

令和5年度 北海道LFP キックオフセミナー

令和3年度のLFP事業の成果報告

～加工用タマネギ「ゆめせんか」を用いた商品開発プロジェクト～



7月10日(月)

株式会社北海道二十一世紀総合研究所

本日は報告すること

- 令和3年度北海道LFPで取り組んできたこと
- その後の活動経過と成果

令和3年度「ゆめせんか」プロジェクトで取り組んだこと（取組概要）

使うのは加工専用玉ねぎ「ゆめせんか」

- 特徴①（生産）：新規導入促進等を通じた農家の所得向上に期待！
- ②（加工）：加熱加工向け、ソテーが「黒くない！」
- ③（販売）：今までにない新しい特産品の目玉に！

焦げ色が付きにくい

5分炒め調理後



ゆめせんか

道内一般品種

ゆめせんかの普及により解決が期待される社会的課題

- ・加工分野における輸入たまねぎシェアの国産代替が促される
- ・増加する加工品需要の獲得により農業生産者の安定的収入の確保が期待できる
- ・輸送及び製造・調理工程における食品ロスやエネルギー消費量の削減につながる

創るのはソテーベースの「調味料」

「簡単！本格！時短！生ゴミ削減！」
北海道LFP「UMAMI産業の育成」に基づき、玉ねぎを用いた調味料の開発に取り組む。



プロジェクトメンバー

名称	役割
音更町農業協同組合	ゆめせんかの生産
(株)アミノアップ	たまねぎ（ゆめせんか）の栽培指導、仕入
和弘食品(株)	一次加工、試作品の基礎仕様の設定、エビデンス取得
(株)北海道バイオインダストリー	試作開発、販路開拓
(株)ウイン	試作開発（ブランドコンセプト構築）、プロモーション資材制作
フード特区機構	業務全体に係るアドバイス
(株)北海道二十一世紀総合研究所	事業管理・マーケティング、試作開発

令和3年度「ゆめせんか」プロジェクトで取り組んだこと（取組概要）

開発した商品「万能玉葱万能調味料」



●名称:配合調味料 ●原材料名:ソテーニオン(玉葱(北海道産))、還元水あめ、食塩、肉エキス、昆布エキス、香辛料、酵母エキス、ぼたてエキス、でん粉/酒精(一部に鶏肉を含む) ●内容量:140g ●賞味期限:正面右側下部に記載 ●保存方法:直射日光・高温多湿を避け保存(開封後、冷蔵保存) ●販売所:(株)北海道バイオングストリー 札幌市豊平区平野7条14丁目3-43 TEL:011-812-2512

加工所 合同会社しんしのフーズ 北海道石狩郡新篠津村第42線南6番地

栄養成分表示(100g当たり)
エネルギー 120kcal、たんぱく質 3.9g、脂肪 0.1g、炭水化物 21.7g、食塩相当量 12.4g

【推定値】

旨みの強い玉葱をベースに、昆布やホタテなどのエキス、塩、甘味等を加えた、玉葱が生炊の万能調味料です。

BIO DO
北の大地で育った
北海道産玉ねぎ
「ゆめせんか」使用

K

G590

R810

22B32288

サイズ 55 × 165 カド角

紙ラベル

4 562134 661619

◇使用方法:量(15g※目安)
・野菜炒め:ミックス野菜200g
・煮物:鶏もも肉200g
・生煎焼き:豚肉180g など
※他、お手元の調味料を適宜ご使用ください

