元気企業訪問

株式会社丸優

今月の支援メニュー
ひょうご農商工連携ファンド事業助成金

高栄養のシカ肉を使ったハムやソーセージを解体・加工業者と共同開発 健康食としてアピール

駆除されたシカを有効利用

豊かな自然を誇る兵庫県にはさまざまな野生動物が生息しています。ニホンジカもその一つですが、数が増えて農作物が荒らされる被害が深刻化しています。駆除に力を入れる県では年間約3万頭が捕獲されていますが、その多くは廃棄処分されています。そんな実態を見かね、「丹波地域で捕獲されたニホンジカを地域の食資源として有効活用しよう」と、シカ専門の解体・加工施設を設立したのが株式会社丹波姫もみじの柳川瀬正夫社長です。

ジビエ（狩猟で得た野生鳥獣の食肉）料理の人気の高まりから、シカ肉も軟らかいロース部分はすぐに引き取られていきます。しかし、硬いモモやスネの部分はどうしても余ってしまっていました。そこで、柳川瀬社長は「余ったシカ肉を使ってハムやソーセージを作れないか」と食肉の加工技術と販売力を持つ株式会社丸優に相談を持ち掛けたのです。

同社は約300頭の三田牛を肥育するなど、生産から加工、卸、小売りまでを手掛ける食肉加工メーカーで、土曜の午後に加工場敷地内で開催する「ジャンボ市」は毎回長蛇の行列ができるほどの人気を集めています。当初、食感や価格面から商品化は難しいと考えていましたが、「当社の創業者が丹波出身であること、かつ会社の方針として地域貢献を掲げていることから挑戦してみようと考えました」と専務の山崎眞仁さんは振り返ります。

シカ肉を加工した商品の数々

商品開発には、ひょうご農商工連携ファンド事業助成金を活用。さらに兵庫県立大学とも連携し、健康食としての価値の検証を進める一方、消費者に受け入れられやすくするための加工法について共同で研究に取り掛かりました。

多穀麹を加えて食味改善

その結果、シカ肉はタンパク質や鉄分が多く含まれる一方、脂質は1%から2%と極めて少ないことが確認されました。また、タンパク質分解酵素の多穀麹（こうじ）を合わせたところ、肉のうま味をつくるアミノ酸成分が5倍に増えるほか、臭みが消え、肉質が軟らかくなることも分かりました。この研究成果を生かし、2012年3月、モモの部分を使い「熟味鹿」ブランドでハム、ソーセージを商品化しました。「多穀麹は強い分解能力を持っており、どのくらいの量を、どのくらいの時間で、どの程度の温度で加えるべきかを研究し、商品化に至りました。できるだけ添加物を加えずに作っているので、シカ肉本来の味を感じていただけると思います」と山崎氏。13年11月には、モモ肉よりもさらに硬いため用途が限られていたスネ・カタ肉を利用したカレーとハヤシを「丹波森の恵み」シリーズで商品化。大手百貨店などに販路を広げています。

さらなる普及へ新商品も考案

現在は炭火焼の薫製のパック詰めや缶詰などの試作に挑んでいます。今年5月には料理研究家やレストランなどもメンバーに加わった「兵庫県ニホンジカ推進ネットワーク」が発足。新たなメニューの開発や健康食としてのシカ肉のPRにも力を入れていくことになりました。「栄養価が高く消化にもいい特性を生かし、高齢者やスポーツ選手向けの商品開発を進めていきたい」と新しいターゲットを見据えています。

会社概要
株式会社丸優

所在地　三田市南が丘2-15-35
取締役専務　山崎眞仁
事業内容　食肉卸、食肉加工品製造卸、牧場経営

TEL 079-562-4641
URL http://www.sandaya.net/

支援メニュー講座　ひょうご農商工連携ファンド事業助成金

中小企業者と農林漁業者が連携した、新商品、新サービスの開発を応援します。

制度概要

県内の農林水産物などの地域資源を活かした、中小企業者と農林漁業者等の連携による新商品・新サービスの開発の取り組みについて支援を行っています。

この助成事業により、魅力ある農林漁業ビジネスや市場ニーズに適応した新商品の開発を実現し、事業者の収益拡大に貢献するとともに、地域経済の振興を図ります。

今回の募集から既に新商品開発に取り組んでいる事業も対象となりました。

メリット

- 商品開発に対して、500万円を限度とした助成金（助成率は、対象経費の3分の2以内）の交付が受けられます。（対象経費：原材料費、加工費、機械装置費、デザイン料、販路開拓費等）
- 中小企業者と農林漁業者が連携することで互いの強みを活かした商品開発が可能となり、新たなビジネスチャンスが広がります。
- 助成期間を最大2年間設けていますので、開発計画に合わせて事業期間を自由に設定できます。
- 助成を受けた事業については、兵庫県とひょうご産業活性化センターが共同してPRの取り組み支援も行います。

募集開始時期　10月中旬を予定

問い合わせは　ひょうご産業活性化センター創業推進部新事業課 TEL078-230-8110