

起業活動事例を紹介します・・



杵つき！こしが強い！！  
米どころから届けます

有限会社  
大塚もち加工センター

所在地：川西町大字西大塚 1267-7

連絡先：0238-42-5159

営業期間・時間：9時～17時

定休日：なし

代表者名（構成人数）：青木督平（5名）

セールスポイント（商品紹介など）

地域で栽培されたもち米のみを使用。杵つきの「白餅」のほか、「みそ餅」や「豆餅」、「草餅」、「しそ餅」などは置賜（おきたま）のなつかしい味として地域から親しまれています。

また、つき立てのずんだもちや納豆もち、大福、ゆべし、山菜おこわ、赤飯など、地元根付いた味を季節に合わせて販売しています。最近の人気商品は、発芽玄米餅を乾燥して揚げた“発芽玄米かきもち”。サクサクとした歯ごたえと香ばしい玄米の風味が“一度食べたら止まらなくなる”と好評です。



“発芽玄米杵つき餅”  
“発芽玄米かきもち”と  
人気商品



“ 笹ゆべし ”

活動の特徴

- ・大塚地区のもち作部会員の有志が、加工部門の導入による複合経営、農家所得の向上を目的に、昭和61年からもち製造を開始。その後、平成7年に法人化。
- ・加工製造については、それぞれの得意分野を生かした役割分担をしており、専門性が高まっている。
- ・組合員全員が農家の経営主であるため、時間をやりくりして農業と加工業を両立させている。
- ・地元からの注文が多いが、地域の直売所や各イベントには積極的に参加し、宣伝活動を行なっている。

これからの抱負

- ・後継者の確保と育成がこれからの大きな課題。
- ・もちだけではなく、今後はうるち米を素材とした新しい商品開発を考えている。
- ・地域の食文化を大切にしながらも消費者ニーズを捉えた商品開発に取り組み、地道に活動していきたい。

執筆担当：置賜総合支庁産業経済部農業技術普及課 0238-57-3411