

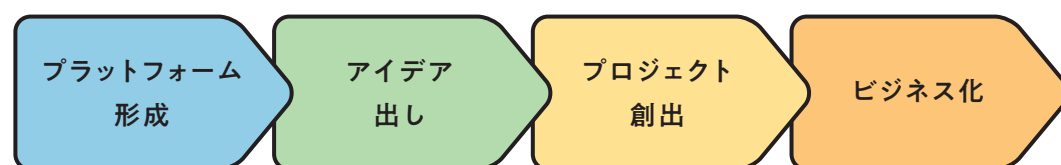
プラットフォームで プロジェクトが生まれ ビジネスへ発展

プラットフォームにメンバーが集まり
メンバー同士が協働して
複数のプロジェクトを創出します。

ローカルフードプロジェクトは、多様な事業者・関係者が参画し、地域の農林水産物を活用した新たなビジネスを継続的に創出する取組です。基本フローは「プラットフォーム形成」から「アイデア出し」を経て「ビジネス化」というプロセスを

たどります。地域において、プラットフォームを形成し、「研修会」を通して、地域資源の洗い出しや磨き上げにより、新たなビジネスのアイデア出しを行い、さらに「戦略会議」によって、研修会で出されたアイデアをもとにした新たなビジネスの

基本構想、および新ビジネスを担う事業者のマッチングを検討します。次いで「新商品・新サービスの開発」、クラウドファンディングを含む「テストマーケティング」などを経てビジネス化し、その成果を次年度へつなげます。



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
宮城県仙台市青葉区上杉1-16-30 東日本ビル7階
Tel:022-796-0336

LFP
パートナー数
68
社・団体
2025.1
現在

プロジェクト
創発数
4

もったいないをフル活用し、 気候変動にも負けない 新たなフードビジネスの創出

新商品・サービス等概要

近年の気候変動の影響により缶詰の原料となる水産資源の確保が不安定な時期に、県産トマト、サツマイモ、椎茸などの規格外品を有効活用することで、地産地消の防災ごはん缶詰を開発。



防災ごはん缶詰の試作品



プロジェクトの進行過程

宮城県食品産業協議会事務局
事務局長 片岡 修一さん

社会課題

- ・気候変動や人手不足などを背景に、規格外園芸作物の増加。
- ・不安定な水産資源に代わる地域原材料の活用。

1 プロジェクトの誕生

プラットフォームの生産者、食品関連企業、流通・小売企業等から、それぞれが抱える課題や提供可能な資源・技術の抽出と課題解決のためのビジネスアイデアを検討し、地産地消の防災ごはん缶詰プロジェクトをはじめ、角田市の特産品である梅干しの規格外品を業務用商品として有効活用するプロジェクトや、廃棄される酒かすと蕎麦を組み合わせた健康補助食品、塩竈市伝統の手作り稲荷はんぺんの開発、4つのプロジェクトが創出されました。

2 プロジェクトのあゆみ

防災ごはん缶詰は(株)未来彩園のトマト、(株)椎彩社の椎茸、JA新みやぎのサツマイモ等を原料とし、学校給食等の製造を行うマルヒ食品(株)が一次加工、独自の缶詰加工技術を持つ(株)木の屋石巻水産が二次加工を担当。販路はプラットフォームパートナーのネットワークを活用することとなりました。

3 今後の展望

規格外等で課題となっている地域食材を活用した防災ごはん缶詰の横展開をはじめ、県産食材の特性を生かした業務用商品の活用促進による地域ブランドの強化、加工用農産物の普及・拡大など、オール宮城の連携体制による地域のバリューチェーンづくりを推進していきます。

新しい価値を生み出す取組

地域資源の組合せ

【販売促進】
(展示会・販路ネットワーク)
国分東北(株)等

【商品加工】
(トマトリゾット缶・
おいもごはん缶)
(株)木の屋石巻水産

【農林産物】
(トマト・椎茸・サツマイモ)
(株)未来彩園・(株)椎彩社・
JA新みやぎ

【一次加工】
(トマトピューレ・
サツマイモ
ダイスカット等)
マルヒ食品(株)

規格外品となっていた農林水産物に
新たな価値を生み出します!

