

福島県

福島県 農林水産部 農林企画課
地域事務局:一般社団法人 Cool Agri
福島県郡山市安積荒井3丁目497-B号 cv-studio
Tel:024-905-1295

LFP
パートナー数
61
社・団体
2024.12
現在

プロジェクト
創発数
6

福島県産食材の未利用資源を使った「ふくしまうまいもの」を消費者へ提供

新商品・サービス等概要

地域の小規模農林業者や食品事業者等が福島県農産物の高付加価値化を目指すプラットフォームを構築し、県産農林水産物の未利用資源を有効活用した新商品の開発。



規格外りんごや野菜が練り込まれたハンバーグの試作品



プラットフォーム参画者

▶農林水産業33者【(有)鈴木農園等】
食品卸・小売業5者【(株)マルト等】
食品加工業4者【(有)吾妻食品等】
各種団体19者【日本調理技術専門学校
(Nitcho)等】

研修会等開催実績

▶説明会:7/16
▶研修会:7/16、8/28
▶戦略会議:8/20、10/4
▶中間報告会:11/5
▶消費者評価会:12/2
▶成果報告会:2/6

日本調理技術専門学校が運営する施設での消費者評価会



プロジェクトの進行過程

(株)マルト 安島 大司さん
(有)降矢農園 降矢 和敏さん
大野農園(株) 大野 栄峰さん
日本調理技術専門学校 石井 崇さん他

社会課題

地域の小規模農林業者が自信を持って生産する福島県産食材を消費者に幅広く提供できていない。加工業者・製造業者との連携が不足し、製造過程で発生する未利用資源が活用できていない。

1 プロジェクトの誕生

(有)降矢農園で在庫過多になっているブランド豚「里の放牧豚」、大野農園(株)の規格外りんご等の未利用資源を活用し、日本調理技術専門学校がレシピ開発をし、ハンバーグの商品開発を行うことが決定しました。

2 プロジェクトのあゆみ

加工会社数社がレシピをもとに製造し、製造業者を決定。小売業者の(株)マルトの18店舗にて試験販売がスタートしました。

3 今後の展望

本年度の取組から得られた利点や改善点を次年度以降ビジネスに反映し、持続可能なビジネスの発展に向けて更なる連携を図っていきます。

新しい価値を生み出す取組



戦略会議でのワークショップの様子



目指す経済成果・波及効果

小規模生産者、加工事業者、小売事業者が互いに連携することにより、地域全体の競争力の向上が期待できます。また、付加価値を高めることで、生産者の収益向上が実現され、農業漁業の魅力向上と、新規就農促進や地域経済の持続的な成長を目指します。

新しい価値

規格品と比べて価値が低く、大量に出てくる規格外の農産物を利活用し、小売加工品を開発することで、付加価値をつけられ、生産農家としては生鮮品としてだけでなく小売加工品としても売り上げを立てていくことが可能になります。

食品加工会社数社を招いた消費者評価会



消費者への価値共有

消費者が今まで知らなかった小規模事業者の美味しい農林水産物を認識する機会となり、手にとる場が無かった新しい福島県産品を選ぶ機会が増えることが期待され、食品ロス削減への意識を醸成できます。

運営や支援の工夫

商品開発の経験が豊富な複数の事業者より、実際の事例や商品開発のポイントについてセミナー形式で共有しました。商品開発においては県内外の小売店バイヤーの意見を聞き、レシピや商品規格を検討しました。売り先のニーズを反映していきました。

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



(株)マルト
商品本部 常務取締役 本部長
安島 大司さん

小規模生産者がつくる
「本当においしいもの」
LFPを通じて消費者へ

私たちは福島県いわき市を中心にスーパーマーケット事業を営んでおり、創業133年となります。社員には地域の役に立ちたいという気持ちが根付いています。LFPは地域の農産物を使った加工品づくりを通じて地域をより良くしていこうとする取組ですので、マルトの、そして私自身の地域に貢献したいという思いとぴったり合いました。福島県には農家さんがこだわって生産した良質で本当においしい農畜産物がたくさんあります。しかし、手間が掛かっているため割高になってしまい、マルトでは十分に消費者に訴求できていない課題がありました。降矢農園さんの豚肉もそのひとつで、今回のプロジェクトではその豚肉と大野農園さんの規格外りんごなどを使い、日本調理技術専門学校によるレシピ監修のもと、「これまでに誰も食べたことがないおいしいハンバーグ」を開発しました。今回LFPを通じて同志の皆様と出会うことができました。つながりを深めながら、地元農畜産物の価値を最大限に引き出す取組を続けていきたいと思っています。

