

宮城県

宮城県 農政部 食産業振興課 食ビジネス支援班
地域事務局：宮城県食品産業協議会

CASE STUDY

事例



県産農産物のフル活用による フードロス削減で 新たなビジネスを創出

LFP
パートナー数
42
社・団体
2023.12現在

プロジェクト創出に至るまで

- ▶ 県内に一次加工事業者の担い手が少なく、農産物の生産・一次加工から最終商品製造・販売までのサプライチェーンが十分に構築されていなかった課題に対し、県内加工・販売のバリューチェーンの構築を目指し、製麺会社、老舗の製菓業者、酒造会社など食品関連企業を中心に、農業法人や卸・小売企業、観光関連企業、大学研究機関などが加わり、プラットフォームを形成しています。
- ▶ 今年度は「食農連携による枝豆とサツマイモのフル活用」を目指し、枝豆のサヤを含む粉末を蕎麦に練り込んだ「ずんだ麺」や割れや曲がりのあるサツマイモペーストなどの開発に取り組んでいます。

左：宮城県が生産に力を入れているサツマイモ。生産拡大の初期期である現在は、割れ・曲がりなどの出荷できないものも多く、その活用に取り組んでいます。

右：全国的にも知名度がある「ずんだ」は、旧仙台藩地域を発祥とする宮城が誇る食文化。一粒サヤなどの枝豆を活用し、サヤまで使用した枝豆粉末を練り込むことで、香り高く宮城ならではの「ずんだ麺」として蕎麦・中華麺の2種類を開発中。



STORY

プロジェクトの進行過程

農業者から販売事業者まで、食産業を核とした多様なつながりが生まれました！



宮城県食品産業協議会(地域事務局) 片岡 修一さん

2023年8月

研修会・戦略会議

業種の垣根を超えたプロジェクトアイデア創出ワークショップでは、ずんだ文化の発信や、規格外や圃場で廃棄される農産物の活用、余剰野菜を飲食店等にリアルタイムで届けるシステム、金色をテーマにした商品・サービスの開発など、お互いの課題や経営資源を掛け合わせたディスカッションにより、様々なアイデアが生まれました。



2023年10月

プロジェクトの誕生

枝豆を粉末加工し、蕎麦と中華麺に活用するプロジェクトや、割れや曲がりのあるサツマイモを県内の給食・介護食サービス等を行うマルヒ食品(株)がペースト加工して商品開発するプロジェクト等が立ち上がりました。



2023年12月

商品開発の工程

就労支援を行う企業がサヤの配合を変えて複数の枝豆粉末に加工し、それを(株)だい久製麺が蕎麦と中華麺に練り込み味と香りを追求。サツマイモは、ペーストなどに加工して、県内食品メーカーを中心に利用拡大を図り、生産・加工・販売事業者等が一体となったバリューチェーンの構築を進めました。



今後の展望

ずんだ麺は2024年夏から、季節限定麺として地元スーパーにて販売予定。サツマイモは業務用ペーストとして、県内の様々な企業で商品化し、県産サツマイモブランドの確立を目指します。そのほか、若手生産者のアイデアから発した「県産農産物のBtoB取引における情報シェアリングの仕組みづくり」や、生産拡大を進めている加工用じゃがいもに関する「未利用・廃棄農産物のフル活用」プロジェクトも並走して、計4つのプロジェクトが生まれました。



VOICE

プロジェクトメンバーの声



株式会社だい久製麺 代表取締役社長
中橋 恭悦さん

県産素材を使った商品開発の夢はずっと持っていたので、LFPの話聞いて迷わず手を挙げました。LFPで、香り高い枝豆を栽培している農家さん、小ロットからでも加工を請け負ってくれる加工業者さんなど、様々な方とつながりました。自社だけでは探せなかった、個性やこだわり、強みを持った方と出会えたことは財産だと思います。



マルヒ食品株式会社 専務取締役
佐藤 香織さん

LFPメンバーの業種や経営規模は様々で、大口取引ができなかったり、エンドユーザーの需要がわからなかったりと抱える課題も十人十色。メンバーがそれぞれできることや情報を持ち寄って、宮城の魅力を広めるようなモノづくりに携われました。商品完成がゴールではないので、今回のつながりを活かしてオール宮城での活動を継続的なものにしたいですね。