目指す経済成果・波及効果

様々な生産者や企業等とのつながりから生まれた商品を通じて、これまで廃棄されていた農林水産物に新たな価値を生み出すと共に、各地域の特色を生かした地産地消の推進や地域ブランドづくりの可能性が見えてきました。食品産業から地域の農林漁業を元気に、また、他分野とのさらなる連携強化によりバリューチェーンの拡大を目指します。

新しい価値

東日本大震災時の経験より、缶詰を開けるだけで美味しく食べることができ、水分や栄養も取れる商品を開発したいとの思いから生まれました。また近年の気候変動により魚が取れない時期でも、地元の農産物を活用することで工場の稼働を安定化でき、生産者や各種専門業者と連携し、強みを持ち寄ることで精度の高い商品開発に取り組みました。また地域の農産物を主役とすることで、各地域で特産品としての活用や防災食としての備蓄など、様々な用途で利用が可能です。



取組の詳細は、
こちらから
ご覧いただけます。



プロジェクトメンバーの声



(株)木の屋石巻水産 営業二課長
鈴木 誠さん

震災の経験を生かし 地場産の食材で作る こだわりの防災ごはん

近年、気候変動により水産物が安定して取れなくなる事態が起きています。魚の缶詰製造を手がける当社もその影響を受け、稼働率の低下を招いています。そこで、当社の缶詰加工の技術を役立てることができたらと考え、LFPに参加しました。商品は災害時でも簡単に食べることができ、温めなくてもおいしいものを目指して製造しました。農産物の栽培や加工のプロの皆さんとチームを組み、さまざまな知識やアドバイスをいただいたおかげで日常食としてもおいしい高精度な商品を作ることができました。当社だけではできなかった商品です。さらに、原材料に県産の農林産物を使用することで一年中缶詰を作れる可能性が広がりました。東日本大震災で被災した際、当社の缶詰は津波で泥だらけになっても中身は無事でした。それを食べた時のおいしさは忘れられません。大変な時だからこそ、おいしいものは大切だと強く感じました。今後もLFPの皆さんと連携し、全国の方に喜んでいただける防災食を宮城から発信していきます。

消費者への価値共有

土産品や日常使いとして家庭でストックができ、災害時に火や水が使えない状況であっても、おいしく食べることができる「ごはん缶詰」を提供できます。

運営や支援の工夫

ご当地缶詰の企画や販売に詳しい専門家を交え、流通・販売の視点も取り入れながら、食味だけでなく災害時でも食べやすくなるよう水分量を調整したり、子供でも食べやすい規格にしたりするなど、様々な利用シーンも想定しながら商品開発を進めました。

プラットフォーム参画者

- ▶ 農林水産業17者【JA全農みやぎ、農業者、農業法人等】、食品関連企業26者【マルヒ食品、木の屋石巻水産等】、流通・小売企業8者【国分東北等】、各種団体17者【みやぎ産業振興機構等】

研修会等開催実績

- ▶ キックオフ研修会:8/26
- ▶ ビジネス検討会(研修会):9/18
- ▶ 戦略会議:10/21・22、12/10・16
- ▶ 消費者評価会(戦略会議):2/4
- ▶ 成果報告会:3/3

消費者評価会で提供した防災ごはん



山形県

山形県 農林水産部 農産物販路開拓・輸出推進課
地域事務局:公益財団法人 流通経済研究所
東京都千代田区九段南4-8-21 山脇ビル10F
Tel:03-5213-4534

LFP
パートナー数
43
社・団体
2025.2
現在

プロジェクト
創発数
2

最上どりパウダーと米ぬかを 活用した健康志向の 新しいパスタの開発

新商品・サービス等概要

地域の事業者が開発し、活用を提案している最上どりパウダーと米ぬかを活用して、健康志向の新しいパスタを開発するプロジェクト。



最上どりパウダーと米ぬかを活用したパスタ

プラットフォーム参画者

▶ 農林水産業17者【(株)アイオイ、(株)半澤鶏卵、花輪果樹園、東海林果樹園等】、食品関連企業11者【三和油脂(株)、(有)玉谷製麺所等】、小売・卸事業者等15者【(株)でいたらば等】

