

本会事業活用による 組合の活性化について

～平成20年度事業から～

平成20年度、本会では、組合活力向上事業を始めとして、組合特定問題研究会事業や青年部研究会事業、地域ブランド構築支援事業、戦略的経営改善事業等多くの事業を実施し、組合等の様々な課題解決を支援しました。

今回のトピックスでは、平成20年度に実施した事業の取り組みから、いくつかの事業をピックアップし、その成果をご紹介します。

1. 組合活力向上事業を活用した取り組み

[事業概要]

現在抱えている課題や問題点等の解決を図るために必要な研修会・講習会を実施し、組合の活力向上に結びつける支援を行う。(平成20年度事業実施組合:14組合)

取り組み事例①

比内地鶏を利用した組合オリジナル商品
を共同開発！ ～秋田県パン協同組合～

[目的・テーマ]

児童数の減少による学校給食の減少や、パン給食から米飯給食への転換等、組合員企業を取り巻く環境は大きく変化している。このような状況を受け、組合のPB(※)として、地場産原料である比内地鶏を使用したカレーパンの共同開発を行い、パン製造業者の活性化を図る。

[実施内容・結果]

検討したレシピに基づき、試作品の作成・評価を繰り返しながら商品としての完成度を高めた。

また、製造方法の実技講習、効果的な販売方法についても検討を行い、催事やお祭り、売り出し等のイベントでの販売や、首都圏のデパート等での販売を視野に、準備を整えた。



商品開発の様子



完成したカレーパン

※PB(プライベートブランド)とは?

全国展開しているメーカー等の商品をナショナルブランド(NB)と呼ぶのに対し、スーパーやデパート等が独自に開発し、販売する商品をプライベートブランドと呼ぶ。(例:トッパバリュ)

取り組み事例②

お客様に選ばれる仕組みづくり！
ASOM'Sシステムを普及！
～秋田県自動車車体整備協同組合～

[目的・テーマ]

車体整備業界では、ディーラーの内製化や低価格化等により競争が激化している。一方、組合では、工場運営の改善等による業績向上を目的として、ISO-9001をベースとした組合独自の認定制度「ASOM's(アソム)システム」を構築している。

このため、員外企業との差別化による入庫台数の拡大を目的に、制度の周知と認定工場の増加を図るための講習会を実施する。

[実施内容・結果]

県北・中央・県南にて、ASOM'Sシステム認定希望組合員を対象とした中小企業診断士による診断・アドバイスの実施と制度普及のための講習会を開催した。その結果、新たに14社が認定され、県内の認定事業所数は22社となった。

組合では今後平成22年度までに組合員137社の大半を認定企業とするため、引き続き認定診断・周知を実施し、員外組合員との差別化及び入庫台数の拡大を図っていく予定である。



2. 青年部研究会事業を活用した取り組み

[事業概要]

若手経営者の人材育成を図ることを目的に、行動力のある組合青年部に対し、経営方法や技術に関する知識等を習得させるための研究会等を実施する。(平成20年度事業実施青年部 5青年部)

取り組み事例

トレンド菓子の動向と
和菓子の製造手法を学ぶ！
～秋田県菓子工業組合～

[目的・テーマ]

洋菓子・和菓子の売上は、流行により大きく左右され、嗜好の移り変わりは早いことから、最新の商品動向と和菓子の製造・工程の技術を学ぶ。

[実施内容・結果]

東京の製菓学校及び繁盛店への視察研修を実施し、最新の商品動向と製造に関わる技術を学んだ。

また、現代風にアレンジした和菓子の製造手法について講習会を開催し、自社商品開発の参考とした。



本会助成事業の実施希望組合の募集は、毎年9月頃に行っております。平成22年度分の募集についても、本誌などを通じて、9月頃に募集する予定となっております。

秋田市の歴史や文化を“食”に！

～あきたの食発見・発信支援事業 試食求評会を実施～

3月11日(水)、本会では、秋田市の歴史や文化を踏まえた“あきたの食”の試食求評会を(協)秋田市民市場において開催した。

この試食求評会は、本会が秋田市からの助成を受けて実施している「あきたの食発見・発信支援事業」として実施するもので、秋田市の歴史や文化を踏まえ、秋田市の新名物となる食品の掘り起こしや商品化、販売展開により、同市の活性化を図ることを目的としている。

今回の求評会には、酒かすや蕎麦、ハタハタ、カスベ等の8食材を使った26品目の試作品が生まれ、来年度以降の商品化に繋げるべく、食材にまつわる歴史の紹介と料理の説明と試食が行われた。

今回の試作品は、本会が昨年11月から12月に亘り、ノースアジア大学総合研究センター鎌田幸

男教授らの有識者4人で組織する検討委員会を立ち上げて検討してきた商品アイデアによる試作品で、秋田県菓子工業組合、秋田県製麺協同組合、日本調理師秋田親鱗会の協力により試作された。

なお、今回出品された主な試作品は次のとおり。



酒粕生キャラメル



そばいなり



ハタハタ炊き込みご飯



かすべの煮ごり