

香川県

香川県 農政水産部 農政課
地域事務局:香川県 農政水産部 農政課

CASE STUDY

事例



小豆島の千枚田と オリーブ酵母が育んだ お酒を国内外に

LFP
パートナー数
31
社・団体
2023.12現在

プロジェクト創出に至るまで

- ▶小豆島では、過疎化に加え、農家の高齢化や減少が進み、維持管理に労力のかかる棚田を中心に耕作放棄地が増加しています。これをなんとかしたいと、島内唯一の酒蔵を中心としてプラットフォームを形成しました。
- ▶プラットフォームには、オリーブ農園・デザイナー・観光協会など、地域のさまざまな関係者が参画して、「棚田で生産される酒米の流通量を増やし、農家の収入を上げることで耕作放棄地を減らし、棚田を守りたい」という想いを共有し、県産酒米「オオセト」と小豆島を代表する産品であるオリーブの酵母を活かした日本酒ならびに地域食材のおつまみのペアリング商品の開発を進めています。また、ECサイトで商品を購入した際、代金の一部を生産者へ還元する仕組みを構築しています。



左: 県産酒米「オオセト」とオリーブ酵母を利用して新たに開発した日本酒「ホシガジョウノソラ」。

右: 県産酒米とオリーブ酵母を利用した日本酒(4種)と、その製造過程で発生する米粉や地元産食材を利用した加工品をペアリングした「飲み比べセット」。



STORY

プロジェクトの進行過程

プラットフォーム
全員で
アイデアを形に
しています。



香川県 農政水産部 農政課
企画グループ 課長補佐 安田 英樹さん



2023年7月

研修会・戦略会議

多様な業種の関係者によるプラットフォームを形成し、「食×観光」をテーマに、それぞれの立場から地域の課題及びその解決方法について議論するワークショップを開催しました。

1

2023年8月

プロジェクトの
誕生

日本酒のペアリング商品として、SDGsの観点から酒造りの工程で発生した米粉を使用した最中、オリーブと小豆島産醤油海苔(海苔の佃煮)を使った瓶詰商品に決定。
オリーブ醤油海苔は旨みたっぷりの海苔の風味にオリーブの実のアクセントが効いた、これまでにない組み合わせで、素麺やチーズにのせて、野菜にディップして、様々な楽しみ方が期待できます。



2023年12月

生産者交流会の
実施

酒米の生産者が集まった酒造り工程の見学をメインとした交流会では、「棚田米でお酒を」という米作りと酒造りの人たちの想いが重なり、次年度の酒米生産者の増加、生産面積の拡大につながりました。

3

2024年2月

試食会の実施 &
テストマーケティング

2月に国内及びスペインの商談会に出展し、試食試飲による消費者評価を得るとともに販路開拓を行いました。また、3月下旬に小豆島酒造(株)において、「小豆島新酒祭」を開催。酒米生産者の想いや今後の展開を消費者にも共有して更なる生産拡大につなげていきます。



VOICE

プロジェクトメンバーの声



小豆島酒造株式会社
池田 亜紀さん

小さな一歩でも
地域のつながり
求めて前進を

島唯一の酒蔵として魅力ある「小豆島」ブランドを活かし、島内の生産者、事業者の方とつながりたいと思っていたことに加え、島内に増えた休耕地に歯がゆい思いもしていたので、仲間づくりができればとLFPに参加しました。
酒蔵としては新しく、規模も大きくはないわたしたちだけでは、他の事業者との連携は難しかったと思います。でもLFPを通じて、行政や地元事業者、生産者の方などつながりができ、みなさんと一緒に商品開発を行えたのはまたない経験。特産品のオリーブ、棚田で作られる酒米、島の魅力が詰まったデザインなど、各分野の専門家が同じプロジェクトに集まったからこそ、知恵と工夫が詰まった商品開発ができたと思います。商品も大きな成果ですが、やはり一番は人とのつながり。仲間と共に、同じものを作れたというのが最大の収穫ですね。