群馬県

群馬県 農政部 ぐんまブランド推進課
地域事務局:株式会社ジェイ・エヌ・エス
群馬県高崎市西横手町391-60
Tel:027-350-1010

LFP
パートナー数
53
社・団体
2025.2
現在

プロジェクト
創発数
4

荒廃農地で生産された 農産物を活用し、国内外に向けた 新たな特産品を開発

新商品・サービス等概要

荒廃農地で栽培されているオリーブを活用して、国内外に向けた地域の新しい特産品をめざすオリーブ葉の加工品を開発。



荒廃農地で栽培するオリーブから作られたオリーブ葉のパウダー

プラットフォーム参画者

▶農林水産業19者【結び葉(同)、(株)ジャングルデリバリー等】、製造業11者【(株)北毛久呂保、大利根酒造(有)等】、卸売業・小売業12者【(株)つままい本舗、国分関信越(株)等】、その他11者【(株)ホテルメトロポリタン高崎、COMINX等】

研修会等開催実績

▶研修会:7/10、9/20、10/18、11/15、1/23、2/10
▶戦略会議:7/29、8/9、12/13
▶分科会:10/18
▶成果報告会:3/7

オリーブ葉収穫後の作業風景

プロジェクトの進行過程

(株)ジャングルデリバリー
三田 英彦さん



社会課題

離農後の荒廃農地が増加し、害獣の被害や景観が損なわれる等の社会問題が顕在化。

1 プロジェクトの誕生

もともと荒廃農地でのオリーブ栽培や葉の加工を行っていましたが、LFPパートナーと協力しながら、新たなオリーブ葉のパウダーの加工開発(麺、お菓子、ドリンク等)を進めていくプロジェクトが立ち上がりました。他にも県内の梅、りんご、国分にんじんなどのアップサイクルを目指した梅酢加工品や野菜ソース、にんじん麺の開発プロジェクトも立ち上がりました。

2 プロジェクトのあゆみ

本プロジェクトのため荒廃農地を整備するところからスタートし、オリーブ葉収穫用の品種を定植。整備により専用の機材を用いて収穫ができるようになったことから、収穫の人件費や加工費のコストダウンに成功しました。

3 今後の展望

本プロジェクトで開発したオリーブ茶を世界へ広めていくため、ティーバッグ加工の検討や外国人の味覚に合わせたお茶の濃度の検討等を進めています。また、お菓子・ドリンク等の加工品も検討していきます。

新しい価値を生み出す取組

地域資源の組合せ

様々なメンバーが連携して、新たな商品開発を進めています。

【オリーブ葉のパウダーを使用したメニュー開発】
(オリーブ葉パウダーを練り込んだお菓子、ソーセージ、パスタ麺等)
五州園(株)／堀越ファーム／
吉田製麺／カフェトナカ

【オリーブ葉のパウダー加工】
(特殊なパウダー加工技術)
ASTRA FOOD PLAN(株)

【荒地の再生】
(伐採・抜根・粉碎等)
(株)グージュ

【オリーブの栽培】
(苗木の販売、栽培指導等、
収穫した実や葉の全量買取)
(株)ジャングルデリバリー

荒廃農地をオリーブ畑に再生



再生

目指す経済成果・波及効果

離農後の荒廃農地が増加し、害獣の被害や景観が損なわれる等の社会問題が顕在化しているが、オリーブ畑として再生することにより、公共の利益の増進につながると考えています。

