

# 宮城県

宮城県 農政部 食産業振興課 食ビジネス支援班  
地域事務局：宮城県食品産業協議会

## CASE STUDY

事例



### 県産農産物のフル活用による フードロス削減で 新たなビジネスを創出

LFP  
パートナー数  
**42**  
社・団体  
2023.12現在

#### プロジェクト創出に至るまで

- ▶ 県内に一次加工事業者の担い手が少なく、農産物の生産・一次加工から最終商品製造・販売までのサプライチェーンが十分に構築されていなかった課題に対し、県内加工・販売のバリューチェーンの構築を目指し、製麺会社、老舗の製菓業者、酒造会社など食品関連企業を中心に、農業法人や卸・小売企業、観光関連企業、大学研究機関などが加わり、プラットフォームを形成しています。
- ▶ 今年度は「食農連携による枝豆とサツマイモのフル活用」を目指し、枝豆のサヤを含む粉末を蕎麦に練り込んだ「ずんだ麺」や割れや曲がりのあるサツマイモペーストなどの開発に取り組んでいます。

左：宮城県が生産に力を入れているサツマイモ。生産拡大の初期期である現在は、割れ・曲がりなどの出荷できないものも多く、その活用に取り組んでいます。

右：全国的にも知名度がある「ずんだ」は、旧仙台藩地域を発祥とする宮城が誇る食文化。一粒サヤなどの枝豆を活用し、サヤまで使用した枝豆粉末を練り込むことで、香り高く宮城ならではの「ずんだ麺」として蕎麦・中華麺の2種類を開発中。



## STORY

プロジェクトの進行過程

農業者から販売事業者まで、食産業を核とした多様なつながりが生まれました！



宮城県食品産業協議会(地域事務局) 片岡 修一さん

2023年8月

研修会・戦略会議

業種の垣根を超えたプロジェクトアイデア創出ワークショップでは、ずんだ文化の発信や、規格外や圃場で廃棄される農産物の活用、余剰野菜を飲食店等にリアルタイムで届けるシステム、金色をテーマにした商品・サービスの開発など、お互いの課題や経営資源を掛け合わせたディスカッションにより、様々なアイデアが生まれました。



2023年10月

プロジェクトの誕生

枝豆を粉末加工し、蕎麦と中華麺に活用するプロジェクトや、割れや曲がりのあるサツマイモを県内の給食・介護食サービス等を行うマルヒ食品(株)がペースト加工して商品開発するプロジェクト等が立ち上がりました。



2023年12月

商品開発の工程

就労支援を行う企業がサヤの配合を変えて複数の枝豆粉末に加工し、それを(株)だい久製麺が蕎麦と中華麺に練り込み味と香りを追求。サツマイモは、ペーストなどに加工して、県内食品メーカーを中心に利用拡大を図り、生産・加工・販売事業者等が一体となったバリューチェーンの構築を進めました。



今後の展望

ずんだ麺は2024年夏から、季節限定麺として地元スーパーにて販売予定。サツマイモは業務用ペーストとして、県内の様々な企業で商品化し、県産サツマイモブランドの確立を目指します。そのほか、若手生産者のアイデアから発した「県産農産物のBtoB取引における情報シェアリングの仕組みづくり」や、生産拡大を進めている加工用じゃがいもに関する「未利用・廃棄農産物のフル活用」プロジェクトも並走して、計4つのプロジェクトが生まれました。



## VOICE

プロジェクトメンバーの声



株式会社だい久製麺 代表取締役社長  
中橋 恭悦さん

県産素材を使った商品開発の夢はずっと持っていたので、LFPの話聞いて迷わず手を挙げました。LFPで、香り高い枝豆を栽培している農家さん、小ロットからでも加工を請け負ってくれる加工業者さんなど、様々な方とつながれました。自社だけでは探せなかった、個性やこだわり、強みを持った方と出会えたことは財産だと思います。



マルヒ食品株式会社 専務取締役  
佐藤 香織さん

LFPメンバーの業種や経営規模は様々で、大口取引ができなかったり、エンドユーザーの需要がわからなかったりと抱える課題も十人十色。メンバーが各々できることや情報を持ち寄って、宮城の魅力を広めるようなモノづくりに携われました。商品完成がゴールではないので、今回のつながりを活かしてオール宮城での活動を継続的なものにしたいですね。