◇玉葱「ゆめせんか」とは?
甜熟で旨み・歯ごたえが揃う
北海道の新品種の玉葱

賞味期限

令和3年度「ゆめせんか」プロジェクトで取り組んだこと（取組概要）

開発した「ゆめせんか」プロモーション用チラシ



● 北海道産玉ねぎの産地

北海道は、日本一の玉ねぎ産地です。気候・土壌が、玉ねぎの品質を決定づけます。北海道産玉ねぎは、甘み・辛味・水分バランスが良く、食味・食感ともに優れています。

● 北海道産玉ねぎの産地

北海道は、日本一の玉ねぎ産地です。気候・土壌が、玉ねぎの品質を決定づけます。北海道産玉ねぎは、甘み・辛味・水分バランスが良く、食味・食感ともに優れています。

● 北海道産玉ねぎの産地

北海道は、日本一の玉ねぎ産地です。気候・土壌が、玉ねぎの品質を決定づけます。北海道産玉ねぎは、甘み・辛味・水分バランスが良く、食味・食感ともに優れています。

ゆめせんかに 惚れ込んだ人々

「ゆめせんか」は、北海道産玉ねぎの新たな価値を伝えるための商品です。北海道産玉ねぎの産地、加工・流通、販売の各段階で、関係者から高い評価を受けています。

北海道産玉ねぎの産地、加工・流通、販売の各段階で、関係者から高い評価を受けています。

● 開発者の声

「ゆめせんか」の開発は、北海道産玉ねぎの新たな価値を伝えるための商品です。北海道産玉ねぎの産地、加工・流通、販売の各段階で、関係者から高い評価を受けています。

項目	ゆめせんか	生食用玉ねぎ	加熱専用玉ねぎ
糖度	10.0	8.0	12.0
辛味	5.0	3.0	7.0
水分	85.0	88.0	82.0

北海道産玉ねぎの産地、加工・流通、販売の各段階で、関係者から高い評価を受けています。

ゆめせんかの特徴

- 変色しにくい
- 加熱時間が短い
- 長ねぎ本来の豊かな風味

業務用・加熱専用玉ねぎです

北海道から新たな食のブランドを創造する

北海道産玉ねぎの産地、加工・流通、販売の各段階で、関係者から高い評価を受けています。

● ゆめせんかプロジェクトの推進体制

北海道産玉ねぎの産地、加工・流通、販売の各段階で、関係者から高い評価を受けています。

北海道産玉ねぎの産地、加工・流通、販売の各段階で、関係者から高い評価を受けています。

食に関する専門誌「コロンブス」令和4年2月号で開発した万能調味料が取り上げられる

地域経済リーダーから 産業栽培メディア

MONTHLY **コロンブス** 2023 FEB 770円

ビジネスの新たな動きを発見!!

売上げ300万本のアウトドアスパイス「ほりにし」がみせた地場産・調味料の底力!!

伝統の「さ・し・す・せ・そ」調味料が「日本の味」として輸出急増!!

ニッチトップの新感覚調味料で地場産業を活性化!!

特別編集顧問・食野高次郎のローカル人間図鑑

「さ・し・す・せ・そ」で料理に味つけしてきた日本の調味料が劇的に進化!!

MICHIKO 料理研究家

地域連携による人材育成を実践!! 未来のローカルビジネスリーダーを生み出す!!

産出する農産物の活用

選業施設のBCP策定をサポートし 果樹王国・和歌山の持続的成長に貢献!!

北海道

北海道万能玉葱調味料
地域連携であらたな特産品を!!
加工用タマネギで万能調味料をつくる

「地域食農連携モデルを推進する国の「ローカルフードプロジェクト」(LFP) 推進事業」(農林水産省)で、北海道は2021年度、「うま玉王国北海道」を掲げ、地域の生産者と製菓・加工・流通を担う企業などがコンソーシアム(社)を結成し、このコンソーシアムで調味料開発プロジェクトをすすめることになり、素材として選ばれたのが加工用タマネギ「ゆめせんか」。遠征販売本部で開発された品種で、苦味性が良く、加熱しても色がつきにくい加工専用タマネギとして選出しているため、輸入品と価格競争をすることがなく、90℃湯とりの確信も高いとされる。この「ゆめせんか」による調味料開発に携わったのは地味北海道バイオインダストリー。経営者によると「北海道産調味料は使わず、保存性の高いものをつくる」ことを目標に、「北海道万能玉葱調味料」を開発したという。完成した「北海道万能玉葱調味料」は、タマネギの風味が濃く旨みがあり、和洋中

問わずどんな料理にも利用でき、しかも常温でベスト状態で保存が可能なというスグレモノ。すでに製菓、菓業も決定し(1500円、140℃)、スープなどのバイヤーからの引き合いもあつたそうだが、「より多くの人が気軽に味わってほしい」と意欲を下げずために販売を先渡しにしたいとのこと。現在はこの秋の全国販売に向けて最終調整中という。マーケティングが次の調味料。今後の展開が楽しみである。

加工用タマネギの活用

「ゆめせんか」というのも特徴。加工用のタマネギはスーパーのどの棚に置いてもらうか、といったことにも気を配らなければならない。中「ゆめせんか」は加工用だが、生で食べてもおいしい。加工用タマネギと生食用タマネギを区別して販売する必要がある。

北海道バイオインダストリー 代表取締役 佐藤 隆夫

北海道バイオインダストリー ● 北海道札幌市豊平区平野7番14-3-43 ☎011-812-2512 設立1997年 www.bio-ind.co.jp

四国

備前わかめのからだにやさしい塩
ワカメ産業復活の起爆剤!?
乾燥ワカメをそのまま粉末にした塩

製菓の流通、生産者の高齢化、環境変化による生産減など、多くの課題を抱える日本有数のワカメ産地、備前産地。こうした状況打開に向けて誕生したのが「備前わかめのからだにやさしい塩」。「備前わかめ」の加工施設会社、南うずしお食品が開発し、シーコックも工場が販路を担う地元企業のコラボ商品である。もっちりぷらんとした食感から「ワカメをそのまま食べてみたい」というアツキをうけたことと、ワカメのあらゆる消費・認知の拡大につながるだけでなく、備前産地でもっとも課題のワカメのフードロス問題もあつたことからも、きょう開業に乗り込むことに。粉末は乾燥カットワカメの応用でクリア。できあがった製品は、味は日本の一般的な風味で、成分面では塩味は同じだが一般の塩と比較して食塩当量が約半分。しかもワカメに含まれるとろみや食物繊維などはそのまま摂取できるというスグレモノに、すでに

