



平成21年度きょうと農商工連携 応援ファンド支援事業採択事例集



京 都 府
財 団 法 人 京 都 産 業 2 1
農 業 ビ ジ ネ ス セ ン タ ー 京 都

平成21年度きょうと農商工連携ファンド支援事業助成金採択事業一覧

申請者名	区分	所在地	事業概要	ページ
中野 浅男	農林漁業者	宮津市	苺生産時に出る粒不揃いの商品を使用した苺スパークリング酒の開発・販売	1
ハクレイ酒造(株) 代表取締役 中西 哲也	中小企業者	宮津市	・需要期外や規格外の苺を冷凍保存し、苺リキュールに加工販売する。	
岩井 龍也	農林漁業者	伊根町	規格外京野菜を活用した独自加工品(九条ねぎ味噌、伏見唐辛子味噌)の開発、製造、販売事業	2
筒川味噌の会 岡田 博美	中小企業者	伊根町	・ブランド京野菜の規格外品を活用し商品開発、販売	
古関 巖	農林漁業者	福知山市	京都夜久野高原 元気な野菜のお菓子と惣菜	3
(有) サリィズ 代表取締役 安藤 由香	中小企業者	福知山市	・規格外農産物を料理店のノウハウで総菜、菓子に加工販売。	
田井 進	農林漁業者	京丹波町	命を粗末にしない循環ビジネス ー鹿肉・猪肉を食卓にー	4
(株) スキッスジャパン 代表取締役 川崎 良樹	中小企業者	京都市中京区	・農林産物に被害を与えている猪や鹿の肉を和知猟友会メンバーが狩猟し、精肉、皮を加工販売する。ネット販売や店舗食材としての卸販売。	
(有) 山国さきがけセンター 代表取締役 大栢 隆	農林漁業者	京都市右京区	純地元産の農産物を使った地産地消費型レストランの展開	5
(有) 和風レストランけいほく 代表取締役 田尻 和人	中小企業者	京都市右京区	・京北特産の納豆もちづくりの体験施設を整備。あわせてもち商品、そば・へしこそばを提供。商工会の協力も得て体験型観光展開を図る。	
ふれあい朝市生産者連絡会 生産者代表 比賀江 義次	農林漁業者	京都市右京区	地元の野菜を「京北杉」で燻った、いぶり干し製品づくり事業	6
京都・京北つけもの工房いぶり 一瀬 裕子	中小企業者	京都市右京区	・商工会女性部で取り組んできた特産品開発事業をベースに、ふれあい朝市生産者グループ、京北銘木生産協同組合とも連携し、いぶり干し食品生産の独立事業化を図る。	

