

100%舞鶴産 京の伝統野菜、佐波賀大根入りレトルトカレーの開発

舞鶴市内で牛ホルモン、精肉等の加工販売と焼肉店舗を経営する中小企業者と京のブランド野菜を中心に生産する農業者が連携し、京の伝統野菜として舞鶴市佐波賀地区で古くから栽培されてきた地野菜を使ったレトルトカレーを開発し、舞鶴のお土産として販売する。

農林漁業者

佐藤 正之

〈舞鶴市〉

中小企業者

ヤシマニヤマ有限会社

〈舞鶴市〉

【連携のねらい】

○農林漁業者

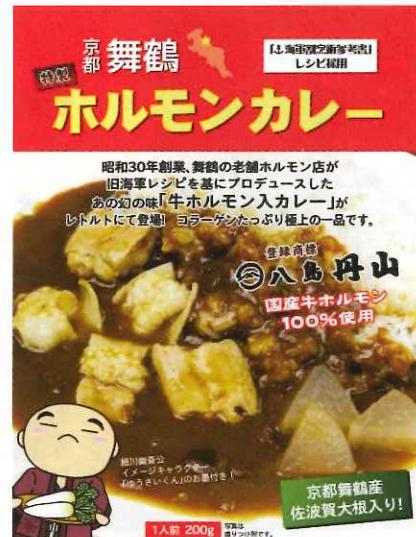
京の伝統野菜として、本地区のみで生産している佐波賀大根を広くPRするとともに販売先を確保したい。

○中小企業者

京の伝統野菜として希少価値のある佐波賀大根を使い、舞鶴市内だけでなく、市外、都市部での認知度を得て販売活動につなげたい。

【他の商品との違い】

ご当地レトルトカレーは全国各地で販売されているが、ホルモンカレーは比較的少なく、今回、希少な伝統野菜を使ったものは十分に優位性があり、舞鶴のお土産物としての販売が期待できる。



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者

特徴ある伝統野菜を広め、特色ある農業を展開

舞鶴市佐波賀地区で古くから地野菜として栽培されてきた佐波賀大根は、通常の大根の栽培期間の2倍に当たる6ヶ月を要するため、身が締まったずっしりと重みのある繊維質が豊富な食材になる。加工食品を通じて佐波賀大根の名を広く知ってもらうことにより、食材としての利用が進むことが期待できる。

中小企業者

地域づくりに貢献する舞鶴らしい商品による販売展開

海軍の街、舞鶴市では「海軍カレー」の発信を契機とし、国民食であるカレーを使った地域づくりを官民一体となって進めており、今回、舞鶴市内のみで生産されている佐波賀大根を活用することで、舞鶴を代表するお土産物となることが期待できる。

丹後の隠れたうみやーもん「バイ貝」 ～バイ貝飯、広報、開発、販売プロジェクト～

京丹後市で居酒屋を経営している中小企業者と間人漁港で底曳網漁業を営んでいる漁業者が連携し、底曳きで漁獲されるバイ貝（エッチュウバイ）を使って、自宅で簡単に炊ける「バイ貝ご飯の素」を開発。地元の道の駅やデパート、インターネットなどで販売している、これを機に丹後に足を運んでもらえるようにする。

農林漁業者	海運丸 佐々木茂	〈京丹後市〉
中小企業者	天の酒喰 竹山昌弘	〈京丹後市〉

【連携のねらい】

○農林漁業者

丹後のバイ貝をPRして知名度を上げるとともに、将来的にはブランド化も視野に入れたい。

○中小企業者

丹後で多くの人に好まれる食材であるバイ貝を使った炊き込みご飯の素として、京丹後市内だけでなく、市外、都市部での認知度を得て販売活動につなげたい。

【他の商品との違い】

「サザエめし」や「あわびめし」といった貝類の炊き込みご飯の素は他にもあるが、バイ貝を使い、かつ、肝入りと肝なしで炊き分けができるという点で十分優位性を有するものとしての販売が期待できる。



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者

丹後の海産物を広め、そのブランド化を視野に入れた漁業を展開

地元で多くの人に好まれるが知名度の低いバイ貝を使って新商品を作り、丹後の海産物を使った商品として販売することにより、将来的には丹後の他の海産物を使用した商品も合わせて、ブランド化していくことが期待できる。

