

公庫資金を活用して設備投資を実施

平成 25 年 3 月、アグリシステム株式会社（河西郡芽室町、伊藤英信社長）、および株式会社とちかち製菓（河西郡中札内村、駒野裕之社長）は日本公庫の中山間地域活性化資金を利用して設備投資を実施しました。これらの事業はフードバレーとちかの「農林漁業を成長産業にする」、「食の価値を創造する」という 2 つの理念に沿い、十勝地域の農産物と農産物加工品の販路拡大に資する取組にあたりますので、ご紹介します。

《ポイント》

○ 十勝産の安全安心な農産物・加工品の販路拡大に向けた事業

（1）アグリシステム株式会社（河西郡芽室町、伊藤英信社長）

当社は、長年にわたり雑穀等卸売業として「生きた土ー健全な作物ー人間の健康」という理念のもと、農薬や化学肥料等の影響をできるだけ抑えた安心安全な農産物を消費者に提供しており、小麦粉の自社製粉も行っています。

北海道産小麦は品種改良が飛躍的に進み、ホクシン、キタノカオリ、きたほなみ、ゆめちから、ハルキラリ、つるきち、北海 2 5 9 号、北海 2 6 2 号など多様な品種が利用可能な状態です。特に 2 0 1 2 年産より本格的に栽培された超強力粉（ゆめちから）はブレンドにより他の小麦の特性をひきだし、十勝の小麦を世界のブランドに上げる原動力になる品種です。当社ではこれらの小麦をブレンドし、十勝ゆめぶれんど（原料：ゆめちから、きたほなみ。食パン、クロワッサン用の小麦粉）、モンステイル（原料：はるきらり、きたほなみ。フランスパン用）、パティシエール（原料：きたほなみ。製菓用の低たんぱく小麦粉）などを発売しています。

こうした商品の増産に向けて、当社では小麦保管倉庫の建設を計画しました。倉庫の建設により①多品種の小麦を生産者ごとに保管することが可能になりトレサビリティの追跡可能性が高まるとともに、②多品種の小麦を成分分析し選別保管することで、ブレンド小麦粉の品質が安定します。当社のパン用小麦粉は首都圏を中心に 2 0 0 件以上のベーカリーに採用され、全粒粉タイプの小麦粉は数々の有名シェフに採用されています。輸入品や国内大手メーカーでは製造が難しい独自の小麦粉を全国のベーカリーや消費者に供給することで十勝産ブランド小麦を 100%使ったパンという「新たな食の価値」を提案していきます。