苺生産時に出る粒不揃いの商品等を使用した 苺スパークリング酒の開発・販売

需要期外に生産されたり、または粒が不揃いの苺を利用して、日本酒または梅酒を使用し、苺風味の「イチゴスパークリング酒」を製造する。

和の技術と洋の華やかさを併せ持ったお酒として、日本酒に馴染みの薄い顧客層にアピールし、需要の拡大を図る。

農林漁業者	中野 浅男 (苺農家)	〈宮津市〉
中小企業者	ハクレイ酒造株式会社	〈宮津市〉
連携参加者	オフィスこれから、坂本香料株式会社	

【連携のきっかけ】

○農業者

需要期の狭間や品質的には問題がない規格外の苺を有効活用

○商工業者

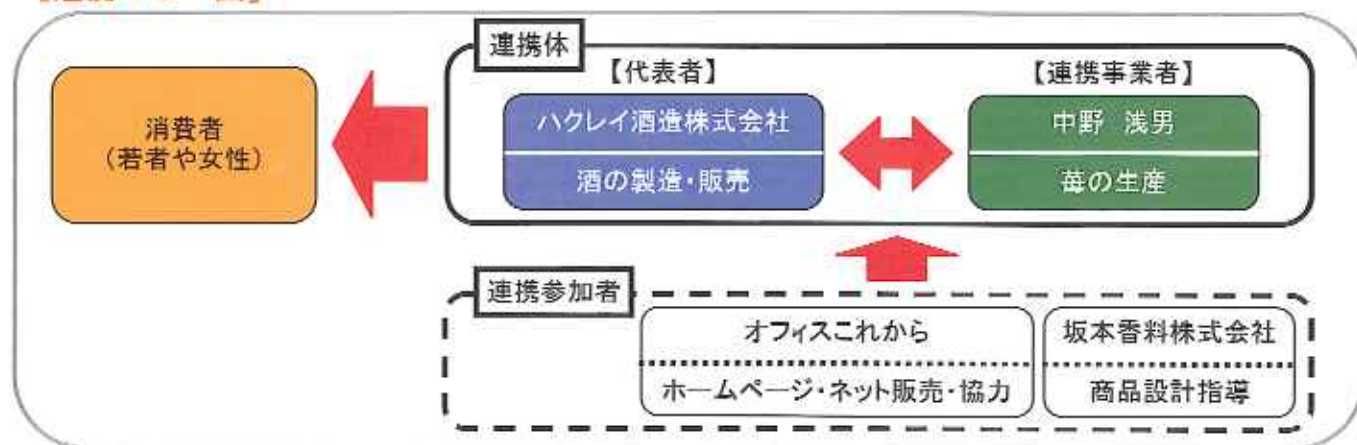
日本酒の需要減少に対して、新製品の開発により、日本酒に馴染みの薄い顧客層をターゲットとする新規需要の喚起

【他の商品との違い】

高品質の苺と老舗酒造会社の技術力・ブランド力により、他商品との差異を図る。



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者

粒不揃い等のイチゴの有効活用

有効活用できなかった苺が販売可能になり、収益の増加・生産需給体制の安定化を図れる。

中小企業者

新しいリキュール分野への参入と新しい顧客創造

地域資源の活用して、普段日本酒に馴染みのない若い世代やシニア世代の女性をターゲットとした販売戦略を展開。

規格外京野菜等を活用した独自加工品

こだわり農法で栽培したブランド京野菜のうち市場出荷できない規格外品と伊根町産米・国産有機大豆を用いた手作り田舎味噌を原料に独自加工品「京野菜味噌」を開発・製造する。