製菓うずしお食品と南うずしお食品と連携し、加工用タマネギの活用

「ゆめせんか」の活用

「ゆめせんか」というのも特徴。加工用のタマネギはスーパーのどの棚に置いてもらうか、といったことにも気を配らなければならない。中「ゆめせんか」は加工用だが、生で食べてもおいしい。加工用タマネギと生食用タマネギを区別して販売する必要がある。

備前わかめのからだにやさしい塩

備前わかめのからだにやさしい塩

「ゆめせんか」の活用

「ゆめせんか」というのも特徴。加工用のタマネギはスーパーのどの棚に置いてもらうか、といったことにも気を配らなければならない。中「ゆめせんか」は加工用だが、生で食べてもおいしい。加工用タマネギと生食用タマネギを区別して販売する必要がある。

令和4年2月20日（月）16:59からのテレビ北海道の道内ニュースにおいて、「ゆめせんか玉葱普及協議会」の設立について紹介

tvh テレビ北海道



- ◇放送日時：2023年2月20日（月）16:59～17:25
- ◇放送局：テレビ北海道
- ◇番組名：5時ナビ TVh道新ニュース

●ゆめせんか玉葱普及協議会を設置しプレーヤーの拡大と活動の継続を図る

(協議会設置目的)

ゆめせんか玉葱を活用したビジネスの推進や道内たまねぎ生産者の所得の安定・向上に係る取組を安定的に持続する ※協議会は令和5年1月20日に設置

(会員)

正会員:(株)アミノアップ、JAおとふけ、(株)北海道バイオインダストリー

賛助会員:北海道内食品加工事業者、青果卸等4社

オブザーバー会員:(地独)北海道立総合研究機構

事務局:(株)北海道二十一世紀総合研究所

※正会員から会費を集めて協議会を運営

2月3日 十勝毎日新聞社



ゆめせんか玉葱
普及協議会設立
ブランド構築へ

札幌市内のホテルで1月20日、「ゆめせんか玉葱(タマネギ)普及協議会」が設立されたII写真。
ゆめせんかは道総研北見農業試験場で開発された加工専用のタマネギ品種で、

妙め調理における風味の良
き、甘みの強さ、歩留まり
の高さ、焦げ色の付きにく
さなどから、近年注目を集
めている。

この日の協議会にはプロ
ジェクトの中心となるアミ
ノアップや北海道バイオイ
ンダストリー、生産の中心
となるJAおとふけから山
岸晃雄課長などが参加し
た。

同普及協議会では、今後
のタマネギ生産者の所得安
定や向上に向けて活発な議
論が行われた。音更町では
2026年に200トの裁
培目標を掲げている。

同普及協議会の小野悟会
長は「今後はゆめせんかに
関わる事業者との連携を図
り、タマネギ品種のブラン
ドをしっかりと構築してい
きたい」と意気込みを語っ
た。(若林聖子)


●取組の成果

成果1:ゆめせんか玉葱を活用した商品開発等が進む

- ・ 賛助会員が「ゆめせんか」を使ったドレッシングを商品化し、道内で販売活動を開始。
- ・ 北海道十勝を拠点とするパン屋（満寿屋商店）で「ゆめせんか」を使ったパンを販売。
- ・ 大手量販店であるトライアルの中食用素材（コロッケ）として「ゆめせんか加工品（ペースト）」の提供が開始。など

十勝毎日新聞(わがJA自慢の逸品 ゆめせんかドレッシング記事)





- ・ 本協議会の会員が5類、29類、30類、32類で「ゆめせんか」を文字で商標登録し、本協議会が商標管理を実施
- ・ 協議会のメンバーに限定して利用を許諾

成果2:ゆめせんか玉葱の栽培面積が徐々に拡大

- ・ 当初はJAおとふけにて、0.3ha (6t) 程度の圃場で「ゆめせんか」を生産していたが、LFPの事業を通じて需要が拡大。令和4年は0.6ha (12t)、令和5年は1.2ha(25t)と着実に生産規模が拡大。
- ・ 令和7年度は2ha (120t) ほどを目標に設定。