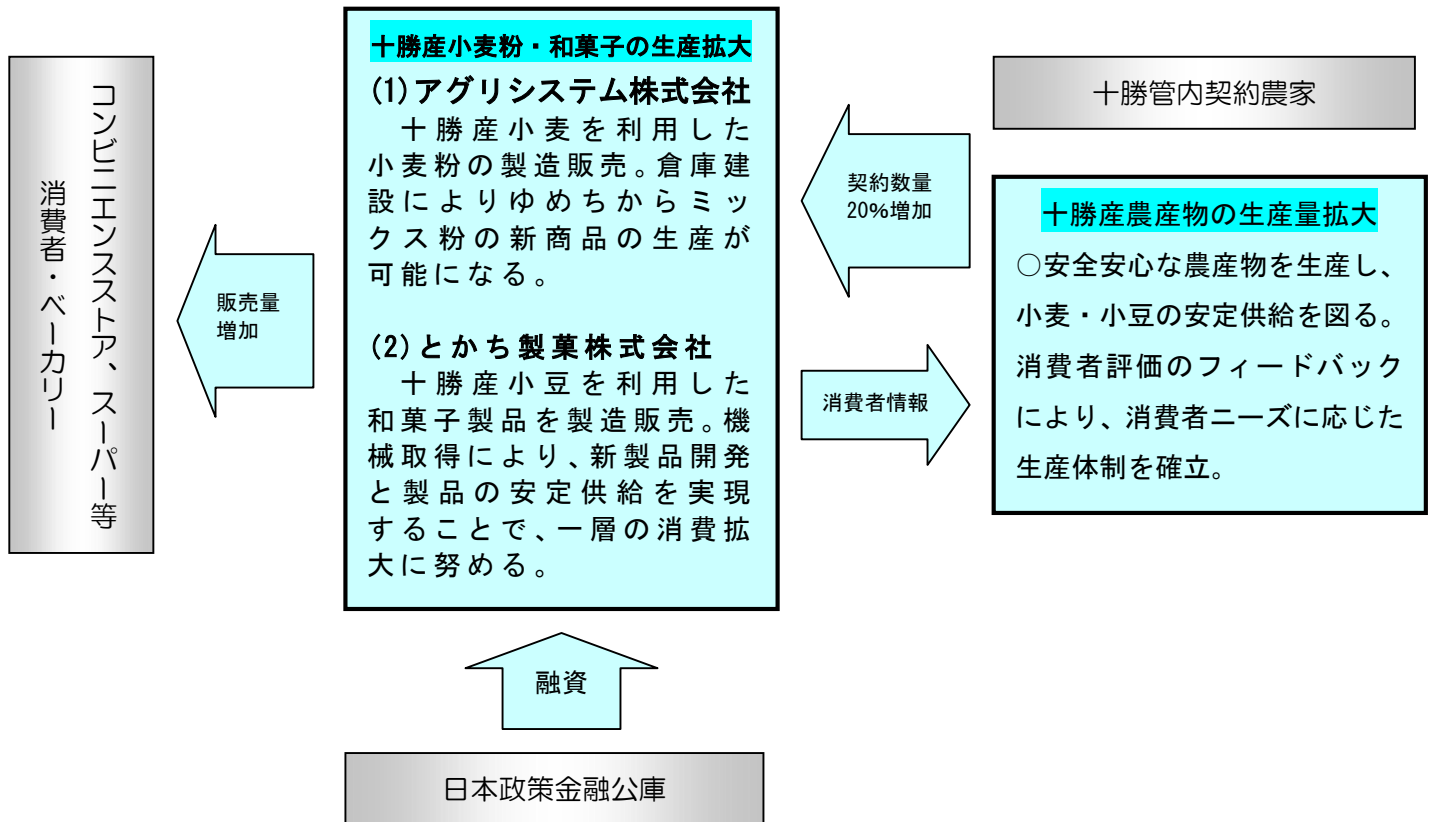
（2）株式会社とちかち製菓（河西郡中札内村、駒野裕之社長）

当社は、厳選された十勝産の良質な小豆を使用した和菓子を製造し、コンビニエンスストアやスーパー等へ販売しています。

当社で製造している和菓子は、当社の契約農家で栽培された安全安心な小豆を使用しており、新製品の開発、コンビニエンスストア等との取引拡大等により、十勝産小豆の消費拡大に努めています。

今回、製造機器（自動製餡機、串刺機等）の導入により、多種多様な和菓子製品の製造を可能にするとともに、新製品の安定的な供給体制を確立させ、十勝管外への販売量を増加させることで十勝産小豆のブランド化推進に取り組んでいきます。

○ 今回融資の仕組み



○ 制度資金の活用

今回活用した「中山間地域活性化資金」は、厳しい農業情勢のもと農業の生産条件が不利な中山間地域（十勝管内では 11 市町村が指定されています）において、農林畜産物の付加価値の向上と、販路拡大により地域の活性化を図ることを目的とした制度資金です。

十勝地域の農業の振興につながる十勝産農産物の製造販売の事業については、他にも利用できる日本公庫制度資金がありますので、下記までお問い合わせください。

【お問い合わせ先】

株式会社日本政策金融公庫 帯広支店農林水産事業 担当：齊藤、清水

TEL 0155-27-4011 FAX 0155-27-4014