

## 「空飛ぶ新玉ネギこんにゃく」の開発と販売展開（宮崎県）

～大山食品株式会社と宮崎県地域食料産業クラスターの取組み～

### 1 食料産業クラスターによる商品開発経緯

平成 18 年度「食料産業クラスター推進事業」により宮崎県で開発された「空飛ぶ新玉ネギこんにゃく」の取組みについて、商品を製造、販売している大山食品株式会社（宮崎県東諸県郡綾町大字北俣 4538）を訪問し、開発の経緯や現在の販売展開等についてお話を伺った。

また、取材当日は、開発のコーディネーター役でもある宮崎県食料産業協議会、宮崎県農政水産部及び（社）宮崎県 J A 食品開発研究所の各担当者にも参集していただき、商品開発や販売展開のご苦労話なども交えたやり取りを行った。

### 2 新商品開発に取組んだ企業

#### 2.1. 大山食品株式会社とは

大山食品は、昭和 5 年より米酢、玄米酢を製造する創業 80 年の老舗酢製造業者で、現在の大山憲一郎社長で 4 代目になる。

現在、宮崎県内には 5 社の酢製造業者があるが、そのうち同社製品の特徴は、同社が在在する宮崎県綾町の有機 J A S 米を使用し、仕込みは屋外に並んだかめで行うなど、昔ながらの製法と地域の素材にこだわった商品作りを行っている。



大山憲一郎社長（一番右）とずらりと並ぶ仕込みかめ

#### 2.2. お酢屋さんが「こんにゃく」も作る

宮崎県の農村部では、昔から家庭でこんにゃく作りを行っていたという。今では、こんにゃくを作る農家が減り、また、地域でこんにゃくいもを栽培することも無くなったが、この地域では古くからこんにゃくを作り、食

べる文化をもっていた。

このような地域的な背景により、同社では昭和 30 年代から「こんにゃく」の製造を開始した。当時の酢製造は、仕込みから熟成を秋から冬に行い、製品が出来上がるのは春から夏となっていた。当時の同社では、酢以外に冬場の商材を模索しており、このニーズにマッチしたのがこんにゃくという訳だ。

#### 2.3. チャレンジ精神旺盛な社長

大山社長の話では、「当社は先々代（大山社長の父）の時代にこんにゃく製造に着手するなど、伝統商材を重んじながら、その一方で新商品開拓に着手するといった社風があった」という。また、先々代の開発熱は旺盛で、梅と玄米酢をブレンドした新商品を開発し、開発から現在まで 20 年以上にわたり、微増ではあるが着実に売り上げを伸ばしている。

先々代は「企業として、勝負する基本商材は、その時代の風潮に順応するため 3 本の柱が必要である。」といった対象食材のリスク分散という経営理念をもち、その教えを現在の大山社長もしっかり受け継いでいる。

現在では、地域の素材を用いた、ジャム、ドレッシング、ソースなど農産加工品を 3 本目の柱として製造している。これらの農産加工品の基礎には伝統の酢を用いるとともに、こんにゃくのソースに利用するなど、3 本の柱が相互に結びついた製造ラインナップを構築している。

取材当日の大山社長のお話から、このチャレンジ精神が、今回の食料産業クラスターによる新商品「空飛ぶ新玉ネギこんにゃく」開発の素地となっている印象を受けた。



3 本目の柱となった農産加工品の商品ラインナップ

### 3 「空飛ぶ新玉ネギこんにやく」の開発

空飛ぶ新玉ネギこんにやくは、JA延岡、(社)宮崎県JA食品開発研究所と大山食品とのコラボレーションにより開発された。

#### 3.1. 未利用資源の有効利用

「空飛ぶ新玉ネギ」はJA延岡で生産される1月～3月までの極早生玉ネギで、日本一の早出し玉ねぎとして平成10年よりブランド化に取り組んでいる。それゆえに、品質の確保、出荷規格に厳正さが求められ、出荷時の規格外品は全体の4割にのぼる。

JA延岡と(社)宮崎県JA食品開発研究所では、この規格外品を加工用原料として商品開発を進め、これまでにジュース、ドレッシング、ワイン、ジャムなどを開発してきたが、販売力のある新たな商品には、なかなか結びつかなかった。この開発の延長にあるのが、今回、食料産業クラスターを利用して開発した「空飛ぶ新玉ネギこんにやく」である。

#### 3.2. コラボレーションのきっかけ

前述の大山食品は、これまで製造してきたこんにやくの新たな製品ラインナップを検討しており、またJA延岡と(社)宮崎県JA食品開発研究所は、玉ネギ原料を有効利用した新商品の開発検討を行っていた。

今回のコラボレーションのきっかけは、これら各組織が宮崎県地域食料産業クラスター協議会の会員であったことが挙げられる。各組織が、食料産業クラスターに参加することで情報連携が可能となり、各々のメリットを共有するに至ったわけである。

なお、開発のための玉ネギはJA延岡が、商品の企画及び技術開発は(社)宮崎県JA食品開発研究所が、さらに商品のプロトタイプ製造は大山食品が担当することとなり、平成18年度の食料産業クラスター推進事業において開発検討が進められた。

