

## 地域の個性を表現する特産品 八丁味噌 = 岡崎の更なる認識を目指し 「八丁味噌協同組合」設立



早川氏（左）と浅井氏

「八丁味噌 = 岡崎の特産品であり、市内2社でしか製造されていないものです。数百年の歴史を持ちブランドとしても確立されていますが、地元以外での八丁味噌の由来に対する認識の薄さが課題です。近年は“八丁”という文字を名前につけ販売されている製品もあり、消費者の方に混乱をもたらしてしまいます。今般、“八丁味噌”という地域ブランド保全のため共通で対応すべく、協同組合を設立することにしました。

この4月13日に登記が完了し、動き始めたばかりです。協同組合では、八丁味噌が岡崎の文化・風土・歴史環境の中で生み出されたブランドであることの周知のため、積極的に宣伝活動を行って行きます。現在開催中の愛・地球博で「岡崎市の日」には、八丁味噌製品の販売のみならず、

合資会社八丁味噌  
代表社員：早川純次氏  
岡崎市八帖町字往還通69番地  
(0564) 21 - 0151  
<http://www.kakuq.jp/home/>

株式会社まるや八丁味噌  
代表取締役：浅井信太郎氏  
岡崎市八帖町字往還通52番地  
(0564) 22 - 0222  
<http://www.8miso.co.jp/>

八丁味噌 = 岡崎との認識を広めるため、PR活動も行いたいと考えています。

現在中国や東南アジアでの模倣品対策といった話題を耳にしますが、現在身を持って体験しています。日本の法律には不備点が多く、そこについて商売している企業が野放しにされている現状は問題であると感じます。そのような部分が改善されることを強く望みます。

広く日本全国の方に、八丁味噌 = 岡崎という認識が浸透するには時間がかかると思いますが、今後も継続して訴えたいと思います。」(早川氏)

\*両社とも、愛知県が認定する「愛知ブランド企業」に認定されています。

岡崎商工会議所では“高品質”な、地域の“個性的”なブランドを積極的にバックアップしていきます。



両社の印刷物に使用されている文面

## 「第34回日本農業大賞」受賞 ポイントは“独自販売ルート確立”

～ 有限会社三浦園芸 ～

代表取締役：三浦基彰氏  
額田郡額田町牧平字大門45  
(0564) 82 - 2651  
<http://www.miuraengei.com/>  
[http://www.miuraengei.com/i/\(iモード用\)](http://www.miuraengei.com/i/(iモード用))



特大のトロフィーは受賞の証。「鳥村農林水産大臣との名詞交換は緊張しました。」

経営や技術の改革・発展に取り組んだ個人・団体が対象となる「日本農業大賞」(主催：日本放送協会、全国農業協同組合中央会等)。この度、全国104件の応募の中から有限会社三浦園芸が大賞に選ばれました(\*全国で3社が大賞を受賞)

「通常、製品が生産者から消費者の手に届くまでは、“市場”や“問屋”等数段階を経るのが普通です。ただ、時として値崩れを起こしてしまうのが問題です。そこで当社では、過剰な価格競争を避けるべく市場外流通を行っています。直接販売店に卸すのですが、商品価値を直接反映

させるためには独自の“ウリ”が必要で、当社の場合“ハイドロカルチャー”がその切り口です。土を使わず植物を育てる水耕栽培で、室内で植物を楽しむにはぴったりです。その他、土の代わりに“杉のおがくず”・“炭”を使った製品もあり、現在も常に新商品の開発を行っています。

また、製品以外にもサービス部分の充実も図っています。一部商品にQRコードをつけ携帯で読み取ることで、その場で商品情報が分かるようにしています。また、iモード用HPを作成したところ問い合わせが格段に増え、お客様との新しいコミュニケーションチャンネルになりつつあると感じています。

新しい試みとして、化粧品会社とコラボレーションの可能性を探っています。化粧品販売店舗にレイアウトされた当社の商品を購入できる、そんな新しい販売形態を確立すべく現在試験店舗を運営中です。

今回の受賞は大変名誉なことで、誇りに思っています。今後も新商品の開発のみならず、上手に顧客情報をリサーチし、気軽に観葉植物を楽しんでいただけるよう情報提供にも力を入れて行きたいと思っています。」

ハイドロカルチャー

同社が日本で最初にビジネスとして成功させ、現在同分野のトップシェア企業です。



ハイドロカルチャーに使用される“ハイドロコーン”。粘土を高温で焼成したもので、保水性・通気性に富む。