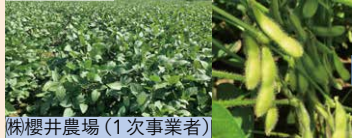


## ムリ・ムダのない持続可能な加工・流通システムで地域経済を好循環化

米価低迷を背景に、平成30年から令和12年までに園芸産出額を食品産業等と連携して倍増させることを目標としており、野菜による域内サプライチェーンの構築と持続可能なビジネスの創出を目指す。

えだまめ生産



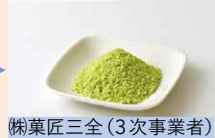
(株)櫻井農場 (1次事業者)

1次加工(剥き豆にしてプランチング・冷凍)



マルヒ食品(株) (2次事業者)

乾燥・粉末化



(株)菓匠三全 (3次事業者)

ずんだ菓子に加工



(株)精華堂穀総本舗 (2次事業者)

ネーミング・パッケージ企画  
消費者評価・販売戦略検討

(株)菓匠三全 (3次事業者)

県内産えだまめの利用拡大を事例として、加工用途で活用する際のサプライチェーンの最適化を実証し、次年度の取組拡大に向けた合意が形成された。

### プラットフォームの形成

▶ 宮城県食品産業協議会を中心にサプライチェーンを構成する生産者、流通業者、テレビ局や大学、金融機関等異業種も加えたプラットフォームを構築。

▶ 県の戦略作目を題材に生産～販売を一体的に推進。

LFP パートナー数 | 20社・団体

2022.3 現在

### 主な取組内容

▶ 3次産業事業者が中心となって、商品化に適した原料品質の明確化や保存・加工方法等をバリューチェーンの各段階で共有・規格化し、ムリ・ムダのない加工システムによって試作に取り組んだ。

▶ 「仙台銘菓萩の月」で有名な株式会社菓匠三全、国産有機米100%使用で知られる株式会社精華堂穀総本舗、登米市の株式会社櫻井農場が連携し、独自の粉体化技術等により豆の色や風味を活かした試作品が完成した。

## 産地化が進む品目を活用した業務用商材の開発・提供で、調理の時短を提供

秋田県の多様な食資源を生かすとともに、食料生産・経済・環境を持続可能とするローカルサプライチェーンを構築し、地域経済の好循環を図る。



玉ねぎのロースト(冷凍)やピューレ(冷凍)、加熱玉ねぎ(レトルト)など6種を試作し、実需者である首都圏飲食店のシェフなどの評価を経て、加熱玉ねぎ(レトルト)を商品化した。

### プラットフォームの形成

▶ 農産加工ビジネスを展開するため、生産者・食品加工事業者・流通事業者はもとより、県内の学校給食納入事業者、大学などが連携。併せて首都圏の飲食店に販路をもつ東京の食品商社が参画。

LFP パートナー数 | 22社・団体

2022.3 現在

### 主な取組内容

▶ 産地化が進んでいる玉ねぎをモデルに、株式会社大潟村あきたこまち生産者協会が中心となって、首都圏の飲食店のほか、県内の学校給食や飲食店向けに業務用の玉ねぎ加工品の開発に取り組んだ。

▶ 産地内に新たな加工拠点ができ、産地と県内外の実需者をつなぐサプライチェーンにより域内における経済循環体制の足がかりができた。