

団体名：株式会社北上食品工業

代表者：代表取締役 飯塚 哲朗

所在地：宮城県登米市東和町

〔ポイント〕

1. 地場大豆食品の受託加工

地元の大豆生産組合とともに、地場産大豆100%の納豆を商品開発、生産者ブランドとして定着。その後、商品開発は豆腐、味噌、油揚げ等にも取り組み、地場産大豆の用途拡大による安定した消費拡大に貢献。

2. 地域の子どもたちと味噌づくりに挑戦

地元小学校の児童を対象に地場産大豆及び米を使った味噌づくりを指導、また地元中学校の大豆食文化体験に生徒を受け入れなど、食育に貢献。

【活動の内容】

昭和22年12月北上豆腐店として創業。平成5年4月株式会社北上食品工業創設。

平成7年、土地込生産組合から大豆を預かり納豆、豆腐を加工を開始。土地込生産組合ブランドの納豆が消費者の評価が高いことを認識し、積極的に取り組む。

その後、提携生産組合も増え、学校給食への納豆や豆腐、豆乳ババロアなどの提供も、生産者と共同で実施。また、生産者ブランドによる商品開発にも取り組み、「北上納豆」「幸豆富」「福豆富」天然醸造味噌「不老仙」など、地場産大豆の品種特性を最大限に引き出した商品を開発・提供。開発した商品は、大豆生産者が各地の産直施設等で販売。

平成18年からは、地域食文化の継承・普及の取組を広げ、大豆だけでなく、地元の小麦を使った伝統食材「あぶらふ」の商品化も行い、主に舟形アグリ生産組合と連携し、産直施設等で販売。

この中で、相手先ブランド供給（OEM）の仕組みを構築。製造された大豆製品は、大豆生産組合により「道の駅」及び農産物直売所等において販売されるほか、当該事業者ブランドとしても供給。

また、豆腐製造で生じる「おから」を全量乾燥処理を行い、新たに食品加工製品や飼料加工製品として、商品開発に取り組み商品化。

食育にも積極的に取り組み、味噌造り指導や大豆食文化の体験指導や受け入れを実施。

なお、地場産大豆を使用した納豆及び豆腐などを登米市内の学校給食センターへ供給し、登米市が推進する「とめ・ふる里食財の日（平成18年4月スタート）」に先駆けて積極的に取り組んでいる。

【活動の成果】

1. 地場大豆食品の受託加工

地元の大豆生産組合とともに、地場産大豆100%の納豆を商品開発、生産者ブランドとして定着。その後、商品開発は豆腐、味噌、油揚げ等にも取り組み、地場産大豆の用途拡大による安定した消費拡大に貢献。

2. 地域の子どもたちと味噌づくりに挑戦

地元小学校の児童を対象に地場産大豆及び米を使った味噌づくりを指導、また地元中学校の大豆食文化体験に生徒を受け入れなど、食育に貢献。