

群馬県

群馬県 農政部 ぐんまブランド推進課
地域事務局：群馬県

CASE STUDY

事例



豚肉・有機小麦に注目！ ぐんま食材の魅力発信！

LFP
パートナー数
70
社・団体
2024.2現在

プロジェクト創出に至るまで

- ▶群馬県では豚肉や小麦などの生産が盛んなものの、これら県産食材の魅力が県民にさえ認知が低いという課題がありました。
- ▶地域の若手生産者が中心となり、製麺、宿泊、カフェ経営、デザインやコンサルティングなど地域で活動するさまざまな事業者に加え、主婦や大学生など多様なメンバーがプラットフォームに参画。また事業者同士で声を掛け合いメンバーが増えており、自主的な勉強会や交流会を開催するなど自発的なプラットフォームを形成しています。
- ▶群馬県内の多様な生産者と連携し駅弁を開発するLFPAPの「駅弁プロジェクト」と、群馬県内の粉食文化を研究し新たな価値を次世代につなぐ「ふじおかりんく」の「konamon Lab.プロジェクト」の2つの任意団体が立ち上がりました。駅弁プロジェクトでは群馬の魅力発信のため、養豚農家や牧場経営者、オリーブ農家、製麺業者、弁当製造者、うつわ演出家、デザイナーなどが協働で地産の駅弁開発を進めています。konamon Lab.プロジェクトでは、生産者や製麺業者、コンサル会社、デザイン会社、カフェ経営者、弁当製造者、宿泊業者など地域で活動する事業者に加え、主婦や大学生も参画し、多様な群馬の粉食文化(うどん、じりやき、焼きまんじゅうなど)に新しい価値を掛け合わせた商品の研究を行っています。



左：ハーブ豚を丸ごと使用した駅弁で、副菜や調味料まで群馬県産の食材にこだわっています。試作では6種類の部位（ロース、肩ロース、ヒレ、ウデ、バラ、モモ）をそれぞれ異なる味付けにし、アンケートを実施しました。

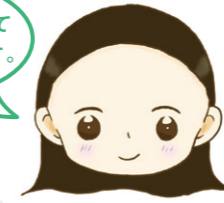
右：群馬の粉食文化を普及したいという想いから、藤岡市産の有機小麦「農林61号」と赤菊芋パウダーを使用したうどんを開発。菊芋の配合率を変えて、細麺ながらコシのある風味高いうどんに仕上がりました。



STORY

プロジェクトの進行過程

地域一体となって
取り組んでいます。



群馬県農政部ぐんまブランド推進課 茂木 裕子さん



2023年7月

研修会

1

今年度LFPに初参画した群馬県では、藤岡市を始めとする事業者が中心となり、チラシを配りながら参加者を募集しました。7月のキックオフでは県内中から72名もの事業者が集まり、商品開発について学んだのち、群馬県の地域資源及び地域課題に関するワークショップを行いました。

2023年9月

プロジェクトの
誕生（戦略会議）

2

戦略会議では興味関心のあるテーマごとにグループに分かれアイデアを出し合い、深掘りすることで、駅弁・小麦・青梅をテーマにしたプロジェクトが当初立ち上がりました。



2023年12月

商品開発の取り組み

3

駅弁プロジェクトでは、ハーブ豚に県産の青梅等を使ったソースなど5種類のタレを組み合わせました。小麦プロジェクトでは粉食文化の研究を行い、第一弾商品としてスーパーフードの赤菊芋を練り込んだうどんを開発しました。群馬の粉食文化の研究を行っています。

2024年1月

試食会の実施&
テストマーケティング

4

さまざまな事業者が集まり、開発中の駅弁とうどんの試食会を実施しました。駅弁プロジェクトは3種類のパッケージデザインや味について、小麦プロジェクトは菊芋の配合率を変えたうどんの味について、それぞれ意見を集約し、商品開発に生かしました。



VOICE

プロジェクトメンバーの声



LFPAP駅弁プロジェクト

堀越ファーム代表 堀越 勝徳さん

今回、商品開発した駅弁はハードルの高い分野。挑戦には新たな提案の必要性を感じたとともに、この経験でスキルも磨けると思いました。駅弁開発の過程で新しいソースが誕生するなど、新たな価値創出につながる一歩となりました。コーディネーターの伴走支援や、ニッチな事業者との出会いで、人とのつながりができまし、ものづくりや販売のロジックを学べたのは良い経験になりました。



小麦プロジェクト konamon Lab.

上州百姓 米達磨代表 山口 あきらさん

小麦農家を取り巻く環境が厳しくなる中、小麦がより流通する仕組みづくりや、群馬の粉食文化の新たな価値創出を目指し、地域事業者と共に取り組んだ商品開発。コーディネーターの熱心な伴走支援で、多くの課題も乗り越えられ、思考に変化が生まれたことで、より魅力的な商品づくりができました。LFP事業を通じ、より広い視野で地域課題をとらえ解決策を検討できるようになりました。