地元客には、JA関連店舗を中心に販売し、観光客には道の駅、旅館や宿泊施設で販売を行う。

農林漁業者	岩井 龍也	〈伊根町〉
中小企業者	筒川味噌の会	〈伊根町〉
連携参加者	本庄地区、筒川地区農業者有志グループ	

【連携のきっかけ】

○農業者

規格外の九条ネギや伏見唐辛子などの京野菜を有効に活用し、収益性を高め、経営を安定させるための方策について検討

○商工業者

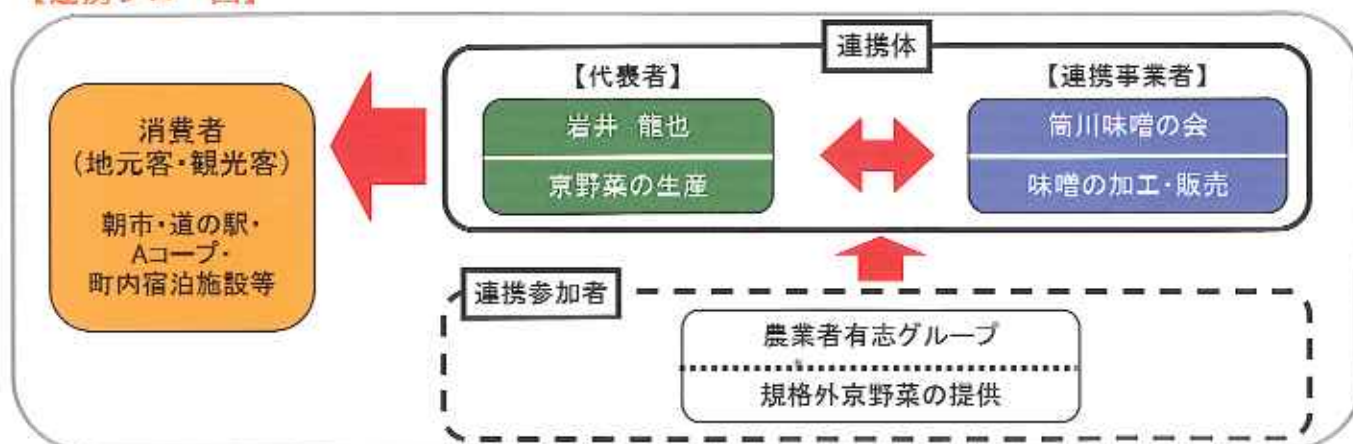
味噌製造を始めて20年が経過し、自社製品の新たな展開を検討



【他の商品との違い】

京都こだわり農法によるブランド京野菜の規格外品と20年の技術により製造される手作り味噌のマッチングにより他では真似のできない商品を開発する。

【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者

規格外京野菜の有効利用

収益性の低い規格外品を活用することで生産者の所得安定が図れる。規格外品の流通が回避でき、ブランド京野菜の価格が安定するとともにブランド力の向上につながる。

中小企業者

特産加工品製造による地域雇用の増加と地域活性化

付加価値を高めた独自の商品開発を行い販売していくことで利益性を確保する。加工品の製造により地域雇用が増加し、地域の活性化につながる。

京都 夜久野高原 元気な野菜のお菓子と惣菜

野菜、果物等の規格外品や夜久野の特産野菜（坊ちゃん南瓜やブドウ）を農産物の特性に合わせて菓子や惣菜に加工し、インターネット等により販売する。

また、商品を国内外の見本市や展示会に出展し、夜久野の新ブランドを構築する。

農林漁業者

古関 巖

〈福知山市〉

中小企業者

有限会社 サリイズ

〈福知山市〉

【連携のきっかけ】

○農業者

規格外野菜の有効利用と新規作物の導入による所得向上

○商工業者

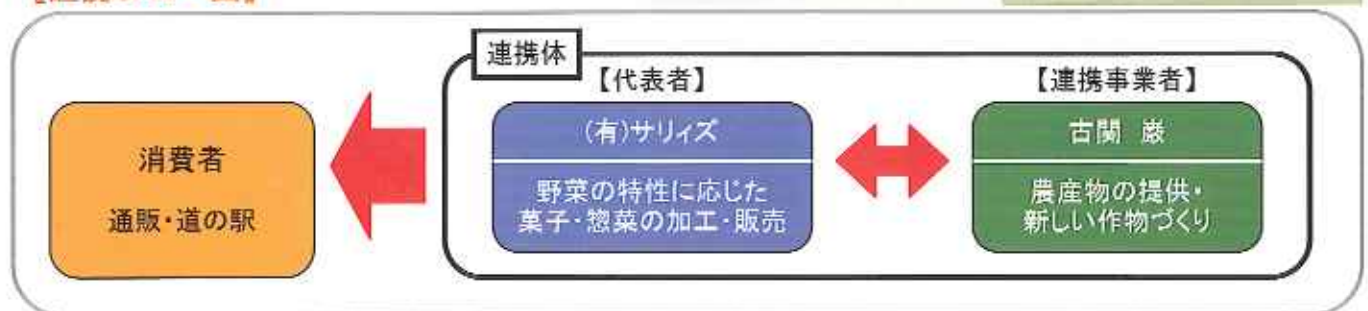
地域のものを使った新しい商品づくりを行い、作り手の顔が見える安心な商品を求める消費者のニーズに応える商品づくり

