

平成28年度 やまがた農商工連携ファンド事業採択状況一覧(第1次募集)

1 農商工連携事業(補助率:2/3、限度額:300万円/1事業、事業期間:3年以内)◎印は連携体事業者の代表者

区分	農林漁業者	所在地	中小企業者等	所在地	事業計画名	事業期間	事業概要
1	上山ワインぶどう研究会 代表 渡邊義仁	上市市	◎だんご本舗たかはし 代表 高橋守男	上市市	「上山産ワインぶどう」からの土産菓子開発プロジェクト	2年	上山ワインぶどう研究会は、契約栽培のため余剰生産されるワイン用ぶどうをワイン以外の製品に活用することを検討していた。一方、だんご本舗たかはしは、大正7年に創業し、だんごなどの和洋菓子を製造販売してきたが、約10年前から「当店でしか味わうことのできない菓子づくり、思い出に残る菓子づくり」をコンセプトに個性的などら焼き「ほんてん黒いどら」を開発し主力商品となっていることから、当店のコンセプトに沿った新たな商品化を模索していた。今回、両者が連携して、上市市のワイン特区認定を契機にワイン用ぶどうの魅力を生市内外へ発信できる新たなお土産品開発に取り組んでいく。
2	◎森の家 代表 佐藤春樹	真室川町	株式会社 小島洋酒店	米沢市	100年の樹りんごハードサイダープロジェクト	1年	森の家は、山形在来作物、そして最上伝承野菜に認定された甚五右エ門芋(じんごえもんいも)という里芋を生産・販売している農家で、今年、母方の祖父が経営している昭和初期からの果樹園「荒井りんごや」を事業継承したことをきっかけに、新たな事業展開として20種類の品種のあるりんごを原料としたハードサイダー(シードル)新商品開発を模索していた。一方、小島洋酒店は、酒類卸売業として創業130年以上の酒の販売実績があり、かねてから地酒・地ワインを山形の名産品として全国に発信していく活動を行ってきた。今回、両者が連携して、100年樹のりんごを活用したハードサイダー商品開発と販路開拓に取り組んでいく。
3	叶水有機農業研究会 代表 高橋潤一	小国町	◎企業組合 旬彩工房	小国町	町内農産物と植物性乳酸菌を活用した新商品開発	2年	叶水有機農業研究会は、特別栽培米を地元の全寮制高校に提供を行っているが、今後の農業運営及び地域環境の維持が課題となっている中で、耕作放棄地対策として栄養価の高い雑穀である「高きび」「きびもち」の栽培導入を検討していた。一方、企業組合旬彩工房は、安心安全な主食とおやつを提供を目的に平成26年に企業組合を立上げ、特別栽培米や雑穀の直販と、パンや菓子類の製造及び販売を行ってきたが、栄養価の高い雑穀を病院食や介護食などに活用する新たな商品開発を模索していた。今回、両者が連携して、ペースト状にした雑穀に植物性の乳酸菌を加えて発酵させることで、ヨーグルト状の食べ物(発酵生菓子)に加工開発し、病院食などのほかデザートとしての商品化に取り組んでいく。
4	温海町森林組合	鶴岡市	◎株式会社 まんまーる	鶴岡市	焼畑かぶ新製品開発プロジェクト	1年	温海町森林組合は、木材価格の低迷や森林所有者の高齢化等により、皆伐や再造林が進まないなどが課題となっていたことから、温海地域の伝統野菜「あつみかぶ」について、これまで行われていた杉林皆抜跡地を活用した焼畑栽培に取り組み、その販売利益で植林や下刈り経費を確保し再造林に結び付けるとともに、森林組合の若手に焼畑技術を継承させることを模索していた。一方、株式会社まんまーるは、山形の一次産業を応援すべく、食材付き情報誌「山形食べる通信」を発行し、首都圏を中心に食のネットワークを築いてきたが、自社独自の商品開発を検討していた。今回、両者が連携して、「焼畑あつみかぶ」を使った新たな商品開発と販路開拓に取り組んでいく。
5	渡部 正規	酒田市	◎酒田まちづくり開発株式会社	酒田市	めざせ、キラキラ女子「豆乳おからクッキー」商品開発事業	1年	渡部正規は、米、野菜、加工品の販売など、多様な生産・出荷と自ら販売しているが、これら農産物の規格外を活用した新しい付加価値を生み出す商品づくりを検討していた。一方、酒田まちづくり開発株式会社は、観光開発に関する調査・研究・おみやげ製品製造販売と公共施設等の管理運営業務の受託を主な業務としているが、更なる売上向上を図るための新しい商品開発を模索していた。今回、両者が連携して、庄内の新しいお土産品として、余剰米を活用した米粉、規格外品の野菜、廃棄処分されるオカラ等を利用した豆乳おからクッキーや野菜を主体にしたクッキーの新たな商品開発に取り組んでいく。
6	齋藤 隆幸	真室川町	◎農事組合法人 りぞねっと	真室川町	県産新形質米原料100%グルテンフリーラーメンの確立	2年	齋藤隆幸は、規模拡大を図りつつ水稻を生産しているが、米価低迷等により厳しい経営の中で新たな技術として麺での加工特性に優れている高アミロース米の栽培導入を検討していた。一方、農事組合法人りぞねっとは、米粉や米粉麺の製造のほか、米粉を原料としたチップスを開発しコンビニ、スーパー等での販売を展開しているが、米粉加工食品からの脱却を目指しグルテンフリー食品として新たな商品開発を模索していた。今回、両者が連携して、高アミロース米の米粉を原料としたグルテンフリーラーメン(ちぢれ麺)用の製麺機械の改良開発と商品開発を行うとともに、ラーメンチェーン店等への販路開拓に取り組んでいく。

2 農商工連携支援事業(補助率:10/10、限度額:200万円、事業期間:2年以内)

申請事業者	所在地	業 計 画 名	事業期間	事業概要
1 山形県花き生産連絡協議会	山形市	県産紅花を利用した加工食品の改良・開発支援による需要拡大事業	1年	紅花生産者と加工食品事業者が連携して開発した紅花を利用した加工食品の更なるブラッシュアップを図るため、これら加工食品の試飲・試食・求評を募張メッセで開催されるFOODEX JAPAN 2017に出展展示し認知度アップを目指すほか、試飲・試食・アンケート調査による求評を行うとともに、紅花加工食品のストーリー等を加味した商品紹介、紅花の機能性等について紹介するPRビデオを作成し新たな需要を開拓する。さらに、商品の改良・新商品開発のための検討会の開催し、専門家からの助言により、開発した加工食品の改良や新たな加工食品の開発等を支援する。
2 やまがた食産業クラスター協議会	山形市	やまがたの逸品づくりプロジェクト事業	1年	農業者と加工食品事業者が連携して開発した県内加工商品の中で、地元では一定の評価を受け認知されているものの、県外に向けた販路の広がりには欠け、製造量拡大に繋がらないケースが多々見られるため、首都圏などの小売店や消費者が望む「売れる商品づくり」を視野に入れ、専門家や消費者(モニター)の声を反映させながら商品のブラッシュアップを図り、全国で求められ、販売される山形の新たな逸品づくりへの取り組みを支援する。