

令和5年度アグリビジネス創出支援事業採択プロジェクト

プロジェクト名	共同チーム (★:農林漁業者のみ 市町名を記載)	プロジェクトの概要
レジリエンスの概念を取り入れた丹波大納言小豆の防災食品開発と販売システム構築	【代表】 ★なかで農場(同)(丹波市) 【構成員】 (株)Elevation レース食品(株)	約300年続く生産農家が、美味しさ、優れた癒し効果、抜群の栄養価を有する「丹波大納言小豆」の高付加価値性を活かし、機能性を訴求する従来の防災食品とは一線を画したグルメな防災食・非常食の開発・販売に取り組む。 被災地や避難所においても、自宅にいるような豊かな食生活を可能にすることで、被災者の心を和らげ、防災対応力(レジリエンス)を高めるとご当地防災食品を開発する。
山田錦を活用したプレミックス粉の製造と販売	【代表】 ★(株)稔樹(三木市) 【構成員】 栗林食品(株) (株)プロフーズ	酒米の王様である「山田錦」。食べる概念の無かった「山田錦」。実はどのお米より米粉加工品に向いている「山田錦」に気づき、家庭向けのプレミックス粉を世に広める。
福崎町産もち麦「フクミファイバー」を使用し、機能性と利便性に優れたパウダーの開発	【代表】 (株)寺尾製粉所 【構成員】 ★農事組合法人西治営農組合(福崎町) 神戸医療未来大学 もち麦産地振興協議会	福崎町産もち麦「フクミファイバー」を使用した「もち麦パウダー」の商品開発を行う。主原料には自社製造の「焙煎もち麦粉」を使用し、食物繊維、大麦β-グルカン等の有用成分を摂取出来る「機能性」と、牛乳等の液体に溶けやすく、ヨーグルト等のトッピングにも手軽に使用出来る「利便性」を加味する。令和4年度に代表機関及び参加機関で締結した連携協定を軸に、地域発「産官学連携商品」として商品開発に取り組む。
丹波のJAS有機小麦を精麦・製粉した小麦粉による、焼菓子と乾麺うどんの製造、販売	【代表】 ★HopeFarm(丹波市) 【構成員】 レジリ(同) キャリー焼菓子店 田麿製麺(株)	丹波で栽培するJAS有機小麦を、現在全粒粉小麦粉で製粉して販売している。全粒粉は使用用途が限られるため、さらなる販路拡大のため、精麦してから製粉することにより、JAS有機小麦粉として販売していく。 その小麦粉を使って、焼菓子や乾麺うどんの有機新商品を開発し、販売につなげる。
但馬オーシャンレスキュープロジェクト(低利用魚の有効活用、魚の価値の創出)	【代表】 ★但馬漁業協同組合(香美町) 【構成員】 (株)佳長 遊月亭(株)但馬寿 ★兵庫県漁業協同組合連合会(明石市) ネクストキャンドフーズ(株)	但馬で水揚げされた、低利用魚資源(ゲンゲ・ヒレグロカレイなど)を有効活用する。 漁獲されたが市場に流通しない魚を漁協が買い取って有効活用し価値を創出し、地元漁業者の生計を支援し漁業の持続性を確保することを目指す。 但馬の豊かな地域資源を活用し、食の安心安全、素材や製法にこだわった米菓や珍味などの新たな商品開発、海の資源の価値の創出、商品の流通を図る。
神戸市内産いちじくの規格外品を活用した「神戸スイーツゼリー」開発・製造・販売	【代表】 (株)リトル神戸 【構成員】 ★兵庫六甲農業協同組合(神戸市) 吉田産業(株)	神戸市内産のいちじくの規格外品を主原材料とするカップ入り「神戸スイーツゼリー」をスイーツの街神戸の有名パティシエがレシピ監修し、商品開発を行う。生産者によるいちじくの収穫、皮むき、洗浄、消毒の下処理、冷凍保管、工場への搬入といった製造から販売に至る工程を統括したスキームを構築し、これまで実現できなかった通年の神戸市内産いちじく加工製品の製造・販売を目指し、生産者の収益アップに寄与する。