栃木県

栃木県 農政部 農政課
地域事務局：株式会社ファーマーズ・フォレスト

CASE STUDY

事例



ミルクの国とちぎ発 お米×ミルクでとちぎのリオレ 柚子×チーズで和チーズ展開

LFP
パートナー数
24
社・団体
2023.12現在

プロジェクト創出に至るまで

- ▶プラットフォームには酪農家・料理研究家・給食関係者・飲食店関係者・デザイナー・メディア関係者など、さまざまな事業者が集まり、「牛乳や生乳の利用拡大」「酪農の魅力発信」に向けてアイデア創出を行いました。若い世代に地域の課題を把握してもらえるように、地元大学教授と学生もプラットフォームに参画しました。
- ▶健康づくりに大切な地域資源として、牛乳・生乳の魅力をもっと多くの方が再認識するきっかけが必要と考え、「牛乳や生乳」と「県農産物」を掛け合わせた新しい生乳の利用方法の波及を目指し、プラットフォーム全体でそのきっかけとなる商品開発に取り組むことにしました。
- ▶現在、牛乳と米を組み合わせたフランス料理「リオレ」の栃木県版レシピの開発、そして「和とチーズ」のコンテンツ展開に向けた先行商品として「柚子入りカチョカパロ」の開発に取り組んでいます。



左：栃木県内には柚子の産地も多く、今回「和とチーズ」のモデル素材として採用。

右：県内飲食店や家庭に取り入れてもらえるレシピを考案。



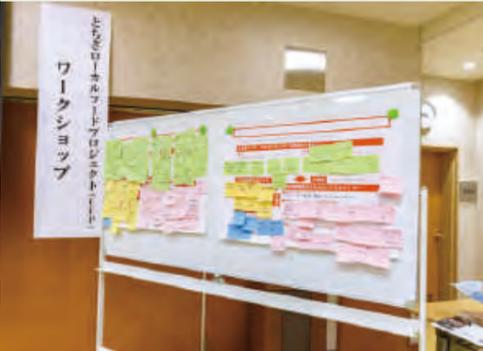
STORY

プロジェクトの進行過程

事業者の力を結集し、「牛乳や生乳の利用拡大」を進めています。



栃木県 農政部 農政課 食育・地産地消担当
沼尾 小百合さん



2023年7月
研修会・
ワークショップ

酪農の現状と課題、県民の健康面の課題等の共通理解を深め、アイデア創出の場を経て商品開発の方向性を決定しました。

2023年9月
ローカルフード
ビジネスの決定

リオレは日光市内フランス料理店と食品製造店からの発案。水田・酪農地帯の広がる栃木県ならではのレシピとして波及性が期待できるもの。また、県産のチーズは用途の広がりの可能性が高いことやインバウンド等の観光資源として一層の商品化が目指されるものであり、開発商品が決まりました



2023年12月
商品開発の工程

リオレは日本人になじみがないことから、商品をわかりやすく伝えることがポイントに。また、宇都宮の料理研究家の提案で、家でも気軽に食べたいような柚子カチョカパロを開発。チーズに生鮮農産物を含めることで、品質の検証などが重要な検討事項となりました。

2024年1月
テスト販売と
レシピ開発

柚子カチョカパロは道の駅メニューとして導入する他、都内の消費者に食べ方のデモンストレーションと試食PRを行いました。リオレの試食もあわせて行い、県内の牛乳・乳製品の魅力を総合的に発信する機会となりました。



VOICE

プロジェクトメンバーの声



料理研究家
白居 芳美さん

異分野の意見・目線 貴重な経験に

今回のLFPには酪農家からチーズ研究会、物流事業者、スポーツ関係者など幅広い業界の方が参画しています。これまでレシピ開発などのご依頼をいただいてコラボしたことはありますが、LFPほど幅広い業種の方が集まるプラットフォームはなかなかないですね。今回の活動では、家庭向けなど地元の方の日常の利用が定着するような商品開発を目指しています。試食会でさまざまな分野の方から忌憚のない意見をいただけたのも良い経験でした。なかでも健康志向が高い方やスポーツマンなどさまざまなエンドユーザーの方とお付き合いのある方からの販路のご提案などはまさに目からうろこ。もちろん自分だけ、自社だけでの商品開発は可能ですが、他業種の意見をもらえたのは、LFPだからこそこの経験でした。ぜひいろんな方に経験していただきたいなと思っています。