#### 3.3. 試行錯誤の連続と技術開発

新商品の企画、技術開発を担当することになった(社)宮崎県JA食品開発研究所では、空飛ぶ新玉ネギとこんにやくをあわせた開発シーズの模索を行い、多くの試行錯誤が繰り返されることとなった。

そもそも、こんにやくを形成するマンナンはアルカリ条件下(pH11程度)で凝集する作用をもち、一方、玉ネギは弱酸性の素材である。このため、こんにやくに玉ネギを添加した場合、マンナンの凝集が起らず製品が形成できないといった課題がある。

同研究所では、玉ネギを丸ごとこんにやくで包みこんだり、みじん切りにした玉ネギをこんにやくに配合したりしたが、玉ネギとの接触面はこんにやくの質感を形成せず、ドロっとしたものになってしまい開発は難航した。

そこで、玉ネギのpHを下げるということを開発のブレイクスルーとし、玉ネギを乾燥し粉末にして練り込むことを試みたところ、こんにやくを固まらせることに成功、また副次的な効果として、こんにやくのにがみ、えぐみが消え、清涼感のある試作品を得るに至った。



玉ネギとこんにやくのコラボ「空飛ぶ新玉ネギこんにやく」  
(写真はそうめんこんにやくタイプ)

#### 3.4. 更なる副次的効果の創出

空飛ぶ新玉ネギは、出荷される前に水洗いを行い、その後、選別、箱詰めされる。水洗いの行程では、商品となる玉ネギの中に水が入らないよう、玉ネギの葉も含め丸洗したものをカットし、可食部の玉ネギは商品として出荷されるが、葉の部分は廃棄されてきた。

今回の試作品検討では、玉ネギの葉の部分についても、可食部と同様の方法で、乾燥、粉末化し、こんにやくに練り込むといった検討が行われている。結果として、これまでのこんにやくにはない、鮮やかな緑色の色彩をもった製品を開発することができたという。

こんにやくに玉ネギを練り込むといった、一見、簡易と思われる検討においても、原料のpH、乾燥粉末化などの技術的な検討が必要となる。空飛ぶ新玉ネギこんにやくの開発では、検討の成果を応用することで、未利用部の有効利用といった更なる効果を得ることに成功した。



ネギの葉の部分も付加した鮮やかな色彩の新製品

## 4 新製品の販売戦略検討

空飛ぶ新玉ネギこんにやくを開発する取組みでは、試作品検討と同時に、実際に売れるための商品づくりも検討されている。今回の取材では、先のメンバーから、当時の様子について更に話を伺うことができた。

### 4.1. 試食会による検討

今回のコラボレーションメンバーの意識は、「製造側の作れば売れるといった製品ではなく、実際の消費者が試食を行って旨いと思う商品作り」を目標に、製品を如何にしておいしい商品にするか、売れる商品にするかを検討するための試食会を開催している。

試食会は、(社)宮崎県JA食品開発研究所が企画の中心となり、大山食品の試作品をJA延岡の婦人部 200人が参集したモニターを組織し、味、形状、タレ、価格等についてアンケートを繰り返すことで商品イメージを固めていった。

この取組みにより、玉ネギとこんにやくの新たな食感に加え、地域食品、体に良い（玉ネギの機能とこんにやくの低カロリー）などのコンセプトが決められるとともに、タレには、JA延岡の玉ネギで製造されている玉ネギドレッシングをつけた商品とし、地域、検討、新食感のコラボレーション食品が生まれた。また、商品形態は、前出の白色、緑色×そうめんこんにやく、さしみこんにやくの4種類をラインナップすることで商品戦略も固まった。

### 4.2. 商品パッケージの検討

前出（前ページ参照）の写真にあるように、従来のこんにやくをそのままの見せるパッケージでは、新たな商品としての魅力も半減してしまう。そこで、今回は、こんにやくと玉ネギのコラボレーションを意識し、玉ネギをイメージしたこんにやくの外装包装を検討する取組みも行われることとなった。

玉ネギをイメージした外装包装はJA延岡が発案、そのイメージを具体化するのには、過去に宮崎県経済連で広報誌等を作成した経験もある(社)宮崎県JA食品開発研究所の臼井泰博常務が企画した。

また、外装の商品名は、同研究所の杉田浩一顧問が基本デザインを記すといた徹底した地域連携へのこだわりと関係者の手作りにより、写真（ページ右上）の商品が完成した。

### 4.3. 外食向けや家庭向け戦略の検討

空飛ぶ新玉ネギこんにやくは小売以外にも、外食を通じた消費者への販売戦略の検討も行われている。

(社)宮崎県JA食品開発研究所では、研究所職員のアイデアで、空飛ぶ新玉ネギこんにやくのレシピ集を作成している。



玉ネギをイメージし、宮崎の素材をアピールしたパッケージ

料理の監修は、宮崎県日向市在住の管理栄養士の黒木麗子氏が担当し、レシピに掲載された料理例は、サラダ、酢の物、焼き物、混ぜご飯、デザートなど14品目にのぼる。レシピ集の製作は、同研究所の調理室にて調理、各自の家庭からお皿を持ち寄り盛り付け、知り合いのカメラマンを呼んでの撮影など、地元の協力、地域の連携を駆使したものであった。

