

令和7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
兵庫県産低利用魚「クロダイ」を活用した水産加工品（水産練製品）の開発	【代表】 カネテツデリカフーズ株式会社 【構成員】 ○神戸市漁業共同組合（神戸市） 株式会社協同食品センター 生活協同組合コープこうべ	春夏期漁獲されるクロダイは脂乗りが悪く低相場。さらにクロダイによる養殖海苔の食害も問題となっている。本プロジェクトでは兵庫県の漁場を取り巻く状況の改善を目指し、神戸市漁業協同組合、株式会社協同食品センター、生活協同組合コープこうべ、カネテツデリカフーズ株式会社が連携し、低利用魚の春夏漁獲クロダイを活用した商品づくりを通じ、兵庫県の漁場の改善、持続可能な海洋資源の活用、食品ロス削減への貢献を目指す。
福崎町産もち麦フクミファイバー使用、機能性と利便性に優れた「もち麦スープ」の開発	【代表】 株式会社寺尾製粉所 【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	福崎町産もち麦「フクミファイバー」を使用した「もち麦スープ」の商品開発を行う。主原料に「フクミファイバー」100%の焙煎もち麦粉を使用し、①食物繊維、大麦β-グルカン等の有用成分を手軽に摂取出来る「機能性」と、②カップにお湯を注ぐだけで簡単に調理出来る「利便性」を特長とする。福崎町内の小売店、宿泊施設や外食向けに、小売用や業務用商品として幅広くご利用いただけるよう「新たな特産品」の商品化を目指す。
姫路わさび特産化プロジェクト「霧で育てたわさび」を特産化し、加工品を海外へ輸出する	【代表】 ○有限会社夢前夢工房（姫路市） 【構成員】 神戸北野ホテル 株式会社丸優 株式会社名産神戸牛旭屋 株式会社NeneLaco.	5ミクロンでろ過した水を霧にして、根に噴霧して「わさび」を育てる。通常2～3年かかる栽培期間が1年に短縮され、葉や茎を年に2回収穫する。茎や葉、花は、パックして販売するだけではなく、特殊な乾燥（真空乾燥）により、風味や機能性を残しパウダー化する。また、パウダーは、塩や粉もろみ、粉味噌等をブレンドして「わさび調味料」として商品化を目指す。「わさび調味料」は、海外に（フランス等）に向けて海外輸出を目指す。また、わさび（茎根）は、高級肉販売店（神戸牛や三田牛）と連携して販路拡大を目指す。
やくの高原観光農園化プロジェクト	【代表】 ○森下農園株式会社（朝来市） 【構成員】 ○森田農場株式会社（朝来市） 株式会社トリ風土研究所	やくの高原は豊かな自然環境と清涼な気候に恵まれた地域資源を有しており農業と観光の融合による地域活性化の可能性が高いエリアである。本プロジェクトは既存の農業資源を生かしながら体験型観光コンテンツを創出することで、地域への交流人口の増加と農業の収益力強化を図ることを目的とする。
牛から海へ、山へ—地域資源の循環挑戦	【代表】 ○株式会社丹波農商（丹波市） 【構成員】 ○明石浦漁協協同組合（明石市） ○株式会社コウエイ（たつの市）	畜産から生まれる堆肥に新たな価値を吹き込み、田んぼだけでなく海と山へも届ける。地域の恵みをめぐらせ、一次産業が互いに支え合う循環を創出する。富栄養化による漁場回復、山林の再生、有機農業の推進を一体で実現し、神戸ビーフの安定供給や漁獲量の回復も視野に。農・漁・林が手を取り合う、未来志向の地域資源循環モデルに挑む。