

令和8年度アグリビジネス創出支援事業 採択プロジェクト一覧

プロジェクトの名称	共同チーム (○：農林漁業者のみ所在地を記載)	プロジェクトの概要
農作物の鮮度保持・生産性向上技術の確立	【代表】 ○丸魚水産株式会社（姫路市） 【構成員】 ○株式会社福助ファーム（三田市） 株式会社日本トリム	水産分野における鮮度保持技術の知見を基に、農業用途向けに最適化した新規機能性電解水技術の確立を目指す。実際の農業現場において農産物への噴霧・浸漬・洗浄処理等を実施し、鮮度保持効果や使用条件、作用メカニズムを検証する。さらに、取得データを基に知的財産化を進め、将来的にはJA等を通じた機械販売や鮮度保持サービス等の新たなアグリビジネス創出へ繋げる。
姫路白浜で育てたあさを活用した旨味調味料開発事業	【代表】 ○株式会社マインズ（姫路市） 【構成員】 株式会社米匠庵 株式会社味源グループ	水揚げした姫路白浜養殖あさりのうち、殻割れや売れ残りなど再流通が難しい規格外品を一部活用し、あさりの旨味を凝縮した調味料を開発する。加工技術を有する企業とチーム連携し、幅広いジャンルで活用可能な商品化を目指す。未利用資源の有効活用による漁業収益向上と、地域水産物の高付加価値化を図るプロジェクトである。
丹波篠山産落花生を活用した新たな地域特産物品「金落花（仮）」創出プロジェクト	【代表】 ○農事組合法人なちゆるるは一もに一（丹波篠山市） 【構成員】 兵庫県立篠山産業高等学校 創造ビジネス科 株式会社黒豆の館	丹波篠山産落花生を活用したポン菓子商品の開発を行い、黒枝豆に続く新たな地域特産品の創出を目指す。兵庫県立篠山産業高等学校と連携し、商品開発、パッケージデザイン、情報発信を実施するとともに、黒豆の館での販売を通じて販路開拓を行う。地域特産物の高付加価値化及び、丹波篠山・西紀地区への誘客促進による地域活性化に繋げる。
牛から海へ、山へ—地域資源の循環挑戦Ⅱ ～用途別ペレット仕様策定～	【代表】 ○株式会社丹波農商（丹波市） 【構成員】 ○株式会社太田畜産（養父市） 株式会社パソナ農援隊	兵庫県との公民連携の下、牛糞堆肥のペレット化技術（昨年度に確立済）を、海洋・山林それぞれの環境に最適化する用途別仕様策定フェーズへと進化させる。北海道・岩手・福岡の先進事例調査を通じて知見を集約し、用途別ペレットの方向性を策定。県内全域に波及する持続可能な地域資源循環モデルの基盤を構築する。
丹波若松を活用した特産品ブレンド若松パウダー創出プロジェクト	【代表】 ○株式会社和みファーム（丹波市） 【構成員】 株式会社森田泰商店 丹波ふるさと振興株式会社 株式会社江口海里スタジオ	国内三大産地である丹波の「若松」を微粉碎パウダー化し、丹波産玄米・黒豆・小豆等と組み合わせた新たなお茶商品等を開発する。穀粉加工業者、デザイン専門家、道の駅丹波おばあちゃんの里と連携し、試作加工、商品設計、消費者ニーズ把握、販路検証までを一体的に行う。枝物として正月用生花需要が中心となる丹波若松の新たな「食品」用途を創出し、地域資源の高付加価値化と農家所得の向上を目指す。