

滋賀県

事業所管：滋賀県農政水産部みらいの農業振興課食のブランド推進室
 地域事務局：滋賀県食品産業協議会

● 地産地消 × 滋賀県版 SDGs で、県産小麦をまるごと活用

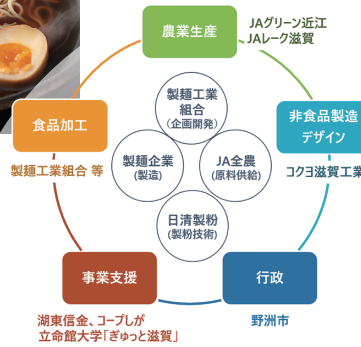
琵琶湖等の環境保全に寄与するため、生産者、食品産業を中心に多様な産業の参画のもと、県産小麦「びわほなみ」をまるごと使った新商品・新サービスの展開を図ることにより、持続可能な地域づくりを進める。

LFP パートナー数

36 社・団体
(2023.3 現在)



琵琶湖の環境保全 (MLGs) の普及につながる中華麺を開発。



新たなビジネスの価値

- 琵琶湖版 SDGs 「Mother Lake Goals」 (MLGs) と連携。琵琶湖の環境保全や生態系保全につながる中華麺。
- 琵琶湖は地域の暮らし、産業を支える共有財産であり、商品の購入を通じて、県民自身が琵琶湖の環境保全に積極的な参画・貢献につながる。「おいしく食べて、琵琶湖の環境保全に貢献」。

プラットフォームの体制

- 滋賀県食品産業推進協議会、滋賀県の「おいしがうれしが」推進店、滋賀県新ビジネス創造研究会員等に呼びかけて事業者を参集。

小麦の農業者、JA、製粉技術を有する加工業者、小麦を使用する製麺業者・製麩・製菓業者、文具メーカー、コンビニ、飲食店、地域金融、旅行代理店、小麦産地の自治体など。

新しい取組・仕組みづくり

- 蒸気加熱殺菌技術の導入で、消費期限の延長、ゆで調理がいらぬ中華麺（水でほぐすだけで食べられる麺）を開発、利便性と ECO を追求。
- 小麦のふすまを練り込んだ麺、麦わらを使用した包装資材や紙の開発など、小麦をまるごと使い切ることによりチャレンジ。
- 小麦の地産地消、環境負荷を軽減した商品の開発により持続可能な地域づくりの仕組みを創る。

ビジネス創出のプロセス

- ワークショップでは、中華麺の開発以外に、非可食部や残渣活用の可能性、コト消費、MLGs の普及など、アイデアの種を共有。
- また、地域のお土産品の開発に取り組む大学生グループのアイデアも取り入れ、商品コンセプトや魅力発信の方法などを検討。
- LFP パートナーの交流機会をつくり、事業者の連携を促進。中華麺の開発以外に、麦わらを紙材にするアップサイクルの取組を創出。



Mother Lake Goals

変えよう、あなたと私から



中央 LFP のコーディネーターの助言により、MLGs を起点としたビジネス展開について議論を深めた。