

千葉県

千葉県 農林水産部 農地・農村振興課 農山漁村発イノベーション班
地域事務局:株式会社ジェイアール東日本企画 千葉支社
千葉県千葉市中央区新千葉1-7-3 CSB新千葉ビル5F
Tel:043-388-0355

LFP
パートナー数
25
社・団体
2025.2
現在

プロジェクト
創発数
2

県中山間地域の農産物を積極的に活用した商品開発による新たなビジネスモデルの創出

新商品・サービス等概要

県の抱える半島性による地域格差を解消するため、特に中山間地域で生産が盛んな品目に着目し、輸出やインバウンドを含む国内外向けの加工品を開発する新たなビジネスモデルを創出。



県産の菜花と米を活用した「なばなおこげせんべい」



プロジェクトの進行過程

(株)フレッシュファームちば 竹内 邦治さん

社会課題

- ・千葉県は、三方海に囲まれた半島であり、都心から離れた東南部の中山間地域は、県外との交通ネットワーク形成が難しい。
- ・立地的に首都圏に位置するものの、農林水産物は都心への生鮮販売のため、農林水産業でも地域格差が拡大。

1 プロジェクトの誕生

お米の生産を行う(株)フレッシュファームちばが中心となり、中山間地域で栽培が盛んな房総菜花をお米と掛け合わせた新しい消費(商品)について考えるプロジェクトが生まれました。

2 プロジェクトのあゆみ

ちばぎん商店のネットワークにより小ロット対応可能な加工事業者と連携。菜花の分量調整など様々な試行錯誤を重ね、千葉県産のお米「みなよし米」「粒すけ」の2種類をそれぞれ原料とした「なばなおこげせんべい」を2種類開発しました。

3 今後の展望

菜花および県産のお米の認知度向上とブランディングを進めていき、菜花以外にもマッシュルームやネギなど、県農産品のラインナップを拡大していきたいです。

新しい価値を生み出す取組



目指す経済成果・波及効果

「菜花」「お米(みなよし米・粒すけ)」の認知度向上と需要増加、生産地域等における観光振興にもつながります。

新しい価値

(株)フレッシュファームちばは、千葉銀行のほか地域の企業など15社と共同で出資して設立された農業法人で、銀行員も兼務しながらお米を作っています。また「なばなおこげせんべい」を製造するのは埼玉県草加市の創業50年以上を誇る山香煎餅本舗。房総産菜花だけでなく、千葉県産のお米のPRにもつながっていきます。

みなよし米の生産風景



消費者への価値共有

お米ならではの軽やかで心地よい食感、食べた後、ほんのりとした菜花の余韻が残ります。菜花の苦味を取り除いてあるので、野菜が苦手なお子様でも美味しく楽しめます。

運営や支援の工夫

多数の地元事業者を巻き込み、菜の花畑を有する観光スポットとのタイアップ企画により、観光施設への集客と商品の認知の拡大に取り組みしました。

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)フレッシュファームちば
プロジェクトリーダー
松 慶次郎さん

「お米×農産物」の新たな組み合わせで千葉の農業に貢献を

当社は千葉県の農業を活性化したいという思いのもと、千葉銀行と地域企業が出資して設立した農業法人です。今回、LFPを通じて食用菜花の生産者の方々とつながり、当社で栽培しているお米と組み合わせで「なばなおこげせんべい」の開発を行いました。実は県民の私も菜花について知らなかったことが多く、生産者の皆さんから教わることがたくさんありました。そのため、広く県民の皆さんに菜花のことを知ってもらいきっかけになればと思います、老若男女問わず食べやすく優しい味わいに仕上げました。LFPには初めて参加しましたが、県内のさまざまな企業や生産者の方とつながり、新たな取組や可能性が生まれました。商品開発だけでなく、会議の際に観光牧場の方にお声掛けいただき、牧場での試食会を予定しています。千葉県には魅力のある農林水産物が豊富です。今回の経験をもとに商品の種類を増やしていくことが目標です。地場産物のPR、ひいては千葉県の農業を盛り上げるお手伝いをしていきたいと考えています。

パッケージデザイン



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
神奈川県横浜市中区尾上町5-80神奈川中小企業センター2F
Tel:045-633-5215

LFP
パートナー数
26
社・団体
2024.12
現在

プロジェクト
創発数
1

曾我の梅やその副産物を 活用した高付加価値商品・ 体験メニューの展開

新商品・サービス等概要

関東三大梅林にもなっている曾我梅林の、栽培期間中農薬不使用の梅などを活用したフルーツシロップや、梅干し製造過程で生まれる梅酢でつくった梅塩を生かした梅づくしのイタリアンメニューやジビエの体験メニューを開発。



