

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焼き「ぼんてん黒いどら」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碓五右エ門芋(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、母方の祖父母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。

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2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	海外展開支援	福原富雄	鶴岡市	◎株式会社 WAKAZA	鶴岡市	県産の幻の酒米「酒の華」で醸造する、洋食と楽しめる日本酒の開発・海外展開	1年	福原富雄は、米、枝豆等を中心に大規模に生産し、冬期間は酒造りを10年間行ってきている。特に、幻の酒米「酒の華」を3年前から、地元の酒造会社等の協力を得て栽培してきており、高付加価値で収益性の高い酒米の生産と日本酒の海外展開の必要性を感じていた。一方、(株)WAKAZEは、日本酒の自社ブランド商品を展開してきており、海外市場への輸出を見据えた洋食のレストランシーンに合う日本酒の開発企画を進めてきた。今回、両者が連携して、一度はなくなったがそれを種籾から復活させた「酒の華」のストーリー性と味わいの特性的な価値を海外市場でも受け入れられるような洋食と楽しめる酒質設計の商品ORBIAの開発を行うとともに、海外での販路開拓を行う。
2		増坂農場 代表 増坂賢一	鶴岡市	◎株式会社 純華	鶴岡市	山形県産輸出米を使った白味噌の海外生産と販路開拓事業	3年	増坂農場は、米の有機JAS認定を取得し、有機栽培米の生産を行ってきている。一方、株式会社純華は、保存期間の関係から日本からの輸出が難しい「白味噌」をフランスで現地生産する事業を計画してきた中で、増坂農場の有機栽培米のインターネット販売を行ってきたつながりがあったことから、フランスに味噌用の米を輸出できないか模索してきた。今回、両者が連携して、米の割合が多い白味噌を念頭に、高タンパク質で多収品種であり東北地方の栽培適地品種の「べこあおば」を使用し、山形県産米を主原料として製造する米味噌、旨みを得るタンパク源にはフランス産大豆、豆乳工場から提供を受けるオカラや豆乳を利用するMade by Japan商品としての商品開発と現地での販路開拓を行う。
3	新商品・新サービス開発支援	◎株式会社 蔵王園	山形市	株式会社 グレープリパブリック	南陽市	果樹王国ならではの安心安全やまがたブランド「ドライフルーツログ」の商品開発と販路開拓	2年	株式会社蔵王園は、ぶどう、さくらんぼ、プラムなどを栽培し、平成21年に認定農業者を取得、平成26年には法人化するとともに、果樹の生果出荷分の歩留まり向上と規格外品を活用したドライフルーツログの開発を進めることで、付加価値の高い農業を目指していた。一方、グレープリパブリックは、ワインぶどうの生産とワイン醸造を行うとともに、高級レストランや他のワイン卸企業などへの販路を持っていることからワインとともに楽しめる食材を探していた。今回、両者が連携して、山形の農家が一貫生産する安全安心がみえる「珍珠」としてドライフルーツログは商品価値があると捉え、商品試作へのアドバイス、レストラン経営者や食材バイヤー等へのアンケート調査などによる商品開発と販路開拓を行う。
4		◎果実の森 スズキ 代表 鈴木茂	大江町	株式会社 大江町産業振興公社	大江町	山の恵み三役・山葡萄、マタタビ、サルナシの「フォレストビネガー」(果実酢シリーズ)の商品開発と販路開拓	2年	果実の森スズキは、リンゴやラフランス、米等を生産販売し、平成5年に整備した加工場で地元個人顧客を中心とした果汁生産や委託生産を行ってきた中で、平成26年から栽培を始めたマタタビ・サルナシを活用した果実酢の商品化を目指していた。一方、株式会社大江町産業振興公社は、温泉施設や地元産品を販売する直売施設を管理しており、町内農商業者の6次化商品の販売力向上にも協力してきており、これまでも果実の森スズキの加工商品を販売してきた。今回、両者が連携して、地元では山葡萄・マタタビ・サルナシは「山の恵の三役」と言い伝えられていることから、健康志向としてのフォレストビネガー(果実酢)を開発し、地域ブランド商品として販売展開していく。
