

「地域資源∞全国展開プロジェクト」
平成20年度 採択案件一覧表(農工商等連携枠:商工会分)

No.	実施事業者 (都道府県)	実施概要
1	涌谷町商工会 (宮城県)	<p>【～食といのちの大切さ～安心安全・おいしい防災食を届ます！！特産品・防災食開発事業】</p> <p>○農業者－商工業者－専門家－NPO等の連携 地元の食材を活用して美味しく保存が出来る防災食を開発し全国展開を行う。①始めに、無洗米、パスタ、蕎麦、餅等の主食を開発する。②次には、煎餅、かりんとう等のおやつも開発して、③醤油、味噌等の調味料の開発までめざして、普段は美味しく食べて頂き、非常時には防災食となる食品を開発する。統一したパッケージでデザインに気を使いながら、若い女性でも購入しやすい商品開発を目指す。 本事業を進める事で、生産農家と食品加工業者及び商業が連携がし、相乗効果による農作物の消費拡大、商工業者の売上増加を推進し、将来的には町の産業化を目指す。</p>
2	川場村商工会 (群馬県)	<p>【“フォレストタウン★川場”全国展開プロジェクト】</p> <p>○農業者－商工業者－専門家－NPO等の連携 群馬県北部に位置する川場村は果物・蕎麦・米などの農業を基幹産業としてきた地域であり、特に、川場村産コシヒカリ「雪ほたか」は古くから皇室献上米として有名である。農業の活性化は他の産業分野への波及効果も大きく、地域振興、当地の知名度向上にも大きく寄与することが期待できる。村内の宿泊施設や飲食店などの連携による地産地消メニューの開発や「ふるさと宅急便事業」による都市部への直販ルートの開拓などを通して“川場ブランド”を確立する。また、都市部住民を対象とした農業体験・グリーンツーリズム・農家民宿・農家レストランなどの「ふるさと体験プログラム」により、交流人口の増加による地域経済活性化の実現を図りたい。</p>
3	清瀬商工会 (東京都)	<p>【きよせFCC連携プロジェクト】</p> <p>○農業者－商工業者－専門家－NPO等の連携 清瀬市は、緑・畑・川の自然が残る都内に残された貴重な田舎。特に、にんじん、ほうれん草などは都内随一の生産量を誇る。こうした緑黄色野菜を地域資源として、味・品質・環境にこだわった野菜づくりと、それを利用した特産品づくりを、農(farmer)、商(commerce)消費者(consumer)の連携・協力により持続的に出来る体制を構築する必要がある。そこで、①清瀬キャロットプロジェクト②まちなか商工館の設置検討、③農・商工・消費者等連絡協議会の設置④地域資源活用プログラムの利用促進などにより、農商工業者だけでなく、消費者・市民・市民団体をも巻き込んだシステムを構築していく。</p>
4	松之山商工会 (新潟県)	<p>【豊かな食材と自然を「そのまま」活用しよう！「日本三大薬湯・松之山温泉を基点とした着地型旅行推進プロジェクト】</p> <p>○農業者－商工業者－病院－専門家－地域住民等の連携 「日本三大薬湯・松之山温泉を基点とした着地型旅行推進プロジェクト」有馬・草津と並び日本三大薬湯の一つに数えられる松之山温泉では、温泉と食材を活かした予防医療、地産地消に根ざした体験型ツアー商品を首都圏の団塊世代を対象に開発・販売するために、地元有志を中心に16名が出資し、平成20年4月に旅行会社を設立した。 今後は、地元農家が栽培した農産物を活用した松之山ならではの新しい料理メニューの開発を都内の著名飲食店の料理長・新潟市内の調理師専門学校とともに進める。その一方で、地域内の観光関連業者やボランティアガイドと連携し、松之山温泉を基点としたパッケージツアー商品の企画を行ない、自社運営のホームページによる販売ならびに首都圏の大手旅行会社への委託販売を目指す。</p>
5	安曇野市商工会 (長野県)	<p>【うまい安曇野高原田園グルメのまち全国展開プロジェクト】</p> <p>○農業者－商工業者－専門家－県－市の連携 安曇野産の食材を使用した新しい健康志向の料理を作成し活性化を目指します、この地域は全国的にも珍しい高原田園都市であり、透明な空気、清らかな水、恵まれた肥沃な大地の穀倉地帯にあります、農産物、水産物、畜産物が豊富であり、これらの一次産物を加工した食材が多く存在する。 この安曇野産食材の優秀さを全国にアピールすると共にブランド化を目指し、地元食材を使用した統一メニューを作成し、モデルレシピを公開することにより飲食業、宿泊業で提供、観光客の食事の立ち寄りを増やし博物館、美術館など文化施設などへの回遊性を高め関連産業の活性化を図る。</p>
