

平成23年度ひょうご農商工連携ファンド 採択事業一覧

	事業名	連携体構成員名 (は代表者)	事業内容
1	規格外有機農産物を使用した生活習慣病対応及び飲食店向け加工商品の開発	兵庫県有機農業生産出荷組合 (神戸市中央区) (株)プラスリジョン (神戸市中央区)	<ul style="list-style-type: none"> 兵庫県有機農業生産出荷組合と食品製造・加工コンサルタントである(株)プラスリジョンが連携し、県内産規格外有機農産物を活用し、生活習慣病対応のたまねぎ加工食品の開発、たまねぎ以外の農作物を活用したレストラン用加工品を開発する。 希少な有機たまねぎを活用して油も塩も使用しないペーストの加工商品を開発するとともに、廃棄されていたその他の規格外農作物の活用を図る。 提携先の手企業食堂や飲食店をはじめ、加工によってデリバリー性を高めることで県外消費地へも販路開拓を行う。
2	規格外の兵庫県産野菜・果物を使用した野菜・果物あんの開発	兵庫みらい農業協同組合 (加西市) (株)松原製餡所 (神戸市中央区)	<ul style="list-style-type: none"> 兵庫みらい農業協同組合と製餡業者である(株)松原製餡所が連携して、規格外の野菜、果物を活用した野菜餡、果物餡及び餡を活用したパン等を開発する。 規格外野菜及び果物をそのまま、又はピューレ状にして、製餡することで、廃棄処分等をしていた規格外野菜・果物を有効活用する。 JA直売所等で販売するほか、製造した餡を小型容器に充填し、小中学校の学校給食に販路開拓を求める。
3	兵庫県産鹿肉を使用したハム等の開発	(株)丸優 (三田市) (株)丹波姫もみじ (丹波市)	<ul style="list-style-type: none"> ハムやソーセージ等の食品加工業者である(株)丸優と鹿の捕獲、鹿生肉の販売を行う(株)丹波姫もみじが連携して、ヘルシーで栄養価が高い鹿肉のハム等を開発する。 天然麹を用いた新しい熟成技術を導入し、鹿肉の味とやわらかさ、栄養価などの機能性を向上させるとともに、添加物を最小限に抑えた加工品を開発する。 マスメディアと共同企画を行い地域資源として鹿肉をPRするとともに、阪神間の百貨店への販路を開拓する。
4	兵庫県産鹿肉を使用したシチュー等のレトルト食品の開発	(株)波賀メイプル公社 (宍粟市) 波賀町猟友会 (宍粟市)	<ul style="list-style-type: none"> 飲食・加工食品製造を行う(株)波賀メイプル公社と波賀町猟友会が連携して、兵庫県産の鹿肉を使用したシチュー、ハンバーグ、しぐれ煮などのレトルトパウチ食品を開発する。 県内では、鹿による農業被害が大きくなっており、商品の開発により高タンパク・低脂肪である鹿資源の有効利用を図ることができる。 道の駅、宿泊施設やネット販売に販路開拓を求める。
5	コウノトリ育む農法で栽培した米(炊飯米)を使用したパンの開発	手づくりパン工房こうめや (養父市) (有)高本農場 (朝来市)	<ul style="list-style-type: none"> 手づくりパン工房こうめやと(有)高本農場が連携して、コウノトリ育む農法で栽培した米(炊飯米)と国産小麦を使用したごはんのパンを開発する。 炊飯したご飯を使用し、米を粉にする必要がないため、低コストで地元産の米を使用したパンの製造が可能となる。 ごはんのパンとコウノトリ育む農法で栽培した米をギフトセットにすることにより、米の消費拡大を図り、但馬を広くアピールする。
6	野生梨イワテヤマナシを使用したジャム等の開発	(株)樽正本店 (神戸市灘区) 農事組合法人真南条上宮農組合 (篠山市)	<ul style="list-style-type: none"> 食品の製造小売業者である(株)樽正本店と農事組合法人真南条上宮農組合が連携して、野生梨イワテヤマナシ等を使用したジャム等を開発する。 芳香性が高く、酸味等を多く含む加工に適したイワテヤマナシを用い、食品添加物を使用しない、伝統手法を遵守した商品を開発する。 広く食文化に対し高い関心をもつ一般消費者やネット顧客及びデパート、製菓業界等に販路を開拓する。
7	但馬産野菜・魚肉を使用したパスタ調味料の開発	二方蒲鉾(株) (豊岡市) たじま農業協同組合 (豊岡市)	<ul style="list-style-type: none"> 魚肉練製品製造業である二方蒲鉾(株)とたじま農業協同組合が連携して、但馬産原料を使ったパスタ調味料を開発する。 但馬イメージを訴求できる魚肉練製品と、地場野菜を具材として、パスタに混ぜるだけで本格メニューになる調味料を開発する。 開発した商品は、食べ方の提案を行う事によって、地元温泉旅館、都市圏の料理人との協業で情報発信、販路開拓を図る。
8	播磨灘産シャコを使用した『おみやげ商品』の研究開発	(有)播磨海洋牧場 (姫路市) 池田一志 (姫路市)	<ul style="list-style-type: none"> 水産加工・販売を行う(有)播磨海洋牧場とシャコの漁獲業者である池田一志氏と連携して、播磨灘産のシャコを加工したせんべい等の『おみやげ商品』を開発する。 播磨灘のシャコというインパクトと良質なシャコの加工品により、姫路地域の活性化を図る。 実店舗、ネット店舗や百貨店等に販路を開拓する。
9	微細霧を用いた冷房システムによる夏場のトマト栽培技術の確立	キャルファーム (神戸市西区) (株)いけうち西脇工場 (西脇市)	<ul style="list-style-type: none"> トマト栽培を行うキャルファームとスプレーノズルの製造・販売を行う(株)いけうちが連携して、微細な水滴「微霧」システムを導入し高品質・安定供給なトマト栽培技術を確立する。 県内では、夏場のトマトは栽培が困難であるが、「微霧」を利用した冷房加湿システムを導入することで、温室内の環境をコントロールすることができ、高収量・高効率・高品質なトマト栽培が可能となる。