【他の商品との違い】

夜久野高原で生産されるクオリティの高い野菜を管理栄養士、フードコーディネーターなどが特性を見極め素材を活かした新商品として開発する。



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者

規格外農産物業の利用及び新規作物の導入による売上増

規格外農産物を加工品に有効活用できる。夜久野の新ブランドとなる新しい作物を作り、売上増加につなげる。

中小企業者

夜久野高原のおいしい野菜を使った特色のあるお菓子・惣菜の製造・販売による売上増

規格外農産物や夜久野特産野菜から新しい加工品を作り、知名度と販売実績を上げる。

猪肉・鹿肉及び食肉加工品の製造・販売

有害鳥獣として農林産物に被害を与えている猪や鹿の精肉としての利用を進める。

また、精肉だけでなく、京丹波町の特産品となる加工食品や皮革を使用したアクセサリーを製造し、ブランド化を図る。

農林漁業者	田井 進 (和知猟友会)	〈京丹波町〉
中小企業者	株式会社 スキッスジャパン	〈京都市〉
連携参加者	京都府 和知青少年の家	

【連携のきっかけ】

○農業者

今まで流通に限界があった狩猟により得た獣肉の販路拡大と未利用資源の有効活用の促進

○商工業者

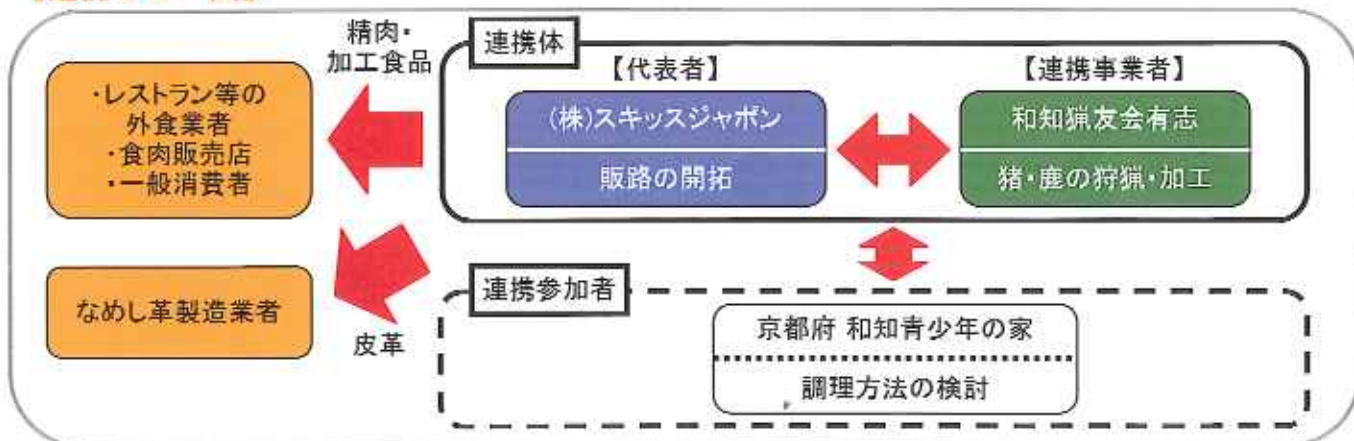
海外を含めた販売ノウハウを活用して新たな事業展開及び地域産業おこしに結びつくような新商品の開発を検討

【他商品との違い】

販売関係のネットワークを行かした新たな食材としての利用可能性の展開と猟師と連携した計画的な狩猟により販路拡大と需要量に応じた安定的な供給体制の確立



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者

今まで利用されなかった害獣の有効利用・害獣被害の軽減

捕獲しても消費へのパイプが限られていた猪・鹿の肉や皮革の商品化が進むことによる所得増加・過疎対策。

中小企業者

猪・鹿肉の新しいマーケットの開拓による売上増・雇用増加

加工品の輸出を含めた事業展開を行い、ブランドを確立、ネット利用等により販路拡大を目指す。

地域の野菜を「京北杉」で燻った、いぶり干し製品づくり

オリジナル堆肥を使い栽培した地元産野菜の規格外品を京北杉の間伐材チップで燻った「いぶり干し」漬物等に加工し、「ふれあい朝市」等で特産品として販売する。

特産品づくりにより高齢者や主婦に就業の場を提供、京北地域でそれぞれに活動する団体間の連携を図ることにより地域を活性化する。

農林漁業者	ふれあい朝市生産者連絡会	〈京都市右京区京北〉
中小企業者	京都・京北つけもの工房いぶり	〈京都市右京区京北〉
連携参加者	京北商工会、京北銘木生産協同組合員 他	

