

令和4年度アグリビジネス創出支援事業採択プロジェクト

プロジェクト名	共同チーム (○:農林漁業者)	プロジェクトの概要
丹波黒大豆の高ポリフェノール含有に着目した簡易摂取型食品の開発	代表: ㈱小田垣商店 構成員: ○農事組合法人丹波たぶち農場(丹波篠山市) ○㈱アグリヘルシーファーム(丹波篠山市) ○㈱ツトムファーム(丹波篠山市) 神戸大学大学院医学研究科 神戸大学大学院農学研究科	兵庫県が誇る丹波黒大豆を使用し、黒大豆ポリフェノール等の機能性成分を多分に含む栄養補助食品を開発する。また同時に健康効果の科学的検証による高付加価値化と、黒大豆栽培の省力化・大規模化に向けた栽培実証を行い、消費と生産を飛躍的に拡大し、生産者所得の向上と次世代への黒大豆栽培の伝承を図る。 このような取組みを有機的に繋げ、循環させることにより、継続的な地域経済の活性化、雇用維持拡大に繋げる。
目からうろこの地域ブランド 老舗蔵元の発酵調味料&スパイス スティックドレッシング	代表: ハーツフードクリエイツ(株) 構成員: 神戸松蔭女子学院大学 ○Agri Plus Kobe(神戸市)	神戸は魚介類豊富な瀬戸内海と六甲山を挟みお米・酒米・果物・酪農・肉類の農業地域が広がっています。六甲山から湧く地下水でお酒やお醤油・お味噌・お漬物・佃煮・チーズなどの発酵食品を作る老舗蔵元がたくさん生まれました。今回は、農商工産学連携で神戸松蔭女子学院大学都市生活学科食ビジネス専修のゼミ生が六社の老舗蔵元(お酒・醤油・味噌・漬物・佃煮・チーズ)の発酵食品を組み合わせて商品提案を行い、今までにないプライベート商品と新しい地域ブランド商品の「目からうろこの発酵調味料&スパイススティックドレッシング」を開発するプロジェクトを進めています。
希少な有馬山椒(湯船谷)のブランドの構築。そして限定販売から始めるプロジェクト	代表: 協同組合有馬のごちそう 構成員: ○JA兵庫六甲大沢有馬山椒部会(神戸市) 合同会社デザインサポート	現在神戸市大沢地区で有馬山椒の木を300本栽培している。そのうち湯船谷から採取した200本の木はシトロネラル(強いレモン)とリモネン(甘いバラの香り)が多く含まれ、日本の他の山椒と大きく異なる。しかし生育は遅く、刺が多くて収穫量が朝倉山椒の1/5にも満たない。この山椒を世界に向けて売りたいと計画しているが、量を確保するには年月がかかる。そこでこの山椒の香を活かし粉山椒にして、高価格にはなるが限定販売を始めたい。
食用大麦需要創造プロジェクトー大麦と共に生きる！ 黄金色に輝く大麦で健康生活をー	代表: ○兵庫南農業協同組合(稲美町) 構成員: 兵庫大学 加古川農業改良普及センター	東播磨地域では、冬季の温暖少雨な瀬戸内気候を生かして六条大麦の栽培が盛んで、水田裏作として農地の有効活用と農家の所得向上に貢献しています。これまで麦茶用として活用されてきましたが、近年の健康志向の高まりから大麦の持つ様々な特性が注目されており、食用としての用途開発が進んでいます。しかしながら、大麦商品はまだまだ認知度も低く、市場流通も限られている状況です。 そこで、食用として大麦活用を促進するため、以下の2点に取り組みます。 1. 大麦を継続的に摂取する臨床試験を行うことで大麦の健康指標への影響評価を行います。 2. 米粒麦(べいりゅうばく)や大麦粉を広く普及、啓発する取組みを行います。学校給食をはじめ、高齢者福祉施設、病院給食などへの啓発活動により、あらたな需要創造にチャレンジします。
地産地消で野菜が主役のプラントベース商品開発のための体験型研修プログラムの開発	代表: ㈱フードピクト 構成員: ○RAH FARM(神戸市) fluxio	SDGsの浸透に伴い、食と農においても大量生産・消費型の大規模なバリューチェーンから、持続可能で自律・分散型のバリューサイクルへの移行が求められています。 本事業は弊社のプラントベース食品の開発事業を基軸に、同食品に興味がある飲食事業者や市町村の6次産業化部署を対象に、地域の生産者や料理人と連携して商品を開発するための技術と知識を、畑や厨房での実習を交えながら習得できる体験型の研修プログラムを造成します。
福崎町産もち麦「フクミファイバー」を使用した「もち麦豆腐、もち麦コーヒー」の開発	代表: ㈱寺尾製粉所 構成員: ○農事組合法人西治営農組合(福崎町) もち麦産地振興協議会	本事業で、福崎町産もち麦「フクミファイバー」を使用した「もち麦豆腐」及び「もち麦コーヒー」の商品開発を進める。両商品とも主原料は弊社製造の「焙煎もち麦」で、一部工程を委託先で行う予定である。事業期間内で「(参加機関の)実店舗でテスト販売可能な商品」を完成させることが事業目標である。試食評価やパッケージ選定等の各課程でプロジェクトチーム内の活発な意見交換を行い、商品の方向性を決定していく事とする。
菓祖神のふるさと但馬より 日本海の幸(ゲンゲ・アカモク)のこだわり米菓の商品開発	代表: ○但馬漁業協同組合(香美町) 構成員: ㈱佳長 遊月亭(株)但馬寿	但馬で水揚げされる低利用魚介類ノロゲンゲ・アカモクを有効利用し、但馬の豊かな大地のお米で作る煎餅に魚介を練り込み、素材や製法にこだわった米菓の商品開発。但馬には古事記・日本書紀に登場するお菓子の神様 田道間守命が祀られており、全国各地の菓匠に信奉され、古代より繋がるストーリーある商品づくりを目指す。食の安心安全を第一に但馬の豊かな地域資源を活用した新たな商品開発、資源の価値の創出、商品の流通を図る。
動物性脂質の有効利用に向けた畜産副産物のフードバリューチェーンの構築	代表: ○(有)うらい(加古川市) 構成員: 神戸大学 兵庫県工業技術センター ○兵庫県食肉事業組合連合会(神戸市) ミヨシ油脂(株) 辻調理師専門学校 エム・シーシー食品(株) 公益社団法人兵庫県栄養士会	黒毛和種の口溶けの良い脂肪は、オリーブ油に次ぎ、オレイン酸などのオメガ9脂肪酸を多く含み、甘く芳醇な和牛香を生じる。本プロジェクトでは、神戸大学で取り組む神戸ビーフの脂質の持つ科学的な特性を活用し、県内で取り扱う黒毛和種の希少な牛脂を調製し、その品質、健康機能を調査すると共に、牛脂を利用した付加価値の高い商品を試作することで兵庫県全域に波及する新たなフードバリューチェーンを提案する。

※農林漁業者のみ市町名を記載