群馬県

群馬県 農政部 ぐんまブランド推進課
地域事務局：群馬県

CASE STUDY

事例



豚肉・有機小麦に注目！ ぐんま食材の魅力発信！

LFP
パートナー数
70
社・団体
2024.2現在

プロジェクト創出に至るまで

- ▶群馬県では豚肉や小麦などの生産が盛んなものの、これら県産食材の魅力が県民にさえ認知が低いという課題がありました。
- ▶地域の若手生産者が中心となり、製麺、宿泊、カフェ経営、デザインやコンサルティングなど地域で活動するさまざまな事業者に加え、主婦や大学生など多様なメンバーがプラットフォームに参画。また事業者同士で声を掛け合いメンバーが増えており、自主的な勉強会や交流会を開催するなど自発的なプラットフォームを形成しています。
- ▶群馬県内の多様な生産者と連携し駅弁を開発するLFPAPの「駅弁プロジェクト」と、群馬県内の粉食文化を研究し新たな価値を次世代につなぐ「ふじおかりんく」の「konamon Lab.プロジェクト」の2つの任意団体が立ち上がりました。駅弁プロジェクトでは群馬の魅力発信のため、養豚農家や牧場経営者、オリーブ農家、製麺業者、弁当製造者、うつわ演出家、デザイナーなどが協働で地産の駅弁開発を進めています。konamon Lab.プロジェクトでは、生産者や製麺業者、コンサル会社、デザイン会社、カフェ経営者、弁当製造者、宿泊業者など地域で活動する事業者に加え、主婦や大学生も参画し、多様な群馬の粉食文化(うどん、じりやき、焼きまんじゅうなど)に新しい価値を掛け合わせた商品の研究を行っています。



左：ハーブ豚を丸ごと使用した駅弁で、副菜や調味料まで群馬県産の食材にこだわっています。試作では6種類の部位(ロース、肩ロース、ヒレ、ウデ、バラ、モモ)をそれぞれ異なる味付けにし、アンケートを実施しました。

右：群馬の粉食文化を普及したいという想いから、藤岡市産の有機小麦「農林61号」と赤菊芋パウダーを使用したうどんを開発。菊芋の配合率を変えて、細麺ながらコシのある風味高いうどんに仕上がりました。



STORY

プロジェクトの進行過程

地域一体となって
取り組んでいます。



群馬県農政部ぐんまブランド推進課 茂木 裕子さん



2023年7月
研修会

1

今年度LFPに初参画した群馬県では、藤岡市を始めとする事業者が中心となり、チラシを配りながら参加者を募集しました。7月のキックオフでは県内中から72名もの事業者が集まり、商品開発について学んだのち、群馬県の地域資源及び地域課題に関するワークショップを行いました。

2023年9月
プロジェクトの
誕生(戦略会議)

2

戦略会議では興味関心のあるテーマごとにグループに分かれアイデアを出し合い、深掘りすることで、駅弁・小麦・青梅をテーマにしたプロジェクトが当初立ち上がりました。



2023年12月
商品開発の取り組み

3

駅弁プロジェクトでは、ハーブ豚に県産の青梅等を使ったソースなど5種類のタレを組み合わせました。小麦プロジェクトでは粉食文化の研究を行い、第一弾商品としてスーパーフードの赤菊芋を練り込んだうどんを開発しました。群馬の粉食文化の研究を行っています。



2024年1月
試食会の実施 &
テストマーケティング

4

さまざまな事業者が集まり、開発中の駅弁とうどんの試食会を実施しました。駅弁プロジェクトは3種類のパッケージデザインや味について、小麦プロジェクトは菊芋の配合率を変えたうどんの味について、それぞれ意見を集約し、商品開発に生かしました。



VOICE

プロジェクトメンバーの声



LFPAP駅弁プロジェクト

堀越ファーム代表 堀越 勝徳さん

今回、商品開発した駅弁はハードルの高い分野。挑戦には新たな提案の必要性を感じたとともに、この経験でスキルも磨けると思いました。駅弁開発の過程で新しいソースが誕生するなど、新たな価値創出につながる一歩となりました。コーディネーターの伴走支援や、ニッチな事業者との出会いで、人とのつながりができまし、ものづくりや販売のロジックを学べたのは良い経験になりました。



小麦プロジェクト konamon Lab.