曾我梅林で生産されている梅

プラットフォーム参画者

▶農林水産業4者【(同)10decades等】、流通加工業4者【美遊JAPAN(有)等】、小売サービス業7者【cucina vegetale Cuore Ricco等】、消費者5者、行政等支援機関6者【小田原市農政課等】

研修会等開催実績

▶研修会:8/3
▶戦略会議:9/10、11/21
▶消費者評価会:12/7、1/13
▶成果報告会(研修会):2/6

梅干しの生産風景



プロジェクトの進行過程

(同)10decades 平澤 勉さん
cucina vegetale Cuore Ricco 小嶋 一生・小嶋 麻美子さん
Recovery and Reload 宮本 亮・栗原 すみれさん
美遊JAPAN(有) 岩 篤志さん
(株)エリアコンシェル 前島 真弓・飯山 淳二さん



社会課題

・地域の産品である梅干しの消費量低下や近年の梅の不作、梅農家の担い手不足が課題。
・梅干しを生産する過程で生まれる副産物(梅酢)の活用。

1 プロジェクトの誕生

曾我梅林で梅の生産を行っている(同)10decadesの平澤さんを中心に、LFPパートナーの企業など多くの方が共感・協力し、梅を使った活用方法が検討され、地元産の梅果実を使ったフルーツシロップ、梅塩や梅を使ったイタリアンメニューの提供、梅とジビエの体験メニューなどが始まりました。

2 プロジェクトのあゆみ

フルーツシロップのレシピ開発を行い、現在、量産に向けて試作を行なっています。多くの試行錯誤をしながら、梅塩を使用した梅塩飴等の派生商品も試作中です。梅づくしのイタリアンメニューの開発も進めるとともに、ターゲットや体験メニューについて話し合いを重ねプログラム案を策定し、消費者評価会を行い改善していきます。

3 今後の展望

5年後に梅および梅関連商品・サービスの売上1,000万円を目指しています。

新しい価値を生み出す取組



目指す経済成果・波及効果

梅の実の活用により地域の農業や経済が活性化することで、就農増加や曾我地域の農家等の環境充実に回り、100年後にも続く営みを目指して取り組んでいきたいと考えています。

新しい価値

単なる商品・サービス開発だけではなく、商品を通じて食や農の価値を共有する人たちのつながりを提供していきます。

戦略会議の際の集合写真



消費者への価値共有

梅の実を使った商品・サービスを通じて、自然に配慮した農園経営や曾我地域の暮らしなどを知ってもらい、誰かに語りたくなるような経験を提供していきます。

運営や支援の工夫

商品・サービスの実現にあたり、具体的にかつ伝えたいことがしっかり伝わるようプロジェクトの実現方法を検討していきました。

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



(同)10decades
平澤 勉さん

小田原と梅にこだわり
多様な新商品などを創出
新しい曾我梅林を目指す

曾我梅林は広くその名を知られていますが、農家の後継者不足で先行きが不透明です。そこを何とかしようと、農家・流通加工事業者・小売業者・レストランなど多様な人々が集い、およそ半年の間に、梅などの無農薬果実を素材にしたシロップ・梅塩・梅塩飴などの新商品や、梅を使ったイタリアンのコースメニュー、ジビエと組み合わせた体験メニューなど、10種類以上の新商品・新サービスを生み出しました。小田原の活性化を目指し梅などの地域資源を活用しようとする人たちが意見を交わし、連携して次々に新しいものを生み出していくプロセスはエキサイティングで楽しいものでした。最初は「梅の時代はもう終わった」とあきらめムードだった年配の農家の方々も、プロジェクトの進展に沿って「何か新しいことができる」という期待を抱いてくれているようです。曾我梅林を住まい・なりわい・人づきあいができる新しい梅産業の地に変えていくことを目指して取組を継続したいと思います。

長野県

長野県 農政部 農業政策課 農産物マーケティング室
地域事務局:株式会社産直新聞社
長野県伊那市荒井3428-7 allaオフィスC
Tel:0265-96-0938

LFP
パートナー数
223
社・団体
2024.12
現在

プロジェクト
創発数
11

大小2本のサプライチェーンから 県産小麦の認知向上と 消費拡大、そして生産振興へ

新商品・サービス等概要

「長野県産小麦の認知・消費拡大と生産振興」をテーマに県産小麦の流通拡充を目指し、県全域を覆うサプライチェーンの強化拡大と、地域内を循環するサプライチェーンの構築に取り組む。



令和6年度LFPながので開発された新商品

プラットフォーム参画者

▶行政38者【小布施町、安曇野市、松川町等】、各種団体14者【(公財)長野県学校給食会等】、農林水産業33者【JA全農長野、(株)Wakka Agri、(株)あづみのうか浅川等】、食品メーカー77者【柄木田製粉(株)、(株)セブン・イレブン・ジャパン等】、教育・研究機関10者【長野県須坂創成高校、信州大学等】、県内農産物直売所19者【小海町農産物加工直売所等】等

