

有機肥料、最小限の水と農業で育てた完熟トマト飲料「太陽と大地の躰」を皮切りに、北海道の農産物にこだわった加工食品の開発や産直ショップを手掛ける株式会社北海道フード工房。株式会社小西ファームとコンソーシアムを組み、空知地区の生産者と連携しながら、北海道産の原料を使った安心・安全なジェノベーゼソースを開発した。

北海道産原料で既存商品の品質を磨き上げ 付加価値を高めたジェノベーゼソース

消費者ニーズに合わせ原料を見直し

食の安心・安全に対する関心が高まっている昨今。北海道産食材を使った加工品を製造販売している同社も、こうしたニーズの高まりを感じていたところに、高級食材を扱う取引先バイヤーから「油など、国産にこだわった商品が作れないか」という声がかかった。以前より販売していた「北海道バジルソース」は、バジルは岩見沢産だが、油は外国産のオリーブオイル。そこで生産者の顔が見える北海道産油を使い、日本人の口に合うこだわりのバジルソースを作ろうと、2015年秋ごろに商品のブラッシュアップに着手した。

同時期に岩見沢の株式会社小西ファームから、北村地区で近年栽培が盛んになっている落花生を加工して商品化できないか、という話が持ち込まれた。小西ファームは、北海道フード工房直営の農産物直売店「フレふれ」（イース札幌内）に野菜を出荷している間柄。現行のソースでも松の実の代わりに落花生を使っていたことから、新商品に岩見沢北村産の落花生を取り入れることを決めた。

生産から流通、加工までの仕組みを構築

しかし落花生は殻の廃棄コストがかかる上、生産の歴史が浅い北海道では茹でる・煎るなど、どの状態で流通にのせるか確立し

ていない。産地と時間をかけて仕組みを考え、殻をむいて茹でた冷凍品を札幌の工場へ運び込めるよう体制を整えていった。

一方、商品開発の発端となった「油」の選定にも時間がかかった。空知地方には菜種の生産者が多いため、なたね油か北竜町のひまわり油を念頭に置いていたが、菜種は契約先が決まっていたり他地域の製油所へ運ばれるため、物理的に入手できないと判明。安定的に一定量を確保できる油を求めて美唄、長沼、滝川、深川、北竜と、生産地をつぶさに歩き、最終的に決めたのが名寄のひまわり油だ。ひまわり油はクセがなくどんな食材にも合わせやすいため、バジルの風味を引き立てるにも最適だった。

バジル、落花生、ひまわり油の北海道産原料が揃ったところで、10～15種ほどの試作品を準備。そこから絞込んだ3種を料理人などに試食してもらおうと、バジルの風味をしっかりと生かしたものが高評価に。さらに改良を重ね、量産化のため製造レシピも確立した。これを機に、バジルも栽培方法や収穫のタイミング、工場への運び方なども見直した。こうして完成した「北海道ジェノベーゼ」は120g入り680円。パスタはもちろん、温野菜のソースにしたりポテトサラダに少し加えるだけでもリッチな味に仕上がると好評だ。現在は東京と道内の同社直営店「フレふれ」で販売しているが、今後は原料の産地にも販路を広げていきたいと考えている。

北海道産原料で作った新商品「北海道ジェノベーゼ」



バジルも栽培から流通まで見直し、品質を向上



バジルの風味が生きる名寄産ひまわり油



ジェノベーゼの原料となる岩見沢市北村産の落花生



畑から工場まで
全過程を見直し
確かな品質に



常務取締役 ディレクター
成田 靖大

商品開発は産地の素材をいかにうまく商品に結びつけるかという「仕組み」自体を考える仕事でもあります。本事業では、小西ファームさんをはじめ生産者の皆さん、空知総合振興局農業改良普及センターと一緒に多くの課題をクリアできました。今後は原料の産地である岩見沢にも販路を広げ、農業振興に寄与していきたいと考えています。