

## 地域課題解決のための新規事業を積極的に立ち上げ 道産の農水産物の高付加価値化を図り海外にも展開

渡辺組グループは、創業以来総合建設業を柱に、「地域のために何ができるか」という経営理念の下、不動産賃貸、発電、山林保全、建設資材販売、食品加工販売、ホテル、飲食店、清掃、アグリ、木材加工販売等多岐にわたる事業を展開し、地域と一体となって発展してきた地域中核企業である。近年では、そば屋の開業やエゾシカ加工施設の新設、オホーツク産ホタテの干貝柱化による海外進出、寒冷地仕様のトレーラー開発など、SDGsを強く意識した新規ビジネスを積極的に立上げている。

所在地 北海道紋別郡遠軽町南町3-1  
電話／FAX 0158-42-3171／0158-42-4522  
URL <http://watanabe-gumi.com/>  
代表者 渡辺 勇喜

設立 1906年  
資本金 5,006万円  
従業員数 128人



### 道産原料の無添加無着色野菜フレーク、オホーツク産のホタテ貝を海外市場に展開

グループ会社滝上産業（滝上町）が製造する無添加無着色の野菜フレークを協業他社と共同開発しブランド化、Made in Hokkaidoの安心安全なベビーフードとして、台湾・香港・シンガポールの百貨店に商品を流通させている。グループ会社ホクユウ食品工業（湧別町）でオホーツク産のホタテを長年培った製造技術で干貝柱化、品評会においても優秀な成績を収め、香港を窓口とした中華圏マーケットに輸出され、中華料理に使われる高級食材として愛されている。



オホーツク産ホタテ

### 地場素材活用そば屋、駆除エゾシカの食肉化、トレーラーハウスによる新観光開発

同社栽培の蕎麦を使用し、地元の物産として名物化するため蕎麦屋を開業。石臼挽の本格的な手打ち蕎麦を提供している。遠軽町は鳥獣害による農業被害が大きく、エゾシカの駆除数は年間1,000頭を超える。地元に処理施設がないため、エゾシカの食肉加工施設を新設し、ハンターや行政の負担軽減を図りつつ新名物としてPRしている。季節を問わずに移動式で設置可能な厳寒地仕様のトレーラーハウスを製品化した。自治体等と共同で新たな観光開発にも取り組んでいる。



エゾシカ食肉加工施設

### 将来を見据えて、幅広い分野で研究開発を継続して実施

グループ会社の農業生産法人アグリネクサスにおいて、ペポカボチャの種からの利尿作用のある油の抽出と利活用、北見市の農家とタイアップし通常の倍以上の抗酸化作用のある黒にんにくの製造、希少品種の赤ワイン用ブドウの作付け等、将来ビジネスの種となる研究開発を継続している。食肉解体施設においては、廃棄処分となる残滓（皮・内臓・骨）を、堆肥・おがくずとともにバクテリアの力で発酵分解し、廃棄量を1/10以下に削減、廃棄量減による処理コスト削減を研究している。



赤ワイン用ブドウの栽培