5		白鷹紅の花を咲かせる会 代表 今野正明	白鷹町	◎紅花音羽屋 代表 石井美由紀	白鷹町	紅花黄色素染料の開発と紅花香黄染め要送品開発	2年	「白鷹紅の花を咲かせる会」は、紅花生産者で組織する生産組合であるが、生産担い手の後継者問題が大きな課題であった。一方、紅花音羽屋代表の石井美由樹は、紅花の花弁を発酵させて作る紅餅製造の際に溜る抽出液に着目していた。この液は匂いが強いために廃棄されていたが、これを染物として活用できないか試験していた。今回、両者が連携して、紅餅製造過程での紅花有用液を安定的に供給できる生産体制をつくるとともに、この有用液を染物として実用化するための「紅花香黄染め」としての染料の安定化及び粉末化紅餅製造の技術開発と紅花の贈り物としてのファッション性を供えた洋装品商品開発を行う。
6		歌丸燦工房塚田農園 代表 塚田久美子	長井市	◎株式会社 生活クラブ	米沢市	「キクイモ」が世界人類を救う!「効くイモ」による健康長寿「幸運ひっぱりうどん」の加工品・ご利益駅弁「益弁」による新商品開発事業	2年	塚田農園は、食の安全や健康志向を目指して多種多様な農産物を栽培してきており、特に「キクイモ」は、主成分のイヌリンが糖質の吸収や脂肪を吸収しにくくする効果や「キクイモ」の水溶性食物繊維が便秘を解消する働きなどがあるといわれていることからキクイモ栽培に取り組むとともに、加工品の開発を模索していた。一方、株式会社生活クラブは、安全安心な牛乳をはじめとした食材の提供を行うとともに、健康長寿、ダイエット、美容などに期待でき化学肥料や農薬を使用しない農作物の加工品による新商品を模索していた。今回、両者が連携して、楽しみながら自然に健康食を味わうをコンセプトに「健康幸運ひっぱりうどん」や地域観光資源とタイアップした「ご利益駅弁」の商品開発を行う。
7		やはたそば研究会 代表 荒生 隆	酒田市	◎株式会社 出羽	酒田市	庄内産のそばと食材を活用した新たな食文化の提案＝ガレットのある食卓＝	3年	やはたそば研究会の荒生隆は、そば、米を大規模に栽培しており、特に、そばは地元の加工業者と契約栽培し収入の安定化を図るとともに、そばの消費拡大につながる取組みを模索していた。一方、株式会社出羽は、日本そば専門店として「手打ちそば出羽」を経営しながら、蕎麦どぶろくを商品化するなど、蕎麦の消費拡大を行ってきており、いわゆる「そば切り」の形状とは異なった新たな商品化を検討していた。今回、両者が連携し、庄内の食材を使った特有のガレットを商品開発することにより、「そば」の新たな顧客の創造を図り、そばの消費拡大につなげるとともに、そば処山形の認知度を高めることを目指していく。
8	有限会社 仁三郎	鶴岡市	◎有限会社 グローバルアイ	鶴岡市	庄内浜の魚介と米麴等を使った粉末調味料および旨だし加工食品の開発と販路開拓	2年	有限会社仁三郎は、庄内浜で定置網漁を営んでいるが、乗組員を含む漁業従事者不足が深刻であるとともに、季節の変わり目による大時化で網が破損するなどの自然災害を受けやすいことから、経営安定の一貫として魚介の焼き干しや一次乾燥などの一次加工を手がけてきた。一方、有限会社グローバルアイは、県産農産物を使ったレトルト食品などを製造販売しており、国内のみならずフランス等の海外輸出も手がけている中で、新たな商品開発を模索していた。今回、両者が連携して、庄内産魚介の一次加工品を原料とした「欧州向け粉末調味料」や「出汁リゾット」の商品開発と市場調査・販路開拓を行う。	
9	株式会社 グリーン渡会	鶴岡市	◎株式会社 出羽庄内	鶴岡市	高品質庄内米と庄内特産物のコラボによる新感覚の押し寿司商品開発	2年	株式会社グリーン渡会は、平成28年に農業法人化し、米やハウスきゅうりを栽培しており、特に精米プラントと保管庫を完備し、高品質で食味を落とさない精米した米を消費者に提供している。一方、株式会社出羽庄内は、庄内の優れた農林水産品及び加工食品のPRと販路開拓することを目的に、平成27年に庄内の有志が出資して新規創業したもので、高品質な庄内米の高付加価値化と消費拡大のため、米のおいしさを実感できる新感覚の押し寿司の商品開発を検討していた。今回、両者が連携し、それぞれの寿司飯に適した米の品種の選定やブレンド・精米方法の検討、庄内特産物のコラボによる各種の押し寿司の商品開発を行うとともに、出資者の豊富なネットワークを活かした販路開拓を行う。	

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	事業計画名	事業期間
	該当なし			