

埼玉県

事業所管：埼玉県 農林部 農業ビジネス支援課

地域事務局：株式会社パソナ農援隊

見沼田んぼの休耕地問題解決を軸とした 新名物づくりと地域連携体の創出

休耕地や担い手不足の解消のため、多様な農業者と事業者が連携し、未活用の農産物を循環させるためのプラットフォームを形成。発酵技術を活用し、地域の新名物を創出、社会課題の解決を目指す。



「食事とのリアージュを楽しむ発酵ジンジャーエール」をコンセプトに、食卓でみんなで楽しめるノンアルコール飲料を開発。商品評価会(写真右下)では、料理との相性について意見聴取を行った。

プラットフォームの形成

▶さいたま市見沼区を中心に、農業者(生姜や唐辛子などのスパイスが中心)、食品加工業者(発酵ジンジャーエール製造)、百貨店・小売店、福祉作業所、各種専門家、公設試験場などが参画している。

LFPパートナー数 | 13社・団体

2022.3現在

主な取組内容

- ▶発酵ジンジャーエール製造技術を有する事業者を中心に地域若手農業者が連携、規格や形状の問題で出荷できなかった農産物をエキス抽出することで、活路を見出した。
- ▶強い辛みを持った唐辛子やかんきつの苦みなど、素材の持ち味をフレーバーにすることで、様々な原材料を持つ事業者との連携を目指し、試作を行った。今後、間伐材の食用利用など、活用可能範囲を広げる取り組みも続けていく。

長野県

事業所管：長野県 農政部 農業政策課 農産物マーケティング室

地域事務局：株式会社産直新聞社

長野県産きのこを活用した ヘルシー商品の開発・販売

長寿県である長野県が健康増進に向け、食糧問題と味の追求の両立を意識し、生産量No1長野県産きのこを活用した社会課題解決モデルづくりを進める。



令和3年度食糧ローカルフードプロジェクト(LFP) 地域課題「給食用えのき入りメンチカツ配布事業」

食肉の代替という
キノコの
新しい食べ方を
長野県から世界へ

子どもたちにもっとキノコを好きになって
たくさん食べてほしい

- 食べる エノキタケの産地が遠く北信地域の学校給食で15,000食配布
- 学ぶ エノキタケの歴史や文化を知ることが出来るエノキタケ食育ブックを配布
- 調べる 児童の声を集めて未永く愛され製品に改良するアンケート調査



県産食材認知のための食育活動として「県産食材を使ったえのきメンチカツ」を学校給食で約1万5千食提供した。さらに動物性原材料不使用のえのきハンバーグを開発。

プラットフォームの形成

▶農業者(きのこ・野菜など)、食品加工業者、その他の商工事業者(物流)、流通・販売事業者、観光事業者、金融機関、各種アドバイザー、管理栄養士、メディアなどが参加

LFPパートナー数 | 52社・団体

2022.3現在

主な取組内容

- ▶きのこ生産量日本一である長野県がえのきの特性(栄養価や食味)を活用し、「食糧・環境問題の解決に寄与すること」を社会課題の解決と定義。
- ▶県産えのきの価値を県民等に再認識してもらうため、きのこ生産者と食品加工業者、管理栄養士が連携してハンドブックを作成し、食育・情報発信を実施した。さらにプロジェクトに参加する流通業者、マスコミと連携した海外輸出も目指していく。