研修会等開催実績

- ▶研修会:5/30、6/13、7/4
- ▶戦略会議:8/30、10/24、1/30
- ▶意見交換会:8/8、9/5、12/26
- ▶記者会見・消費者評価会:11/11
- ▶学校給食提供:11/14
- ▶対面試験販売会:11/30
- ▶消費者評価会:11/17、12/21
- ▶成果報告会:1/15

プロジェクトの進行過程

(株)産直新聞社 代表
毛賀澤 明宏さん

社会課題

社会情勢等から増加傾向にある県産小麦の需要に対し生産が追い付いていない。さらに小ロット製粉に対応していた地域の製粉所が相次いで閉鎖し、小規模農家が小麦栽培を断念せざるを得ない状況に直面。

1 プロジェクトの誕生

小麦生産者、ベーカリー等を中心に、生産から製粉、加工、販売、消費を地域内で循環するサプライチェーンの構築を目指します。2事業者が新たに製粉機を導入し、地域の特徴を生かしたパンやパスタなどが開発されました。

※長野県では広範な方々が参加する一層目のプラットフォームをベースにして、小麦だけでなくエノキタケやアップサイクルなどをテーマとする二層目のプラットフォームを並行して走らせています。それぞれ新商品・新サービスが生み出されているだけでなく、テーマを超えた連携や相乗効果が生み出される持続的な仕組みづくりを進めています。

2 プロジェクトのあゆみ

地域製粉所の減少を受け、農家やベーカリーが製粉機を導入。新たな製粉所と生産者・食品加工者(ベーカリー・レストラン等)をつなぎ、商品開発を実施。この取組は北信・中信・南信の県内3カ所で展開されました。

3 今後の展望

小規模農家と小ロット製粉業者をつなぎ、「顔の見える小麦」の強みを生かした地域内循環の枠組みを拡大します。具体的には消費者の細かなニーズに応じた小麦栽培体制を構築。生産者が高品質な小麦を無駄なく栽培できる仕組みを拡大し、地域農業の活性化に貢献します。

新しい価値を生み出す取組



同じ市内の生産者と実需者が直接やりとりできる仕組みが小規模サプライチェーンです。



新しい価値

これまで地域の小さな製粉所で製粉・販売されてきた小麦ですが、高齢化等により製粉所が減少し、小規模生産者は大きな打撃を受けました。今回、新たに製粉機を導入する事業者が増えたことで、小規模生産者が小麦栽培を続けられることが期待されます。

茅野市永明小学校での食育の授業の様子「県産小麦について」



目指す経済成果・波及効果

市や郡単位の小規模で小麦を流通させることで、輸送費削減や食品ロス防止が可能に。品種の指定や粒度調整など、消費者の要望を直接生産者に伝え、適正生産や価格向上を実現。また製粉を生産者が担うことで、鮮度を落とさずに製粉できるため、小麦の香りが失われません。

消費者への価値共有

県産小麦の魅力を伝えるべく、「信州こむぎ大行動Vol.2」と題して、記者会見・消費者評価会や直売所での対面試験販売会を実施。小麦の地産地消意識とエンカルマインドを醸成しました。また学校給食への県産小麦100%パン提供を通じ、次世代への食育も推進しました。

運営や支援の工夫

商品開発が継続的かつ自発的に起きるよう、加工業者だけでなく生産や流通に携わる事業者も同じ場で議論し、一過性ではなく継続性のあるビジネスの場をつくりだしました。

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



信濃食産工業(株)代表取締役社長
山田 寛さん

顔が見えるつながりで
「小さくチャレンジ」
農家がもうかる仕組みを

「こだわって小麦を栽培しても商売として続けるのが難しい」という声を年々聞くようになり、この現状を打開する仕組みをつくるのが直面している課題でした。当社では小型製粉機を導入し、生産者が小麦栽培を継続できるよう模索しています。今回、地元須坂市の学生が栽培した小麦や農産物を使ったオール須坂市の商品を開発しました。小学生たちが考えた商品アイデアは大人にはない発想で「知らないことも武器だ」と気付きを与えてもらう楽しさもありました。生産から販売まで顔の見えるつながりで商品をつくることは、結果が直に返ってくるので面白く、また、小さくスタートすることができます。LFPはそれが実現できるぴったりの取組だと思っています。LFPに参加したことさまざまな業界や現場の方と関わり、製造技術や考え方などについて非常に刺激を受けました。今後もLFPを通じて小さなサークルがたくさんつくられるよう努めながら、地元や生産者へ恩返しができるよう課題に取り組んでいきたいと思っています。