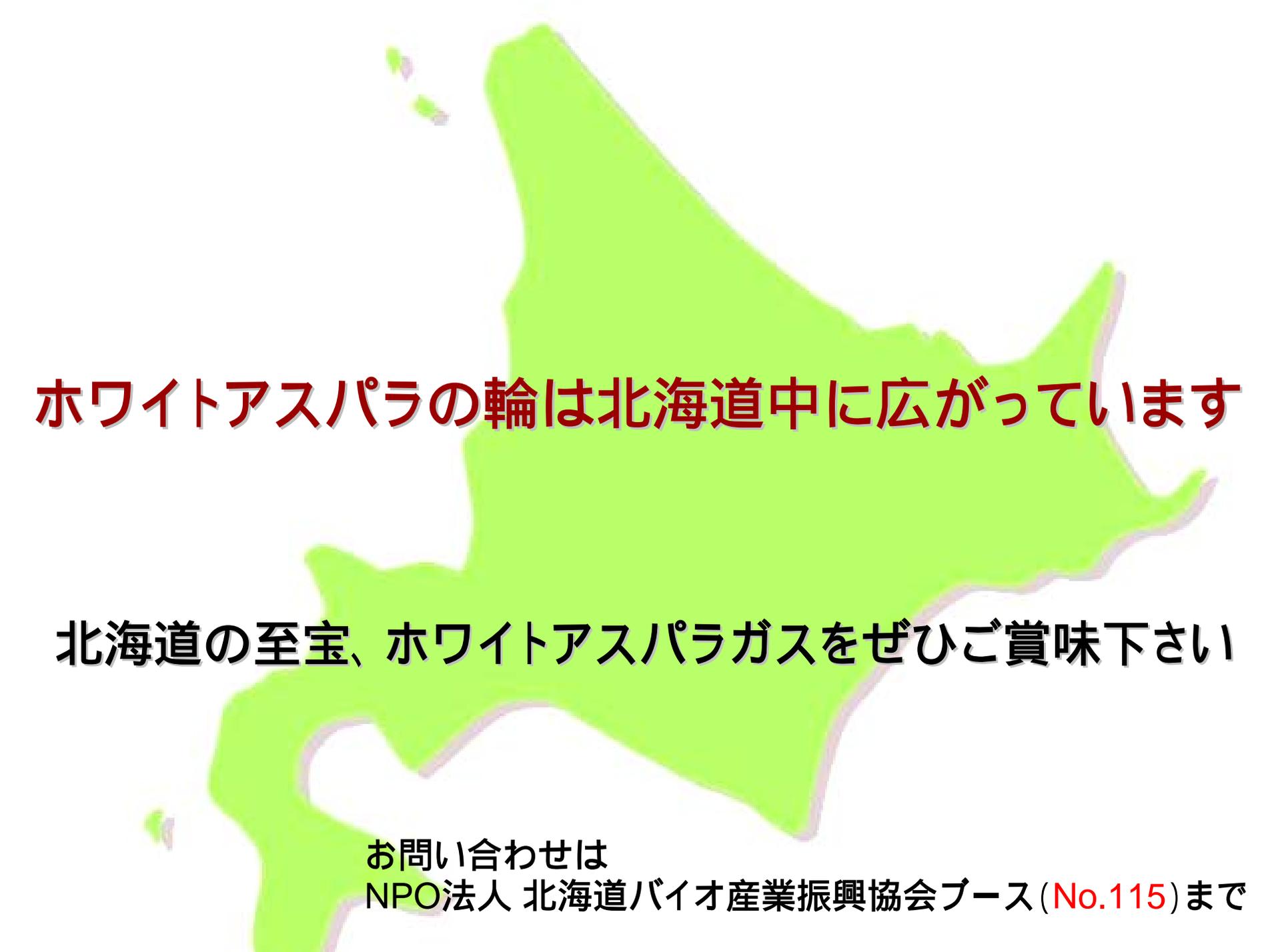
←
加工原料
(規格外・調整残さ)



→
加工品の供給・OEM生産
(アスパラ酢・アスパラ酢ピクルスなど)

(株)大金

ファーム・ホロ



ホワイトアスパラの輪は北海道中に広がっています

北海道の至宝、ホワイトアスパラガスをぜひご賞味下さい

お問い合わせは
NPO法人 北海道バイオ産業振興協会ブース(No.115)まで