【連携のきっかけ】

○農業者

ふれあい朝市に出荷するために生産している野菜の中で、品質は良いが規格外のため販売できないものを有効活用し、所得向上を図る。

○商工業者

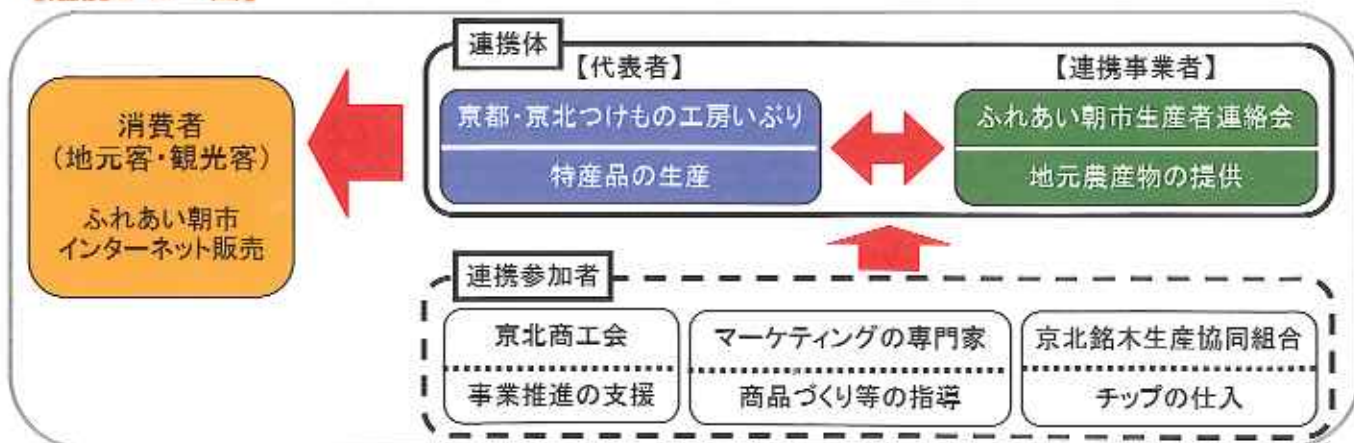
すべて京北の材料を用いて新たな京北観光土産物を製造し、所得の向上と地域雇用の拡大を図る。

【他商品との違い】

京北杉を使った独特の製法であるいぶり干しは、独特の風味があり、京都府内でも珍しい。



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者 農産物の規格外品の安定利用

規格外農産物を有効利用でき、安全・安心な加工品を求めるふれあい朝市の顧客ニーズに応えることができる。

中小企業者 特産品づくりによる地域の活性化

特産品づくりを通じて高齢者や主婦に就業の場等を提供し、京北地域でそれぞれに活動する団体間の連携を図ることにより地域を活性化する。

純地元産の農産物を使った地産地消型レストランの展開

地元産農産物を原料にした納豆や納豆もちや、京北地域の伝統食として知られているが、その加工体験をメニュー化し、観光入込客の増加・製品の販売増加を図る。

また、新たに地元農家が生産したそばや京北カブラを活用した料理や西の鯖街道にちなんだ「へしこそば」を開発するなど、地域の特色を生かした料理を提供する。

農林漁業者	有限会社 山国さきがけセンター	〈京都市右京区京北〉
中小企業者	有限会社 和風レストランけいほく	〈京都市右京区京北〉
連携参加者	京北商工会、(財)きょうと京北ふるさと公社	