新しい価値

社会課題となっていた荒廃農地を再生し、有機栽培で育てたオリーブ葉のパウダーを活用したオリーブ茶やさらなる加工品など、新たな群馬県の特産品を開発します。

JR品川駅での消費者評価会の様子



消費者への価値共有

国産オリーブ葉のパウダーを使用したノンカフェインで抗酸化作用の高い健康茶を提供。ルイボ스티ー等に代表され、需要の高まるノンカフェイン茶市場に、新たな選択肢を提供します。

運営や支援の工夫

LFPプラットフォームでカフェや製麺所、精肉加工所等と連携し、オリーブ葉のパウダーを練り込んだ麺やソーセージ、お菓子作りにもチャレンジ。LFPパートナーと連携した商品開発を積極的に進めています。

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)ジャングルデリバリー
三田 英彦さん

交流が生む化学反応
LFPの知見を生かすこと
課題解決への執念も必要

新たな価値創造のためには、離れたところで活動する方たちとの交流が必要と考え、1次・2次・3次事業者が集まるプラットフォームが機能するLFPへの参加を決めました。「荒廃農地の活用と有機オリーブ茶の可能性」というテーマに基づき、プロジェクトの参加メンバーを広く集めることとし、メンバーとの交流から生まれる化学反応に期待しました。荒地を整え耕す企業、オリーブ苗づくりと有機栽培のノウハウを有する企業(当社)、苗づくりに欠かせないハウス商社、育ったオリーブの葉を焙煎殺菌加工する企業、できたオリーブ葉のパウダーを実用化する企業でチーム編成しました。また、LFPパートナー数社と組み、パウダーを使った食品を試作しました。昨年度からLFPに参加したことにより「自分ならこう進める」という心得を持つことができたからこそ順調にプロジェクトを遂行できた、そのことを学びました。「絶対に社会課題を解決するのだ」という執念が必要なこともしりました。

埼玉県

埼玉県 農林部 農業ビジネス支援課
地域事務局:株式会社パソナ農援隊
東京都港区南青山三丁目1番30号
Tel:03-6734-1260

LFP
パートナー数
39
社・団体
2025.2
現在

プロジェクト
創発数
2

埼玉県の新たな 魅力創出につなげる 豊かな食生活の提供

新商品・サービス等概要

地域産業と地域資源を生かし、ブランド創出に向けた埼玉県産のビール麦を活用したクラフトビールの開発と、海外輸出を視野に入れた米粉の Pasta とパスタソースの開発。



