

# 平成23年度 地域産業復旧・復興支援事業（Bタイプ）

## 岩手県野田村

### 株式会社のだむら（岩手県）



## 「のだ塩生産再開事業」

### 【事業目的】

野田村では、古来から海水を鉄鍋で煮る「直煮製塩」による塩づくりが盛んで、牛の背に塩を積んで岩手内陸や秋田県に運んでいたという歴史がある。現在でも「のだ塩」は村の代表的な特産品である。

しかし、震災の津波により製造施設が流失したため、生産再開が急務となっている。かつての伝統的な製法を取り入れた新たな「のだ塩」については、村の活性化も含めた様々な販売戦略やイメージ戦略の検討と、早期の販売再開が求められる。

### 【事業実施状況】

新たな製造方式（製造に係る燃料を、石油から地域の木材に切り替え、木質エネルギーによる生産方式）により生産された「のだ塩」の成分を専門機関等に依頼し分析を行った結果、従来の製造方式よりもミネラル成分が増した。

商品のパッケージ作業に必要なシーラーを購入。

3月12日より販売を再開。

### 【成果・今後予想される事業効果】

正確な成分分析結果が得られ、消費者に正しい情報を提供するとともに、リーフレットの活用により「のだ塩」の販売促進を図った。

また、シーラーの購入により、商品のパッケージ作業の効率が図られた。

今後は、安定的な生産や、新たな顧客の開拓等を推進する。