中小企業者

食の内食化にマッチした新商品による販売展開

安定供給できる魅力の高い食材であるバイ貝を使用した新商品を製造・販売。近年の内食市場の拡大を睨んだ販売展開が期待できる。

丹後コシヒカリと丹後茶葉を使った 団子スイーツ開発と販売事業

宮津市内でみたらし団子を製造・販売している中小企業者と京丹後市で茶を栽培する農業者が連携し、地元産のコシヒカリと茶を使用したお土産品として、また、周辺観光地と連携し「ご当地団子＆スイーツ」として販売する。

農林漁業者	福喜農園株式会社	〈京丹後市〉
中小企業者	ティーズシー株式会社	〈宮津市〉

【連携のねらい】

○農林漁業者

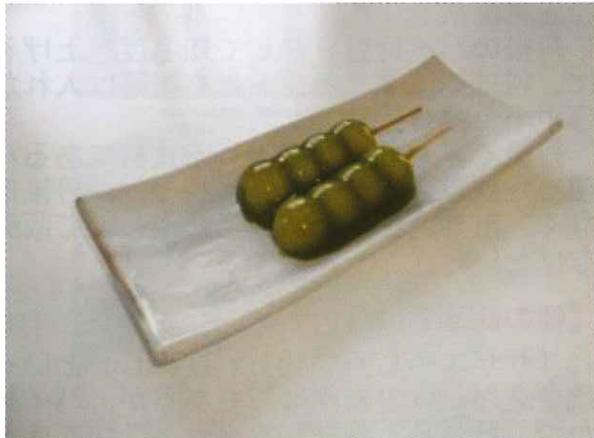
丹後で生産している茶を広くPRするとともに販売先を確保したい。

○中小企業者

丹後茶葉から香りが高く、味の良い茶のパウダーを開発して使用し、宮津市内だけでなく、市外、都市部で販売活動につなげたい。

【他の商品との違い】

団子スイーツとしては全国各地で販売されているが、丹後米を使用した団子と茶のパウダーをタレとして使った冷蔵庫に入れても固くならないみたらし団子は他にはない商品であり、地元のお土産物としての販売が期待できる。



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者

食材としての茶葉の需要が拡大

飲料としての茶葉の使用量が年々減少傾向にあり、今後も増加が見込めない。今後、本事業でできた製品の販売拡大により、茶葉を色々な分野の食材として使用できるという認識が高まり、需要が増えることが期待できる。

中小企業者

地域活性化に貢献する地元産品を使ったスイーツとして販売展開

丹後コシヒカリと丹後茶葉といった地元産食材使用にこだわったご当地スイーツとなることが期待できる。また、丹後の食材の良さ、美味しさを多くの人に理解してもらうことによって、地域の活性化への貢献に結び付くことを目指す。

丹後特産の黒米（紫小町）を利用した黒米酒の酒粕を使用する菓子類の開発

和洋菓子を製造販売する中小企業者が清酒蔵元と黒米「紫小町」を栽培する農業者と連携し、「紫小町」の酒粕を原材料とした風味豊かな栄養価の高いスイーツを開発し、自店の他、道の駅や、見本市などに出店して新たな販路開拓を図る。