米粉の Pasta とパスタソース、クラフトビールの開発



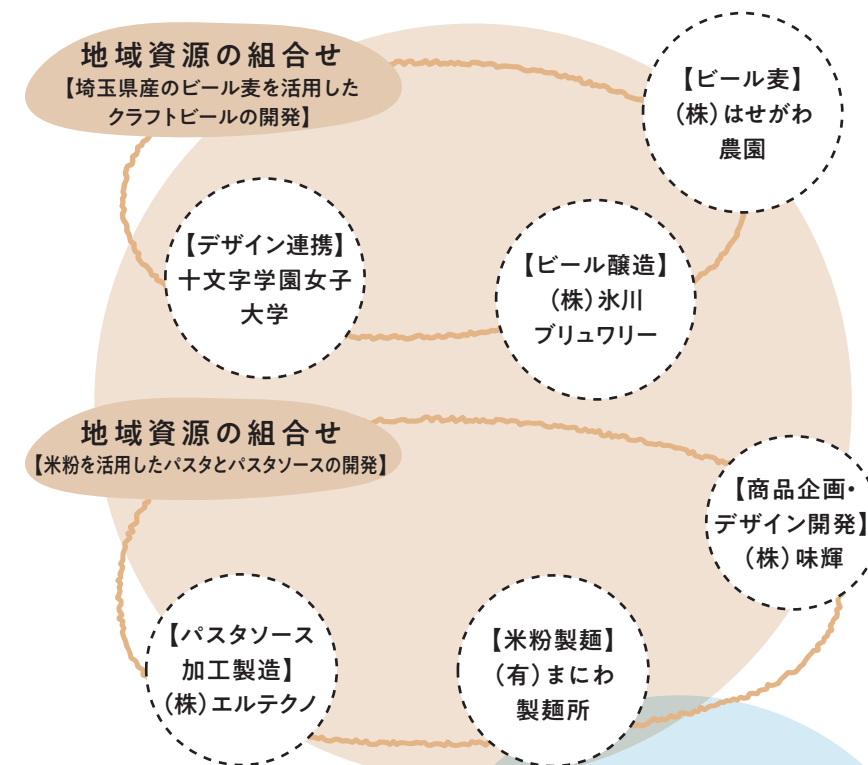
2 プロジェクトのあゆみ

クラフトビール開発では、(株)氷川ブリュワリーをリーダーとしてプロジェクトを進めており十文字学園女子大学の学生がラベルデザインの公募に参加。米粉 Pasta とパスタソースの開発では、米麴の製造からパン等の製造を行う(株)味輝を中心にプロジェクトを進めています。イベント出展による消費者評価会を行いました。

3 今後の展望

クラフトビールは、埼玉県を代表する新ブランドの構築を目指して、地域の農産物を活用した取組を行います。米粉の Pasta とパスタソースは県内の飲食店とも連携を図りながら、海外輸出も目指します。

新しい価値を生み出す取組



試作品の Pasta とパスタソース



目指す経済成果・波及効果

LFPプロジェクトによる新たな地域連携の形を展開することで、県内事業者への成功事例の水平展開と埼玉県の魅力の再認識に貢献します。

新しい価値

先進的な専門知識を持つ事業者を中心に多様な連携により、埼玉県の新たな魅力創出につながる豊かな食生活の提供の実現を目指します。

埼玉県農商工連携フェア出展時の様子



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)氷川ブリュワリー 代表取締役 菊池 俊秀さん

「彩の彩」から全国へ
埼玉の魅力をアピール
第1弾はクラフトビール

LFPの参加者とディスカッションを重ねる中で、埼玉を愛していて、誇りを持って取り組んでいることを実感することができました。埼玉には地の利がある、あるからこそ埼玉をそれほどアピールしなくても、そこそこ商売が成り立っています。全国的にアピールする力が弱いのでそこを打破したいと考え、「彩の彩(さいのいろどり)」ブランドを立ち上げ、アピールする場を作りました。さまざまな商品を長く売り続けていきます。第1弾としてクラフトビール「さいたま育ち」を作りました。2年目以降はさまざまな事業者さんたちと商品開発を行い、ラインナップを増やしていきます。氷川ブリュワリーは休耕地を活用して小麦、ビール麦の生産をしています。以前、埼玉県内の契約農家だけで栽培されていたビール麦「彩の星」の種を譲ってもらい栽培できるようになりました。埼玉にアイデンティティのある麦で醸造されたクラフトビールが3年後には目玉商品として「彩の彩」コーナーに並ぶと思います。

プラットフォーム参画者

- ▶ 農林水産業16者【(株)はせがわ農園、(株)富士美園、麓鴻園等】
- 食品関連事業10者【(株)味輝、(有)まにわ製麺所、(株)エルテクノ等】
- 卸売・小売業・その他13者【(株)氷川ブリュワリー、十文字学園女子大学等】

研修会等開催実績

- ▶ 研修会:8/30、9/9
- ▶ 戦略会議:9/30、10/29
- ▶ 消費者評価会:2/5、2/22~24

プロジェクトメンバー内での会議風景



プロジェクトの進行過程

- (株)氷川ブリュワリー 菊池 俊秀さん
- (株)はせがわ農園 長谷川 浩さん
- (有)まにわ製麺所 穴吹 宗一郎さん
- (株)味輝 荒木 和樹さん
- (株)エルテクノ 内田 保雄さん

社会課題

- ・地域の多様な人々が活躍できる機会の創出。
- ・持続可能な農地の利活用の促進。
- ・地域が自信を取り戻す新たな商品を継続的に創出する仕組みづくり。

1 プロジェクトの誕生

埼玉県の地域産業と地域資源を生かしたブランドをつくりたいという思いから、埼玉県産のビール麦を活用したクラフトビール開発のプロジェクトと、ビタミンやミネラルを保つソフトスチームという技術を活用して米粉を使った Pasta とパスタソースを作るプロジェクトが立ち上がりました。