また、レシピ集には料理の紹介以外にも、空飛ぶ新玉ネギこんにやく開発の取組みの経緯、玉ねぎの健康機能などを盛り込み、空飛ぶ新玉ネギこんにやくをテーマとした外食産業者や家庭向けの参考資料ができあがった。



地域のコラボレーションにより出来上がった「空飛ぶ新玉ネギこんにやく」を持つ大山憲一郎社長

## 5 空飛ぶ新玉ネギこんにやくの販売展開

平成18年度の食料産業クラスター推進事業の実施後数ヶ月を経て、平成19年度より新商品「空飛ぶ新玉ネギこんにやく」の販売が大山食品において開始された。最後に、これまでの販売展開に向けた取組みと現在の動向についてお話を伺った。

### 5.1. 都市圏へのターゲット構築と販促活動

空飛ぶ新玉ネギこんにやくは現在、東京、大阪、神戸の都市圏と宮崎県内で販売されている。

都市圏への販促活動は、平成 18 年 2 月の「こだわり食品フェア（財団法人食品産業センター主催：東京ビッグサイト）」などのフェアを通じて行い、また、宮崎県の協力のもと、宮崎県アンテナショップ KONNE にて試食販売を行うなど、同社が有する既存の販売ルート以外の開拓が中心となった。特に、こだわり食品フェアでは、宮崎県の出展ブース内でのコラボレーションメンバーの協力により、積極的な商品アピールが行われたという。

大山社長の談では「フェア期間中にバイヤーに試食していただき 10 件の商談があったうち、5 件が成立にまで至り、その効果の大きさに実感が持った。」という。また、バイヤーの評価は、概ね、「①味がよい（コンニャクらしくない臭みと食べやすさ）、②玉ネギが入っているという新しさ・差別化感、③地域産品へのこだわり」が受け入れられた要因だと分析している。

現在では、東京都内のこだわり食材のスーパーを中心に、都内百貨店、大阪、神戸の卸売会社を通じた広範な販売展開がみられるようになっている。

### 5.2. 宮崎県内の販売取組み

一方、宮崎県内では、大山食品の既存ルートや県内の各協力者を通じた販売ルートにのり、県内の百貨店、A コープ、直販所での取扱いがみられる。

また、外食向けでは、(社) 宮崎県 J A 食品開発研究所を通じ、県内の (株) ミヤチクのレストランメニューに採用されている。今回の取材では、宮崎観光ホテル内にある「大淀河畔みやちく」でコースメニューの前菜や魚料理の付け合せとして空飛ぶ新玉ネギこんにやくを試食することができた（写真参照）。前菜、魚料理とも、心地よい風味と食感が、料理に小気味良いインパクトを与える印象で、夏向きな清涼感のあるメニューとして仕上がっていると感じた。



空飛ぶ新玉ネギこんにやくを付け合せに使った魚料理  
（右下に「さしみこんにやくタイプ」をつけあわせ）



「空飛ぶ新玉ネギこんにやく」の取材風景

（右から、宮崎県農政水産部吉田企画監、大山社長、宮崎県食料産業クラスター協議会黒木主幹、(社) 宮崎県 J A 食品開発研究所臼井常務、長谷川の順）

## 6 今後の展開

地域のコラボレーションを構築した関係者等の協力もあって、平成 19 年度の出荷向けに用意した 17,000 個の商品は、既に都市圏、県内を中心に完売状態である。大山食品では、来年度に向け商品 10 万個分の原料調達及び製造施設の拡充を進めている。

しかしながら、その一方で、「同製品はあくまで地域の未利用資源を原料とし、手作りに近い製造者の熱意によって支えられている。例えば、製造日を統一した大量生産が求められる大手量販店向けの展開には適さない。」と、商品のイメージを大切にしているお話を頂いた。  
（おわりに）

「空飛ぶ新玉ネギこんにやく」は着想からわずか数ヶ月で商品の販売にまで漕ぎ着けており、その開発や販促のスピードは極めて速い。

今回の成果達成においては、メーカーのチャレンジ精神と製品企画から販売プロモートまで実態を熟知したコーディネーターが研究サイドにいたことがマッチングの大きな要因といえる。また、このコーディネーターの開発スピードにあわせた生産者の協力及び食料産業クラスター協議会や宮崎県等のバックアップなど、関係者をとおした“どうしても売る”という姿勢、熱意と決意がある人がいることが大切であると実感する取材であった。

### 【お問い合わせ】

大山食品株式会社 代表取締役 大山憲一郎  
〒880-1302 宮崎県東諸県郡綾町大字北俣 4538  
TEL 0985-77-1630 FAX 0985-77-2609

社団法人 宮崎県ジェイエイ食品開発研究所  
〒880-0943 宮崎県宮崎市生目台西 3-2-2  
TEL 0985-59-1234 FAX 0985-59-1233

\*詳細は、平成 18 年度「食料産業クラスターの鼓動」に記載。

（文：社団法人食品需給研究センター 長谷川 潤一）