

記者発表(資料配付)				
月/日 (曜)	担当課室名 班名	TEL	発表者名 (担当班長名)	その他の 配布先
7/29 (水)	農政環境部 農政企画局 総合農政課 農林水産政策班	078-362-9216 (内線3950)	課長 渡邊 直樹 (磯崎 博隆)	—

アグリビジネス創出支援事業の採択プロジェクトを決定 農林漁業者と異業種との連携により県産農林水産物の新たな価値を創出

本県の農林水産業の活性化や持続的な発展に向け、農林水産業者や食関連企業等多様な分野の事業者が連携し、県産農林水産物を活用した創造的な新商品や新サービス等の創出に取り組むアグリビジネスのスタートアップを支援するため、「アグリビジネス創出支援事業」を実施します。

このたび、当事業に取り組むプロジェクトを公募したところ16件の応募があり、有識者からの意見等をもとに審査を行い、下記のとおり今年度の支援対象として8件のプロジェクトを採択することとしましたので、お知らせします。

記

1 対象となるプロジェクト

県産農林水産物を活用して新たなアグリビジネスを生み出すプロジェクト

2 公募期間

令和2年4月10日(金)～令和2年5月15日(金)

3 応募プロジェクト

16件

4 採択プロジェクト

8件 ※ 詳細は、別添資料をご参照ください。

【参考：アグリビジネス創出支援事業の概要】

1 目的

本県農林水産業の活性化や発展を図るため、異業種連携によって生み出される新商品・新サービス等の新たなアグリビジネスを創出する取組を支援する。

2 補助額・補助率

300万円以内 定額

3 補助期間

原則1年間(最大2年間)

令和2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
飼料米によるひょうご味どりの高付加価値化の証明とその市場における評価の検証	代表機関： 国立大学法人神戸大学 構成員： ○(株)加美鳥(多可町)、(株)野乃鳥	地鶏(ひょうご味どり)は、配合飼料のトウモロコシを100%飼料米に置換しても産肉量が減少せず、むしろ食味が改善される。そこで、実生産レベルで飼料米主体飼料を給与して育てたひょうご味どりをを用いて、その優れた肉質を科学的に解析するとともに、外食産業における販売実績を比較することに基つき、その市場における評価を検証する。 地鶏生産における収益性の向上を図るとともに、飼料米給与技術が確立することで、飼料米生産の拡大による休耕田の解消等が期待できる。
酪農家支援サービス事業における人工知能(AI)を活用した牛群評価精度の向上と業務の効率化	代表機関： ○近畿生乳販売農業協同組合連合会 構成員： ○榎本牧場(南あわじ市)、(同)lsys、県立農林水産技術総合センター	これまでに、乳中脂肪酸組成に基づく牛群評価や個体の飼料摂取量推定、疾病リスク予測等の情報を酪農家へ提供する体制を構築した。そこで、本プロジェクトでは、乳成分分析装置での測定可能な項目の増加と現場での飼料成分簡易装置を開発し、それらの情報を基づく管理・解析により酪農家支援サービス事業の効率化を図る。 乳用牛群の状態把握の効率化と高度化により、酪農家の生産性向上と県民への地元産良質牛乳の安定供給を図る。
えごまの機能性を活かした「すりえごま」商品の開発	代表機関： ○新温泉町えごま研究会(新温泉町) 構成員： (株)但馬寿、国立大学法人鳥取大学、新温泉農業改良普及センター	えごま油の搾油により生じる搾りカス(すりえごま)について、機能性を分析し、その機能性を活かした商品開発を行うことで、新たな活用方法を開発する。さらに、加工適性を検討し、加工マニュアルを作成し、地域の加工業者への波及を図る。 えごま生産による休耕田の解消を図るとともに、地域の様々な加工業者と連携して新たな特産品を作っていく体制が構築されることで、地域が活性化される。
岩津ねぎの栄養機能性を活かしたパウダーによる「健康食品」の商品化開発	代表機関： (株)味来 構成員： ○大田垣強農場(朝来市)、(株)フレッシュあさご、(株)新井交通、(株)松本組、武庫川女子大学、県立農林水産技術総合センター	岩津ねぎの粘着質(ヌル)の成分の栄養機能と、「パウダー化」技術を活かして、岩津ねぎパウダーのサプリメントの商品を開発する。 岩津ねぎの年間を通じて全国の消費者に岩津ねぎの魅力を訴求するとともに、岩津ねぎ自体の販路開拓や規格外品活用による食品ロス削減等にむすびつける。
明石・二見の海産物を使った長期保存可能なユニバーサルデザインフードの開発	代表機関： 神代商店 構成員： ○東二見漁業協同組合(明石市)、○ヤマトヨ水産(株)(明石市)、国立明石工業高等専門学校	急速冷凍と加圧加温殺菌を組み合わせた「高齢者でも食べやすい」「長期保存が可能」という特性を食材に付与しながら、新鮮な海産物の風味を伝えていくことができる長期保存が可能なユニバーサルデザインフードの加工方法を開発する。 保存可能な食品を開発により、季節変動や市場価格等に左右されない、漁業者の所得安定を図る。
加東市産もち麦の機能性を活かした特産品開発と新販路開拓による地元農業の活性化	代表機関： (株)マルヤナギ小倉屋 構成員： ○J.Aみのり(加東市)、国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所、加東市、社高校、北播磨県民局	加東市民にもち麦の喫食試験を実施し、加東市産もち麦が有する機能性(β グルカン)の実証を行うとともに、実証データをもとにもち麦の商品開発や外食・中食産業へのアプローチし、もち麦を加東市の新たな特産品化することをめざす。 地域活性化や農産物の消費拡大等により、もち麦の栽培面積の増加、収益性の向上等を図る。
酒米オーナー制度2.0 オンライン体験を通じた山田錦の海外ブランディング	代表機関： (株)みたて 構成員： ○元源(加西市)、富久錦(株)	「酒米オーナー制度」の仕組みを参考に、オンライン体験でアップデートし、インバウンド観光振興という広域の取組と連携させ、日本酒の販売振興を通じた兵庫県の酒米生産地としてのブランディングを実現する。 兵庫県産山田錦の海外ブランド強化を通じ、日本酒の販売量増加や酒米栽培の面積拡大等をめざす。
高酵素アミノ酸堆肥による高収益型栽培法の確立と機能性を引き出す食品開発	代表機関： (株)藤橋商店 構成員： ○(有)村上ポトリー(姫路市)、国立大学法人鳥根大学、壺坂酒造(株)、姫路商工会議所、日本パッションフルーツ協会	高酵素アミノ酸堆肥(発酵鶏糞)を用いた有機栽培によるパッションフルーツの新しい栽培方法を確立するとともに、果実の機能性を活かしたリキュール類の開発を行う。 パッションフルーツの産地化を実現し、新しい地元特産品を開発することで、地域の農業の活性化を図る。

※農林漁業者のみ市町名を記載