農林漁業者	紫小町生産者グループ	〈伊根町〉
中小企業者	御菓子処 大槻菓舗、向井酒造株式会社	〈与謝野町、伊根町〉

【連携のねらい】

○農林漁業者

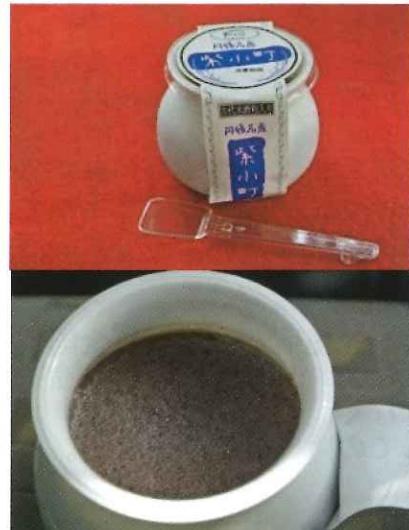
黒米「紫小町」の知名度をあげて丹後・伊根町の特産品として育てていきたい。

○中小企業者

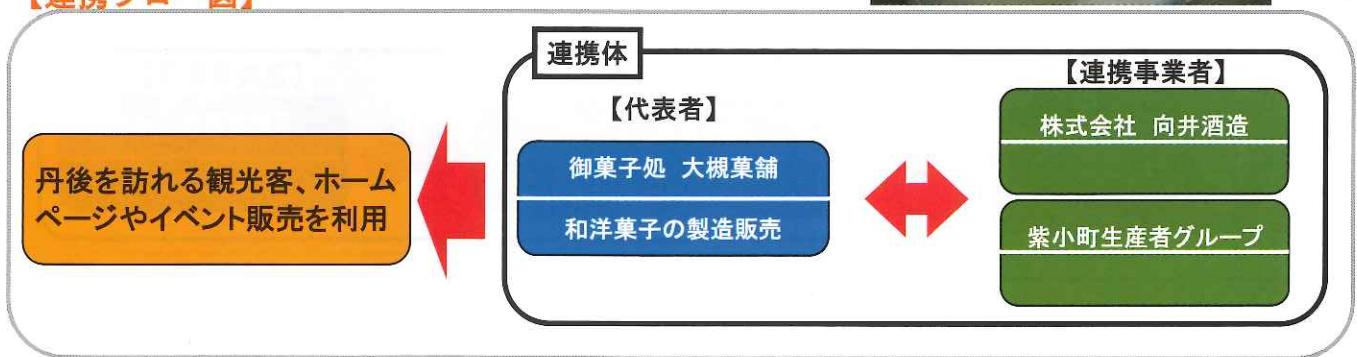
蔵元で廃棄している「紫小町」の酒粕を有効活用して美容・健康に良いスイーツとして、丹後の素材と商品の良さをPRして販売を拡大したい。

【他の商品との違い】

白い酒粕を使ったスイーツは他にもあるが、全国でも栽培例が少ない「紫小町」の酒粕を使用したスイーツは珍しい。



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者

安定供給のための増産と新たな雇用拡大への期待

「紫小町」の安定供給をするためには増産が必要であり、雇用の拡大が期待できる。

中小企業者

丹後の健康的な特産品としての地域価値の創造

日本古来の伝統的な農業と酒造と御菓子を組み合わせ、地域の農業と発酵食品を合せた加工商品（菓子）を開発し、丹後の新しい特産品としての価値創造が期待できる。

京丹後産茶葉を使用した和菓子開発で 新たな地域ブランドの創造

京丹後市で菓子製造販売及び土産物店を経営する中小企業者と同市で茶園を営む農業者が連携し、京丹後茶葉粉末を使用した新感覚の和菓子を開発して、地元特産品のお土産として販売する。

農林漁業者	福喜農園株式会社	〈京丹後市〉
中小企業者	株式会社ポラリス	〈京丹後市〉

【連携のねらい】

○農林漁業者

京丹後で栽培している京丹後茶の知名度を上げるとともに販売先を確保したい。

○中小企業者

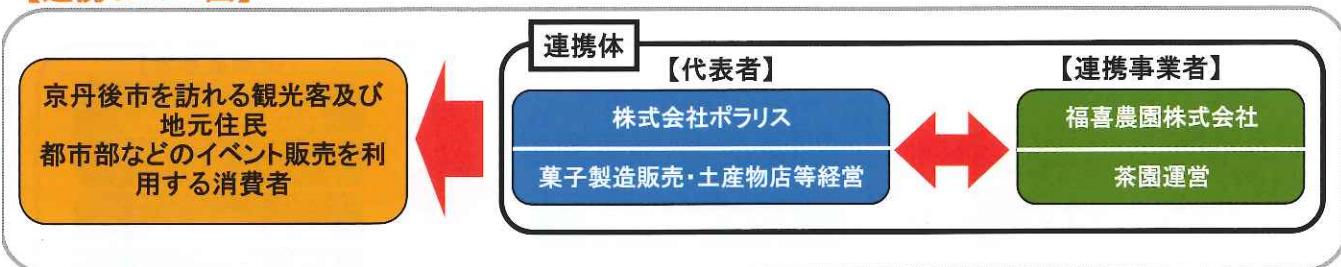
京丹後茶粉末を使用した地元特産品として京丹後市内だけでなく、市外、都市部での認知度を得て販売活動につなげたい。

【他の商品との違い】

茶粉末を使用した菓子は全国各地で販売されているが、加工を工夫した京丹後産茶葉粉末を使用したものではなく、十分な優位性を有し、京丹後のお土産物としての販売が期待できる。