上州百姓 米達磨代表 山口 あきらさん

小麦農家を取り巻く環境が厳しくなる中、小麦がより流通する仕組みづくりや、群馬の粉食文化の新たな価値創出を目指し、地域事業者と共に取り組んだ商品開発。コーディネーターの熱心な伴走支援で、多くの課題も乗り越えられ、思考に変化が生まれたことで、より魅力的な商品づくりができました。LFP事業を通じ、より広い視野で地域課題をとらえ解決策を検討できるようになりました。

千葉県

千葉県 農林水産部 流通販売課
地域事務局：株式会社ジェイアール東日本企画 千葉支社

CASE STUDY

事例



千葉県が誇る 農林水産物を活用して 国内外の新たな需要を創出

LFP
パートナー数
26
社・団体
2023.12現在

プロジェクト創出に至るまで

- ▶2022年1月に成田空港近くへ移転した成田市場を活用し、輸出やインバウンド需要の取り込みを目的に、千葉県が誇る農林水産物(さつまいも、梨、鯖)を活用するプラットフォームを構築。
- ▶成田市場参加事業者を含む、県内の中小食品加工業、金融業、農林漁業、地域商社、流通・販売業、飲食業などの事業者がプラットフォーム内で新たな商品開発に取り組み、農山漁村の活性化と国内外の新たな需要創出を目指しています。

- ▶開発商品は市場と直売所などのネットワークを築きながら、国内外向けの土産物としても流通させ、食のツーリズムを促し、交流人口の拡大につなげていきます。

左：2022年1月に成田空港近くに移転した「成田市場」。国内外へ食を提供する日本初のワンストップ輸出拠点として開場しました。

右：県では、千葉県の顔となる品目を核とした集中的なプロモーションを実施しており、そのうち卸売市場で取扱いがあるさつまいも、梨、鯖の商品化について協議しました。



STORY

プロジェクトの進行過程

千葉県ならではのアイデアで国内外に新たな魅力を創出します。



千葉県 農林水産部 流通販売課
農業ビジネス推進班 鈴木 珠生さん



2023年7月

研修会・戦略会議

LFP事業の趣旨や県のテーマであるインバウンドについての研修の実施、参加事業者のビジネスアイデアを発表し、品目別のグループに分かれて意見交換を重ねました。

2023年9月

プロジェクトの誕生

バルスタック(株)が中心となり、生産量日本一である千葉県産の梨をご当地土産として楽しめよう、菓子市場で人気の高いチョコレート菓子として加工するプロジェクトと、(株)さわらびが中心となり、本県を訪れる外国人の方にも片手で手軽に食べられるよう、パンと鯖などを組み合わせたテイクアウト商品のプロジェクトが生まれました。



2023年11月

商品開発の工程

梨は年間を通じて味わっていただけるよう、食品加工会社のフリーズドライ製法やホワイトショコラの含浸技術を活用し、6品種の梨で試作しました。鯖は消費者の流行に即した低温調理等の調理方法を生かし、和の要素を取り入れ、商品開発を行いました。

2024年1月

試食会の実施 & テストマーケティング

より多くの事業者と一般消費者の意見やアドバイスを参考にするための商談会出展や試験販売では、「他の種類でも展開を期待する」といった意見がありました。1月には県の報道発表と同時に、千葉銀行が出資した地域商社である、ちばぎん商店にてクラウドファンディングを実施しました。



VOICE

プロジェクトメンバーの声



バルスタック株式会社 代表取締役
氏家 正臣さん

LFPに参加して良かったのは、県内の事業者の方と「やりたいこと」「悩み」など、腹を割って話せたこと。今回の“梨”を使ったチョコレート菓子開発だけでなく、LFPをきっかけにビジネスパートナーになった企業もあります。LFPでの交流は、ビジネスチャンスの可能性もありますし、地域ビジネスの加速は地域発展につながるの、産官学にこの取り組みが広がればと考えています。



