

平成25年度 やまがた農商工連携ファンド事業採択一覧

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	所在地	事業計画名	事業期間	事業概要
1	海外展開等支援 全国農業協同組合連合会 山形県本部	山形市	◎山形県酒造組合	山形市	山形県産の酒造好適米で醸した日本酒の海外市場販路拡大事業	3年	JA全農山形と山形県酒造組合が連携して、特に日本酒需要の多い国をターゲットとした展示会等に山形県産酒造好適米を使用した清酒を出展し、山形県産酒の海外販路開拓に取り組み、山形県産酒造好適米の更なる需要創出による生産面積の拡大・生産者所得の向上を図る。
2	ニュー・ツーリズム展開支援 まこと農園 代表 仲野真	天童市	◎Gozzo山形 代表 佐藤智也	山形市	生産者と料理人の連携による「料理人ツアー&直販ルート構築」事業	1年	まこと農園は、自社の農産物の付加価値を高めて販売する方法を検討しており、Gozzo山形は、県内生産者と首都圏等の実需者との交流事業の展開を検討していた。そこで、両者が連携して、鎌倉の料理人を招いての産地見学や研修会等の交流モニターツアーを実施し、山形の農産物のブランド力向上、鎌倉を足がかりとした首都圏等への販路開拓や流通体制の確立に取り組む。
3	高野晴州	西川町	◎漆カフェ 代表 蜂谷哲平	山形市	山形産Japan Coffee (漆コーヒー)の新商品開発	2年	漆生産者の高野氏は、漆の実の新たな用途を検討しており、漆カフェは、漆の実から焙煎したコーヒー及びコーヒー豆を商品化する事業を検討していた。そこで、両者が連携して商品開発に取り組み、漆塗りだけでなく日本漆の活用方法を消費者に浸透させるとともに、漆の実の需要増加による生産者所得の向上を目指す。
4	株式会社 モス山形	山形市	◎株式会社 ジェイエイエいあぐりん やまがた	山形市	青菜+紅花+紅花若菜+食用菊を使った新しい漬物の開発	3年	モス山形が耕作放棄地で生産した紅花若菜と、ジェイエイエいあぐりんやまがたにおいてこれまで青菜漬の製造過程で一部有料で廃棄していた青菜を使って、県花である紅花の花びらと食用菊を色づけとして組み合わせた漬物の開発に両者が共同で取り組むことで、青菜の有効活用と紅花の需要創出を図る。また、青菜の需要増加分をモス山形が耕作放棄地で生産することで農地の有効活用に取り組む。
5	耕房ファームヤマガタ 代表 井上紘一	山形市	◎ROCKETS 株式会社	山形市	山形県産の農産物をつかった低糖質食品の開発と販路拡大	2年	耕房ファーム山形は、通常廃棄している米ぬかの活用方法を検討しており、ROCKETSは、小麦粉より低糖質で食物繊維が豊富な米ぬか由来のパンやパスタ等の開発を検討していた。そこで、両者が連携して新商品開発に取り組むことで、米ぬかの安定的な需要を創出し、拡大傾向にある糖質制限食品市場における販路開拓を行う。
6	農事組合法人 村木沢あじさい営農組合	山形市	◎鬼次 代表 鈴木秀一 株式会社煌 コーポレーション	山形市 山形市	伝統野菜を用いた芋煮ばくだん(仮称)開発及び販路開拓	1年	村木沢あじさい営農組合は、廃棄している「悪戸いもの親いも」の新たな用途を検討しており、中小企業者2者は、山形の芋煮をイメージした新商品の開発を検討していた。そこで、3者が連携して、加工食品「芋煮ばくだん(仮称)」の開発に取り組む、親いもを加工食品の原料化することによる生産者所得の向上を図り、伝統野菜としての「悪戸いも」のブランド力向上と「山形の芋煮」の更なる知名度向上を目指す。
7	◎さがえ西村山すもも部会 代表 渡辺誠一	寒河江市	渡辺デザインラボ 代表 渡辺和志	山形市	すもも新品種ブランディング	2年	さがえ西村山すもも部会は、すもも新品種「赤李」「光李」「緑李」「愛李」のブランディングに取り組み、渡部デザインラボと連携してデザインの検討やHPの作成、試食会等のイベントを行い、新商品個々の特長を活かした販売戦略を確立する。
8	小山田青果 有限会社	東根市	◎有限会社 壽屋漬物道場	東根市	需要が低調な夏期のきのこを活用した漬物の新商品開発	2年	小山田青果は、需要が低調な夏期のきのこ(えのき、ぶなしめじ)の活用方法を検討しており、壽屋漬物道場は、新しい漬物の開発を検討していた。そこで、両者が連携して、きのこのヘルシーなイメージを活かし食品添加物を一切使用しない安心・安全な漬物等の新商品開発や加工のための保存技術の確立に取り組む、夏期のきのこの新たな用途を創出し、1年を通じて安定的な生産出荷を図る。
