



# 【参考】各地商工会議所の農商工連携による高付加価値化・新商品開発等の推進

## 地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト

中小企業庁の補助を得て、全国市場をターゲットに、地域資源を活用した新たな特産品や観光商品の開発を総合的に支援。平成18年の開始から、全国商工会議所の経営指導員等が中心となり、**906のプロジェクトが実施**されている。このうち**食材を活用した特産品等の開発は約300**。

＜取り組み実績（累計906件）＞

平成18年度： 84件	／	平成19年度： 95件
平成20年度： 96件	／	平成21年度： 96件
平成22年度： 108件	／	平成23年度： 93件
平成24年度： 98件	／	平成25年度： 79件
平成26年度： 81件	／	平成27年度： 76件

**小樽商工会議所（北海道）**  
**＜しりべしの食材活用＞**  
 後志(しりべし)産の未利用果実を使った果実酒を皮切りに、「小樽美人」のブランド化を推進し、スイーツ等の商品開発が進む。また、小樽発の日帰りバスツアー「しりべしアグリツーリズム」の開発も進めている。果実酒は平成25年夏から昨年8月までの売上は累計で約2,400万円となっている。



**恵庭商工会議所（北海道）**  
**＜えびすかぼちゃでスイーツ開発＞**  
 恵庭市の代表的な特産物、えびすかぼちゃを使用したペストを開発。**規格外等で農協が引き取らないえびすかぼちゃを加工し、かぼちゃプリン、スイートポテト、かりんとう饅頭**といったスイーツを次々に生み出す。



**美幌商工会議所（北海道）**  
**＜豚醬まるまんな、アスパラスープ＞**  
 地元高校生が**規格外の地元野菜を餌に飼育した豚から日本初となる醬油を開発**。平成24年からの販売数は、約14,000本にのぼる。現在では、市内の飲食店等でこの豚肉醬油を活用したオリジナル商品の開発が進められている。また、**約50戸の生産者と連携し、販売に不要な切り下を加工したアスパラを使ったうどんの販売をスタート**している。



**新潟商工会議所（新潟県）**  
**＜プチヴェールを活用し新作菓子・パンを開発＞**  
 商工会議所、JA、新潟薬科大学が連携し、健康野菜プチヴェールを活用した菓子、パンを製作。年間売上は、約1,500万円。



**弘前商工会議所（青森県）**  
**＜りんごを地域資源に特産品開発を推進＞**  
 津軽の完熟りんごを原料に、丁寧に琥珀色に濃縮させた果汁を独自の技術で発酵させ、さらにじっくりとオーク木樽で熟成させたりんご酢を開発。また、**不要となったりんごの木を活用し**食器等のテーブルウェアを開発、年間の売上は800万円程度。



**小山商工会議所（栃木県）**  
**＜かんびょううどんの開発＞**  
 生産量日本一を誇る地元栃木産かんびょうを活用し、粉末化したかんびょうと地元産小麦を使ったうどんを開発。年間約800万円の売上で、**かんびょうの生産事業者の育成支援にもつなげている**。パッケージデザインが海外のデザイン賞を受賞するなど、うどん本体以外の面でも高い評価。また、**小山市桑地区の桑畑を守り育てるために、「桑の葉」の栄養成分の分析を行い、「桑の葉」を活用した加工食品の開発を進めている**。



**鹿沼商工会議所（栃木県）**  
**＜規格外農産物の活用＞**  
**傷や規格外、売れ残り等で処分される果実や農産物を加工食品として有効活用し、新しいスイーツや菓子などを開発した**。また、同所では、地域の木材を活用し、専門家・デザイナーを交えながら椅子や桶などのバス用品をはじめ、木材加工品の開発を進めている。



**大川商工会議所（福岡県）**  
**＜特産品「あまおう」を使った紅茶を開発＞**  
 大川の特産品であるイチゴ「あまおう」を利用して、生産農家との二人三脚でキュール酒を開発し、大ヒットさせた。その一方で、その際に**大量のイチゴが破棄されていたことから、このイチゴを活用して、オリジナルのイチゴの紅茶を誕生**させた。



**和歌山商工会議所（和歌山県）**  
**＜和歌山ジンジャーエールの開発＞**  
 地元特産の生姜を活用し、JAわかやま等と「和歌山ジンジャーエール」を共同開発。これまでに4種類を販売しており、平成22年に発売された第1弾の「生姜丸しぼり」は年間100万本の大ヒットとなり、全日空の機内販売にも採用された。



**町田商工会議所（東京都）**  
**＜農工連携によりメロンの水耕栽培に成功＞**  
 町田商工会議所の**工業部会**が域内外の産学官農と連携し農業に参入。**部会メンバー（株式会社）を中心に高度な水流技術を使うメロンの水耕栽培に成功し、新たな地域農作物ブランドとして商工会議所が商標登録**（まちだシルクメロン）。



**伊万里商工会議所（佐賀県）**  
**＜伊万里食材から生まれたクッキー＞**  
 伊万里産の梨、伊万里産の黒米、佐賀のブランドイチゴ「さがほの香」を活用した、「ふんわりくっさい」を開発。このほかにも、伊万里のねぎを使ったネギスープや伊万里牛ジャーキー、伊万里牛しぐれ煮など、地域の農畜産資源を活用した商品開発を積極的に推進している。



**厚木商工会議所（神奈川県）**  
**＜新名産品「かばす」を使用した商品開発＞**  
 地元の東丹沢七沢温泉郷で採れた新名産品の「かばす」を使用し、かばす酒、スパークリングかばす酒、かばす発泡酒、和風マドレーヌ、かばすレアチーズ大福、かばすゼリーなど、多数の商品を開発。



**萩商工会議所（山口県）**  
**＜知られざる特産魚種を高級食材に＞**  
 これまで**地元での流通が中心だった幻の魚「金太郎」(ヒメジ)を使い**、行政や漁業者など地元関係団体が一体となって、新たな商品開発に着手。ヒメジと似た魚がフランス料理で利用されていることに着目し、地中海風に味付けたオイル漬けを開発した。



**大和高田商工会議所（奈良県）**  
**＜地域内でサプライチェーンを構築＞**  
 大和高田市一帯は江戸時代、綿栽培が盛んで大和木綿の産地として栄えていた。そこで、**耕作放棄地を利用して綿栽培を復活させ、有機栽培・手摘みした綿を素材に染加工や化学処理をせず自然のままの風合いを活かした繊維製品を開発。綿の栽培から製品開発までの域内サプライチェーンを構築**。



**岡崎商工会議所（愛知県）**  
**＜地産地消で地域経済を活性化＞**  
 食料の安定確保、健康で安全な食材の供給、輸送エネルギー削減などを目的に地産地消を推進。毎月第1・第3土曜日に「おかげさうファーマーズマーケット（朝市）」を定期開催するほか、地元農産物を使用する飲食店、加工食品をおかげさう地産地消セレクションとして認定している。



**宮古島商工会議所（沖縄県）**  
**＜みやー総合マーケティング事業＞**  
 宮古島の健康食材であるパパイヤ、ローゼル、宮古島山羊肉を使用したカレーなどの新商品を開発。

