

おけさ柿から抽出した柿渋を練り込んだラーメンの開発

## 新潟県なまめん工業協同組合

食品研究センターの指導の下、柿渋ポリフェノールを練り込んだ生ラーメンを開発。県は、地域農産物振興のため「柿クラスター」を構築。当組合もその一翼を担っている。

所在地：〒955-0047 三条市東三条2丁目15番24号 電話番号：0256-32-2504

FAX番号：0256-34-1493 設立：昭和40年2月 出資金：310千円

組合員数：28人 組織形態：同業種同志型組合 地区：新潟県

主な事業：食料品製造業（生麺製造業）

組合専従者： URL：<http://web.pavc.ne.jp/emen/>

### 背景と目的

組合では、コシヒカリ米粉を用いた「コシヒカリラーメン」を開発し販売を行ってきたが、知名度の低さから販路の拡大ができず、需要が低迷していた。この反省に立ち、「コシヒカリラーメン」に替わるものとして、大手ラーメンチェーン店において採用されるような、需要が大きく安定した販売が見込まれる新しい生麺の開発と製造特許による供給の独占を目指した。

### 事業・活動の内容

新潟県の食品研究センターが開発した柿渋（ポリフェノール）を生麺に練り込み、抗酸化・抗菌作用がある機能性健康食品として開発し販売したところ、大手チェーン店グループがラーメンに採用。食感も良く販売も好調で、他県への出店も計画されており、一層の需要増大が期待されている。使用する柿は、佐渡産の「おけさ柿」であり、食品研究センターは地域農産物の高付加価値化事業として「柿クラスター」を構築している。地域資源を活用した農業振興として、当組合もその一翼を担っている。

### 成果

平成18年度における柿渋及び専用粉の売上高は、36,648千円であった。柿渋（ポリフェノール）を取扱う組合員7社の大手チェーン店への販売実績は約7千袋（1袋25kg）であった。このように組合及び組合員双方の収益拡大に貢献しており、組合にとっては財務基盤の強化と組合員への事業費負担の軽減が図れ、組合員にとっては自社の売上増加に結び付いている。また、佐渡における農業振興のためにも、柿渋の需要拡大が期待されている。