9	金山町森林組合	金山町	◎アルス 株式会社	米沢市	県産杉材での木製サッシ用材の開発	2年	金山町森林組合は、金山杉の間伐材の有効活用を検討しており、アルスは、木製サッシの低コスト化を検討していた。そこで、両者が連携して、従来の金山杉の無垢材による高性能高級木製サッシとは異なる、間伐材を集成材の原料とした低コスト普及型の防火設備設定木製サッシの開発に取り組む、金山杉の間伐材の有効活用を図る。
10	きのこ工房いしぐり 代表 石栗 聡	三川町	◎庄内定食 山王夢食堂 代表 北風秀明	鶴岡市	原木椎茸の佃煮を使った新商品開発	1年	きのこ工房いしぐりは、原木椎茸の規格外品の活用方法を検討しており、山王夢食堂は、地場農産物を活用した商品展開を検討していた。そこで、両者が連携して、原木椎茸の規格外品の活用して地域に伝わる椎茸の佃煮を商品化し、山王夢食堂での提供だけでなく、通販サイトで販売するほか、レシピサイトや料理教室等を通して調理方法を紹介することで原木椎茸の普及にも取り組む。
11	ワッツワッツ・ファーム 代表 佐藤公一	鶴岡市	◎有限会社 大福城	鶴岡市	庄内野菜を使った新しいお菓子「庄内福美人」の開発	1年	ワッツ・ワッツ・ファームは、庄内野菜の規格外品を有効活用方法を検討しており、大福城は、地場農産物を活用した新しいお菓子の開発を検討していた。そこで両者が連携して、庄内野菜の規格外品を素材の風味を残してミクロカットし、大福の生地と餡に練り込んだ新しい大福餅「庄内福美人」の開発に取り組む、庄内野菜の新たな加工用途の創出と庄内野菜の規格外品の有効活用を図る。
12	◎有限会社 田和楽	鶴岡市	旬菓処 福田屋 代表 福田博臣	鶴岡市	庄内のこだわりの餅米「でわのもち」をつかった米菓の開発	2年	田和楽は、地元の菓子店の福田屋と連携して、自社の主力品種の一つである半生の菓子の製造に適したもち米「でわのもち」を原料にした「手軽で食べやすく健康的なおやつ」をテーマとした米菓の開発に取り組む、もち米の加工用途拡大と「でわのもち」のブランド力向上に取り組む。
13	おくしたたま生産組合 代表 寒河江秀一	山形市	◎新関 徳次郎 (大曾根餅つき保存会 本店代表)	山形市	大曾根地区に伝わる餅米「おくしらたま」を使った新商品の開発・販売と食育との連携による地域活性化	2年	大曾根地区に昔から伝承している餅米「おくしらたま(晩白玉)」の生産拡大を検討している「おくしらたま生産組合」と、催事等を利用しての出張餅つきによる餅米の伝承保存と地域活性化に取り組んできた大曾根餅つき保存会代表の新関徳次郎(個人事業主)が連携して、餅加工品等の新商品を開発し、更なる餅米の生産拡大と餅加工の販売を行うとともに、農業体験等による食育を通じた大曾根地域の活性化につなげて行く。
14	◎有限会社蔵王ウッディ ファーム 代表取締役 木村 義廣	上山市	株式会社小島洋酒店	米沢市	県産果実を活用したワインの開発と販路開拓事業	3年	果樹農家と酒類卸売業が連携し、県産果実(ブドウ、西洋梨)を活用したワインの新商品開発と販路開拓を行う。無濾過で、補糖と酸化防止剤を削減した高品質なナチュラルワインを開発し、酒販店や飲食店等に広く販売する。

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:1年以内)

申請事業者	所在地	事業期間	事業概要
15	やまがた食産業クラスター協議会	山形市	1年 「ブランド規格の共有」と「専用売り場方式の導入」により、「山形県産ラ・フランス」を利用した加工食品の開発支援と、ブランド力及び販売力強化の仕組みづくりを行い、「ラ・フランスクラスター」の形成を図る。
16	飯豊町雪室貯蔵生産物活用推進協議会	飯豊町	1年 地域資源である雪を有効活用し、飯豊産米を雪室で低温貯蔵することにより品質保持や食味向上等の効果を高められる特長を活かし、更に新たな付加価値として米の鮮度表示を組み合わせ、「いいで雪室米」の販路開拓及びブランド化に取り組んでいく。