6	坂城町商工会 (長野県)	<p>【伝統野菜「ねずみ大根」等の商品開発及び全国展開プロジェクト】</p> <p>○農業者組合－商工業者－大学－町等の連携 町では「ものづくりとやすらぎのまち」を将来像に見据えた多業種のバランスのとれた発展を目指すなかで、特産の「ねずみ大根」を産業振興の鍵として位置づけている。しかし「ねずみ大根」は県下では広く認知されているが、全国への情報発信が行き届いていない。また現時点では、辛味大根の用途は限定されており、他産地との差別化も困難なため、販路開拓について閉塞感が漂っている。 そこで、農産物の加工品開発と次年度以降開催予定の「辛味大根サミット」(仮称)開催の体制づくりにより、産業連携の強化、情報発信でブランド化を目指し、地域産業の収益増大を図る。</p>
7	郡上市商工会 (岐阜県)	<p>【特産品等開発事業】</p> <p>○農業者組合－商工業者－専門家－県－市等の連携 郡上市商工会地域では、明宝ハム、トマトケチャップ、カマンベールチーズ、プリン、スキー場、温泉など全国的にも劣ることのない地域資源(特産品)が掘り起こされてきた。しかしながら、これら地域資源(特産品)が開発されて20年以上が経過し、目新しさに欠ける部分も出てきているのが実情である。こうした状況を踏まえ、地域に内在する優良な農産品(春まちにんじん・スイートコーン・大根・トマト・牛乳など)を利用した特産品開発を手がけ、新たな商品(特産品)を開発することで、地域経済活性化を図り、今後、新たな産業の創出によって、雇用機会の創出を図ることを目標とする。</p>
8	大須賀町商工会 (静岡県)	<p>【本州最北のサトウキビ産地「遠州横須賀」の黒砂糖「よこすかしろ」を活用した黒糖酒開発事業】</p> <p>○農業者－農協－商工業者－専門家－市等の連携 当地の砂糖製造は、200年前に一人の藩士が、四国から栽培法と製糖法を密かに持ち帰った事に由来し、以後江戸末期まで藩の保護産業として全国に搬送、消費された。明治以降、産業として途絶えていた砂糖製造は、平成元年の町おこし事業により復活、以来当地の砂糖キビ栽培は盛況となり、砂糖(よこすかしろ)は観光物産センターを拠点に販売されている。しかし、栽培農家と製糖技術者の高齢化と後継者不足は深刻であり、対策が急務となっている。1次加工(砂糖)から更に2次加工品(黒糖酒)を開発し、新規顧客開拓や栽培・生産の安定化を実現することで地域産業の後継者不足解消や新規創業に結びつけるために本事業を実施する。</p>

No.	実施事業者 (都道府県)	実施概要
9	志摩市商工会 (三重県)	<p>【元気の出る「御食(みけ)つ国(くに)志摩」伝承千年の健・美「あおさグルメ」開発事業～あおい海、おんわな風土、さわやかな風が創り出す志摩の食には、ほんわか旬があります～】</p> <p>○漁業者－商工業者－専門家－市－大学等</p> <p>志摩市は万葉の時代から”御食つ国”(みけつくに)と呼ばれ、海の幸が豊富なことで知られていた。本事業は、伊勢えび・あわびといった高級食材ではなく、真珠のふるさと志摩の海で養殖される生産量日本一の「あおさ」を活用した特産品開発である。志摩の「あおさ」は安価な食材であるが、肥満・メタボ・糖尿病に効果があると言われる低カロリーで高栄養な食材であることから、この特性を活かした顧客に健康と美容を提供する特産品開発や料理方法の開発を行い、全国に向け販売展開していく。このことにより、農水商工の事業者を繋げて6次産業化し、小規模事業者の収益性向上と地域経済の活性化を目指す。</p>
10	岡山西商工会 (岡山県)	<p>【地元農家が育んだ無農薬野菜を使った安全安心なスイーツの商品化】</p> <p>○農業者－農協－商工業者－専門家等</p> <p>地元生産農家と商工業者が連携し、当商工会地域の地域資源である無農薬野菜を使い「食の安全」「低カロリー」にこだわった「スイーツ」を開発。健康志向の都市生活者で「甘いスイーツが好きだがカロリーを気にしている」30～40代の女性をメインターゲットに「新しさ」や「珍しさ」をアピールする。また特産品の販路を試行・検討するために、県内外の見本市・展示会・商談会等に参加する。このことにより生産農家及び特産品開発・販売業者の収益増、経営者感覚を持った一次産業従事者の育成、将来的にはこれらの継続した取り組みが雇用の拡大、創業者・後継者の創出、地域産業の発展を図ることを目的とする。</p>
