

## 令和6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 (★:農林漁業者のみ市町名を記載)	プロジェクトの概要
加工用トマトの新規産地の育成を通じたオール兵庫県産食材による加工食品の開発	<b>【代表】</b> エム・シーシー食品株式会社  <b>【構成員】</b> ★Agrowth(南あわじ市) 株式会社農社 神戸大学大学院農学研究科	エム・シーシー食品は、2023年に創業100周年を迎えた神戸・兵庫県に根差した食品加工業者であり、原料調達から調理まで「こだわり」を持ち、手間暇かけた商品開発に取り組んでいる。本プロジェクトでは、産官学で「兵庫県産加工用トマト」の新規産地を育成し、農業者所得向上をはじめ、フードマイレージ削減や安定的な原料調達体制の確立を目指すとともに、オール兵庫県産の原料使用のピッツァ等の加工食品の開発を目指す。
加古川市産トマトの規格外品を活用した加工品の開発によるフードロスの削減	<b>【代表】</b> ★株式会社ゼブラグリーンズ(加古川市)  <b>【構成員】</b> 立命館大学経営学部 エム・シーシー食品株式会社	加古川市で新規就農した農業法人が食品メーカー、大学と共同チームを形成し、加古川市産のうまみ成分であるグルタミン酸がたっぷり含まれる規格外や廃棄トマトを活用した旨熟トマトの加工品の商品開発、販売を行うことで所得向上を図るとともに、食品の廃棄を減らすことで脱炭素やフードロスの削減など持続可能な農業の実現に貢献する。
8大アレルギー不使用の、兵庫県産大豆の豆乳で作ったマヨネーズタイプソースの開発	<b>【代表】</b> ★株式会社八幡営農(加古川市)  <b>【構成員】</b> 株式会社籠谷 幸南食糧株式会社 株式会社 八雲	農家と卵屋と豆腐屋が、六甲の伏流水と兵庫県産の大豆で作った豆乳を使用し、卵を使用せずに作り上げた、素材だけでなく味にもこだわったマヨネーズタイプのソースを開発し商品の流通を図る。動物性の原材料も不使用で、コレステロールが気になる健康志向の人やヴィーガン等の幅広い消費者に対応できる商品を目指す。また、原料大豆の一部は栽培時に卵殻や鶏糞を使用することで、環境面にも配慮して原材料を確保する。
地理的表示保護制度(GI)を取得した佐用もち大豆を活用したフリーズドライ大豆の開発	<b>【代表】</b> 株式会社元気工房さよう  <b>【構成員】</b> ★佐用もち大豆振興部会(佐用町) 旭松食品株式会社	佐用町の特産品である「佐用もち大豆」(品種:夢さよう)を使ったフリーズドライ商品の開発を実施する。佐用もち大豆は、地理的表示保護制度(GI)を令和元年に取得し、地域の知的財産として保護している。佐用もち大豆を使って町内の産業を活性化するために、環境問題・健康食品・アレルギー対策・ビーガン向けという様々な点から、近年市場が急成長している「フリーズドライ」への加工に挑戦する。
但馬のローカル農を体感し地域の魅力に触れるインバウンド向けグリーンツーリズム事業	<b>【代表】</b> 合同会社COARS  <b>【構成員】</b> ★農業生産法人株式会社Teams(豊岡市) 一般社団法人豊岡観光イノベーション	世界各地で環境配慮や生態系保全の取組みに注目が集まっている一方で、地方の関係人口創出、農山村地域の保全、消費者意識の向上などが必要となってきた。そこで、コウノトリの野生復帰の取組みや環境保全型農業など、生物多様性保全の先進地域である豊岡市において、エコツーリズムに関心のある外国人観光客を対象に、「ローカル農」に焦点をあてた地域農業体験型のグリーンツーリズム事業を実施する。
丹波産ぶどうを使ったワイン製造プロジェクト	<b>【代表】</b> ★株式会社丹波農商(丹波市)  <b>【構成員】</b> 株式会社アゲル 丹波青垣ワイナリー	マスカットベリーAを主体としたワイン製造プロジェクト。近隣農家からぶどうを集め、休業中の丹波青垣ワイナリーで製造を行う。マスカットベリーAを栽培する農家は多いものの、ワイン製造がない現状がある。日本ワインの需要が高まる中、新たな名産品として位置づけ、型崩れや虫食いのぶどうを購入することで農家の収入を支える。黒豆や丹波栗に続く名産品として地域活性化を目指す。
御食国淡路島の個性溢れる生産者連携によるテロワールジェラートの企画開発、販売	<b>【代表】</b> ★株式会社Awaji Nature Farm(淡路市)  <b>【構成員】</b> 有限会社オツティモ ★株式会社池上農場(淡路市) ★淡路島 里農園(淡路市) ★淡路島ぐるめ屋株式会社(淡路市)	海に囲まれ自然豊かな淡路島では、その風土を活かした良質な野菜・果樹生産が行われている。また、観光地としての需要も高まり、年間約1000万人が来島している。そこで淡路島にて個性溢れる生産者の食材とストーリーを最大限に活用したジェラートの開発・販売を実施し、新たなお土産需要を創出する。さらには、規格外品の活用や商品ブランディングを図ることで、連携する生産者の付加価値を向上させ、地域経済発展への貢献を目指す。