株式会社さわらび 代表取締役
上條 長永さん

2年ほど前にLFPの存在を知り、千葉県での活動を開始し、現在は、県内水揚げされた鯖のおいしさと気軽な魚食の普及を目指し“サバターロールサンドイッチ”の開発中。LFPには加工や販路の確保など各分野のプロが集まるので、商品開発に悩んでいる方などには最適な場所だと思います。千葉県は良いものがまだまだ眠っているので、それを発掘して地元が盛り上がりやすいですね。

神奈川県

神奈川県 環境農政局 農水産部 農政課
地域事務局：株式会社コンサルート

CASE STUDY

事例



LFP
パートナー数
49
社・団体
2023.12現在

小田原産の低利用魚を 美味しく楽しく！ 地域の魅力再発見に

プロジェクト創出に至るまで

- ▶小田原エリアは魚種が豊富で、昔から色々な食べ方をしており、地魚は身近な環境にありました。しかし、近年、子どもたちが地魚を食べる機会が減ってきています。そこから、地元の飲食店や漁業関係者を含む協議会を中心に地元農家、横浜の大学、広告社などの幅広い業種が集まり、プラットフォームを形成しています。
- ▶本プロジェクトでは、特に小田原でとれる低利用魚の魅力を知ってもらうため、なめろうやカルパッチョなどの商品開発、観光コンテンツとしてセリ見学・港の朝めしツアーの開発に取り組んでいます。



左：リュウグウノツカイやハンマーヘッドなど、小田原ではスーパーの店頭にも、普通では見かけないような魚が並びます。

右：本プロジェクトでの商品サービス開発だけでなく、小田原漁港を会場として夜市などのイベントを開催。様々な魅力を発信し続けています。



STORY

プロジェクトの進行過程

様々なメンバーが集まり商品サービス開発を進めました。



株式会社コンサルート(地域事務局) 石井 瑠美さん



2023年8月

研修会・戦略会議

小田原漁港でフィールドワーク後に、低利用魚と地域資源を活用して、どのように小田原の魅力を発信できるかのアイデアをワークショップで考えました。

1

2023年9月

プロジェクトの誕生

小田原地魚大作戦協議会を母体として、漁協、地元農家などが連携し、大学生などZ世代のアイデアを聞きながら、商品や観光コンテンツの開発をスタートさせました。

2



2023年10月

商品開発の工程

低利用魚を活用した新商品開発では、地元漁師ならではの調理法にこだわりました。カルパッチョには地元かんきつ農家のレモン、なめろうには地元で昔から愛される味噌「いちみそ」を使用。また、ワークショップで出たアイデアを反映したセリ見学・港の朝めしツアー、出前講座といった観光コンテンツ開発を進めました。

3

今後の展望

小田原の「CRAFT DISH」というブランドを立ち上げ、「漁獲から食べるまで」を感じられる商品や観光体験などを通して、観光客に港町小田原の魅力を提供するほか、地元の子も地域に魅力を伝えていきたいと、メンバーたちはさらなるプロジェクトを考えています。

4



VOICE

プロジェクトメンバーの声



小田原地魚大作戦協議会
田川 修三さん

小田原のうまい「魚」、 もっと身近なものに

「魚」や「港町」が小田原の魅力だと自信を持てる反面、その将来に不安を感じていた有志が集まってスタートした小田原地魚大作戦協議会は、飲食店、鮮魚店、仲卸業、漁業、農業など異業種のメンバーが、地元の水産業を盛り上げ、小田原の魚の魅力はPRしています。さらに、今回LFP事業で様々な業種のメンバーと活動していく中で、より新たな視点で小田原の魚種の豊富さを感じられる加工食品開発や、港の迫力を体験する「セリ見学・港の朝めしツアー」などを企画。業種が違えば視点もアイデアも違うので、今後活かせる知見が増えましたし、改めて地元の魚の美味しさに気付くことができました。今回の活動を通じて、観光客の方はもちろん市内の子どもたちにも小田原の魚・魚食の魅力を知ってもらい、身近に感じてもらうのが目標です。