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者

下級茶葉の有効活用と京丹後茶のブランド確立による販売拡大

採算が取れにくく通常は廃棄されることが多い下級茶葉（2番茶、3番茶）を粉末として活用することができるため、収入の増加が見込まれる。また、当事業で開発した商品を通じて、京丹後茶の知名度を全国的に上げ、ブランドとして確立することにより、販売の拡大が期待できる。

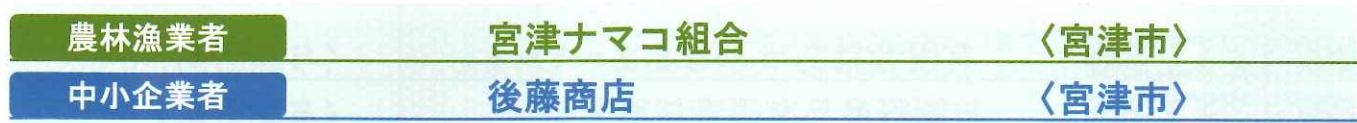
中小企業者

地域から応援してもらえる京丹後の特産品としての販売展開

農業者と一緒に地元産にこだわった商品を作ることにより、他産地の商品との違いが分かりやすい商品になるとともに、地域からも応援してもらえる京丹後の土産物としての販売が期待できる。

ナマコを活用した新商品の開発と資源保護

宮津市内で水産加工販売を営む中小企業者と宮津湾でナマコの漁獲を行う漁業者が連携し、ナマコを使用した新商品を開発し、宮津産のお土産、地元名産の進物として販売を図る。



【連携のねらい】

○農林漁業者

良質なナマコの供給により価格の保障を得て現在減少しているナマコの資源保護を進める。その結果として漁が将来に渡って行えるようにしたい。

○中小企業者

高級食材である乾燥ナマコを手軽に食することができる商品を開発して新規の客層を開拓したい。

【他の商品との違い】

当該製品は他にはない。また、高い技術で作った乾燥ナマコ、このわた、干しきち子を材料として使用するため高い品質を有する宮津のお土産物としての販売が期待できる。



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者

ナマコの資源保護による漁の安定化

ナマコの資源保護をすることにより資源の枯渇を防ぎ、良質なナマコを供給できるようにする。それにより、宮津湾でのナマコ漁の安定化が期待できる。

中小企業者

地元産良質乾燥ナマコ加工商品の幅広い客層への販売展開

地元産良質乾燥ナマコを手軽に味わえる加工品を既存の販売ルートの他、新規販売ルート、通販、海外へと販売展開することにより、新規客層を含め幅広く乾燥ナマコ商品を広めることができる期待できる。

シルクパウダーを配合した「豆乳おからドーナツ」 を特産品として開発・販売

与謝野町で豆腐、豆乳などを販売する営む中小企業者と白大豆を生産する農業者が連携し、豆腐の製造時の副産物であるおから等を使用した「豆乳おからドーナツ」を新たに商品開発し、ヘルシー志向の特産品スイーツとして販売する。

農林漁業者

有限会社あっぷるふあーむ

〈与謝野町〉

中小企業者

与謝野産品有限責任事業組合

〈与謝野町〉

【連携のねらい】

○農林漁業者

原料である地元産大豆サチユタカを広くPRするとともに需要拡大による販売先を確保したい。

○中小企業者

地元産大豆からできた豆乳とおからに、町特産シルクパウダーを配合しヘルシー志向のニーズに適した製品として町内外での認知度を得て販売したい。



【他の商品との違い】

おからドーナツは他にもあるが、18種類のアミノ酸を含むシルクパウダーを配合した美と健康志向のスイーツとしては新規性があり、十分な優位性を有し、与謝野町の特産品としての販売が期待できる。

【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者

地元産白大豆の知名度を高め、需要拡大を目指す

地元産大豆「サチユタカ」は、従来から主に豆腐の原料として栽培してきた。豆腐製造時にできるおからを、乾燥おからとして、また、加工食品「豆乳おからドーナツ」として知名度を高めることにより、新たな食材としての利用が進むことが期待できる。

中小企業者

地域経済の活性化に貢献する美と健康志向商品としての販売展開

豆腐、豆乳に続く、美と健康志向を重視した与謝野ブランドの特産品として「食の王国」確立の起爆剤の一つになり、地域経済の活性化と観光客の集客に寄与することが期待できる。