研修会等開催実績

▶ 研修会:8/2、9/18、11/21
▶ 戦略会議:12/20、1/30、2/20
▶ 成果報告会:2/20
▶ 消費者評価会:1/30

開発された商品の消費者評価会の様子



プロジェクトの進行過程

(株)半澤鶏卵、三和油脂(株)、
(株)アイオイ、(有)玉谷製麺所、
(株)でいたらば

社会課題

米油を製造する際に副産物として生まれる未利用資源の米ぬかと、地元企業が新開発した商品の有効活用。

1 プロジェクトの誕生

地域に埋もれている資源を活用して、地域のために、地域のものを販売する取組として、(株)半澤鶏卵がリーダーとなりプロジェクトが発足しました。

2 プロジェクトのあゆみ

(株)アイオイで生産する山形県産米等を食べて健やかに育った「最上どり」の最上どりパウダーと、70年以上こめ油作りを続ける三和油脂(株)の米ぬかを、(有)玉谷製麺所の麺に練り込んでパスタにし、風味や食感、形などを検討しながら味を固めていき、卵とひよこの形のパスタを開発しました。

3 今後の展望

新しく生まれた、「びよっーの」をまずは県内の消費者に食べてもらえるよう、商品の製造、販売を進めていきます。今後はシリーズ化として野菜や果物の農産物を活用してパスタに着色することも検討しています。

新しい価値を生み出す取組

地域資源の組合せ



【アートパスタが特徴の製麺所】
(有)玉谷製麺所

【企画・販売】
(株)半澤鶏卵
【販売】
(株)でいたらば

【最上どり
パウダー】
(株)アイオイ

【米ぬか】
三和油脂(株)



目指す経済成果・波及効果

未利用となっていた最上どりパウダーと米ぬかを掛け合わせ、持続可能な食品作りを目指しています。また高タンパク商品として、幅広い層へ認知拡大を狙います。

新しい価値

山形には地元の原料にこだわり、丁寧に生産・商品作りをする事業者が多いですが、これまではなかなか連携が進みませんでした。今回のLFPをきっかけに、事業者間の連携が進み、新たなプロジェクトが生まれ始めています。

ひよこと卵の形をしたパスタ「びよっーの」
※写真は実際のパスタの形とは異なります。
ひよこと卵の形は右イラストになります。



消費者への価値共有

山形の厳選した食材を使ったパスタで、ひよこや卵の親しみやすい形にすることで、女性や子供も親しみやすい商品を目指しています。

運営や支援の工夫

地域で連携する場を求めている事業者を巻き込むことにより、今まで連携したくても踏み出せなかった事業者同士の絆が生まれました。試作品やパッケージは、バイヤーの意見を取り入れて進めていきました。

取組の詳細は、
こちらから
ご覧いただけます。



プロジェクトメンバーの声



(株)半澤鶏卵 鶏卵部 特販課課長
野口 貴江さん

未利用資源を活用し
地域の絆で商品開発
さらなる地域貢献を

今回、未利用資源の活用として取り上げたのは、米ぬかと、若鶏を粉末状に加工した最上どりパウダーです。こめ油の圧搾時に生まれる米ぬかと、まだ認知度が低く活用方法を模索している最上どりパウダーをLFPの取組を通じて、パスタとして開発することができました。米ぬかに多く含まれているGABAは認知症予防、最上どりパウダーに多く含まれているイミダゾールジペプチドは疲労回復の効果が期待できます。地域には魅力的な商品がありながら売り方に悩みを抱えている事業者が多くいると思いますが、LFPの研修会で「未利用資源を活用した商品開発に取り組みたい」と同じ思いを持った事業者と出会ったことで、声掛けにとどまらず、実際に商品開発することができました。未利用資源から新たな商品が生まれたことはもちろんですが、地域の絆によって商品が開発されたことは、素晴らしいことだと思います。これで終わりではありません。今回の取組をきっかけに、地域貢献につなげていきたいと考えています。