【連携のきっかけ】

○農業者

収益性を高めるために、今まで生産してきた農産物の販路拡大と新規作物の導入を図る。

○商工業者

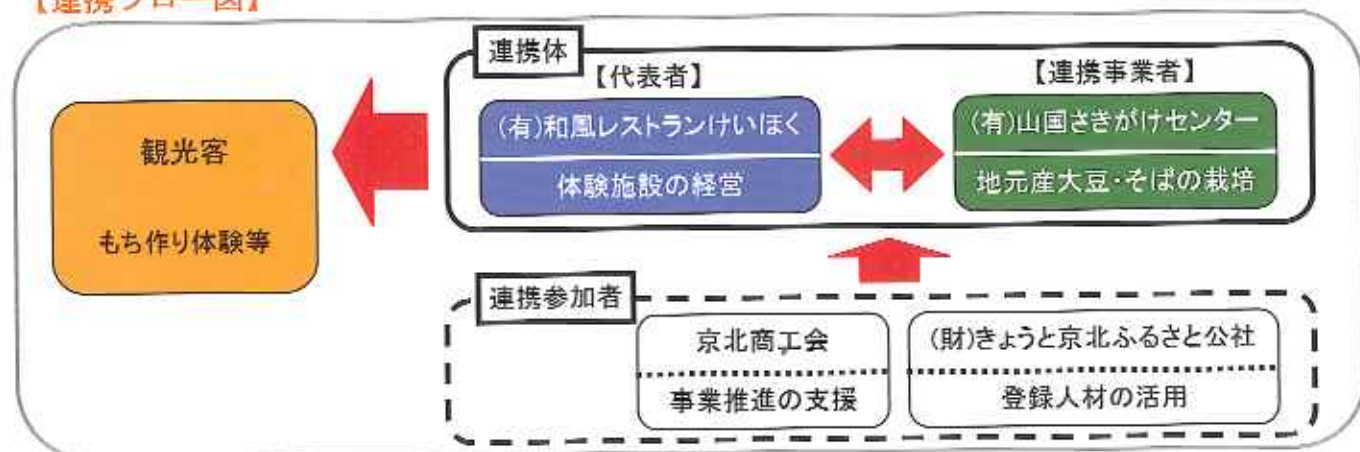
食品加工体験と地元産農産物を利用した新たな料理を提供することで来店者数を増加させ、所得拡大を図る。

【他商品との違い】

京北特産の納豆餅づくりの体験と京北蕪や蕎麦を使った料理は他では真似ができない。



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者

納豆もち等の特産品の年間の安定した販路の確保による売上増

もち関連商品の夏場の販路は課題であったが、もち作り体験に使用することで安定的に原材料を提供することができ、売上増に結びつく。

中小企業者

特産品加工体験の常設メニューによる観光客の増加

観光資源の乏しい京北地域に常設の体験メニューや名物料理を作ることで観光客を集客し、事業による地域人材の雇用の創出と地域の活性化を行う。

きょうと農商工連携応援ファンド支援事業とは・・・

京都府内の農林漁業者と中小企業者が密接に連携し、それぞれの強みを活かして創業や経営の改善・向上を図る取り組みに対して助成金を交付し、新たな京都ブランドの創造や地域経済の活性化を図ろうとするものです。

対象事業者

京都府内の農林漁業者と中小企業者の連携体

対象事業

京都府内の農林漁業者と中小企業者が密接に連携し、それぞれの強みを活かして創業や経営の改善・向上を図る事業であって以下に掲げるもの

- 【1】地域の農林漁業資源を活用した新商品・サービスの開発、提供により新たな京都ブランドの創造・発展に資する事業
- 【2】新たな農林漁業ビジネスの創出により地域経済の活性化に資する事業
- 【3】その他上記に準ずる事業であって審査委員会で認められたもの

助成金

助成率 対象事業費の2/3以内
助成限度額 1申請事業あたり300万円以内
助成期間 原則として1年以内【特認2年】

お問い合わせ

- 財団法人京都産業21 連携推進部
〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町134 TEL:075-315-9425 fax:075-314-4720
- 京都府農林水産部担い手支援課担い手育成担当
〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町 TEL:075-414-4902 fax:075-414-5039
- 農業ビジネスセンター京都((社) 京都府農業開発公社内)
〒602-8054 京都市上京区出水通油小路東入丁子風呂町104番地の2
TEL:075-417-6888 fax:075-441-5742
- 京都府山城広域振興局農林商工部企画調整室
〒611-0021 宇治市宇治若森7の6 TEL:0774-21-3211 fax:0774-22-8865
- 京都府南丹広域振興局農林商工部企画調整室
〒621-0851 亀岡市荒塚町1-4-1 TEL:0771-22-0371 fax:0771-21-0118
- 京都府中丹広域振興局農林商工部企画調整室
〒625-0036 舞鶴市字浜2020番地 TEL:0773-62-2508 fax:0773-62-2859
- 京都府丹後広域振興局農林商工部企画調整室
〒627-8570 京丹后市峰山町丹波855 TEL:0772-62-4315 fax:0772-62-4333