11	やましろ商工会 (山口県)	<p>【農商工連携パート2岩国「山代まるごとブランド」化事業】</p> <p>○森林組合－農協－商工業者－専門家－大学－県－市－商工会議所等の連携</p> <p>山代地域は、過疎と高齢化が深刻化している典型的な中山間地域である。</p> <p>このような状況の中で、行政並びに商工会合併をチャンスと捉え、平成18年度にやましろアクションプランを策定。その中で、より早く“農商工連携”を掲げ、平成19年度「地域資源∞全国展開プロジェクト」事業を推進し、農商工連携の礎を確立した。</p> <p>今年度は、さらに農商工連携を深め、地域資源をフルに活用し、山代まるごとブランド化を推進する。具体的には、昨年試作した製品と既存の特産品の販路拡大を図る仕組みづくりと観光客誘致のための新企画に取り組む。テーマは健康、エコロジー。</p>
12	新上五島町商工会 (長崎県)	<p>【自然の恵み相利共生アイランドプロジェクト】</p> <p>○農業者－漁業者－専門家－市－観光物産協会等の連携</p> <p>スローライフ、「エコ」に続き「ロハス」と呼ばれる健康と環境を志向するライフスタイルを求める人々は年々増加・定着している。日本における成人の29%がロハス層であるという調査結果もあり、新上五島町が元来持つ豊富な天然資源・地域資源は、これらのライフスタイルを求める人々に対して、「安心・安全な上五島の自然素材を活用した食」を始めとした「健康と環境を志向したライフスタイル」の提案をできる魅力を持っている。</p> <p>具体的には自然エネルギーを活用して精製する新しい製塩法の確立・研究および、「環境」、「健康」、「癒し」などをテーマに、上五島産の天然海水塩を使った地域特産品の開発・提案を実施していく。</p>
13	霧島市商工会 (鹿児島県)	<p>【農家と作る「霧島づくしの味」開発事業】</p> <p>○農業者－商工業者－流通業者等の連携</p> <p>当地域は、鹿児島県3大観光地の一つである。しかし、霧島地域独自の「食」が鹿児島産品のなかに埋没している。一方、当地は畜産や果樹、蔬菜園芸も盛んで食の供給基地となっているが地域内で有効活用されておらず、霧島産として地域外へも発信できていない。そこで、地域農業者と連携し、霧島で生産された安心・安全な食材を使った名物料理を開発し、旅館等や飲食店で提供するという連携を確立させる。また、当地での農産物等の新たな流通方式、首都圏へのPRを促進し、首都圏の飲食店への「霧島づくし」の食材やレシピ提供を行い、加工品等の流通を確保を目指す。</p>
14	うるま市商工会 (沖縄県)	<p>【生産量日本一のモズクを活用した特産品開発によるうるま市地域ブランド構築プロジェクト】</p> <p>○漁業者－漁協－商工業者－専門家の連携</p> <p>沖縄県はモズクの全国シェア98%を占め、うるま市は沖縄県の中でも県内生産量の50%を占め、全国一の産地であるにもかかわらずその認知度は低く、地域資源としての活用は限定的である。</p> <p>モズクは料理の食材としてもおいしく食べられ、健康食材としても注目されているが、モズク価格は下落傾向であり、燃料費の高騰など外部環境も厳しく、漁業者等は極めて危機的な経営状況にある。</p> <p>地域資源∞全国展開プロジェクトに取り組むことにより、優れた地域資源であるモズクを活用した加工食品や健康食品の開発といった食材としての活用にとどまらず、美容化粧品の新商品開発に取り組むことにより、新たな市場開拓の訴求を行なう。地域内において漁業者と商工業者が連携し、生産から加工製造・販売にいたる新たなしくみを実現し地域資源を活用した産業振興を図っていく。</p>
15	南大東村商工会 (沖縄県)	<p>【サトウキビの島、浪漫孤島南大東島「ラム酒」ブランド構築プロジェクト】</p> <p>○農業者－商工業者－専門家－村－流通業者等の連携</p> <p>沖縄本島から360キロ離れた太平洋の孤島「南大東島」。誕生から4800万年もの歴史があるが、約100年前に初めて人が居住したため開拓の島として名を馳せる。サトウキビ産業を中心に栄え、県内有数の産地として有名だが、若年層の島外流出や生産者の高齢化という問題も抱える。本事業では南大東島産サトウキビ原料から島内で製造された「ラム酒」を核とし、かぼちゃ等他の島内特産物を活用し、商品開発やブランド構築に取り組む。併せて南大東島産「ラム酒」の知名度Upと消費拡大の相乗効果を狙い、農商工を連携させ地場産業の底上げを行う。主に首都圏の20代男女をターゲットに専門店や物産展でのPR活動を実施する。</p>