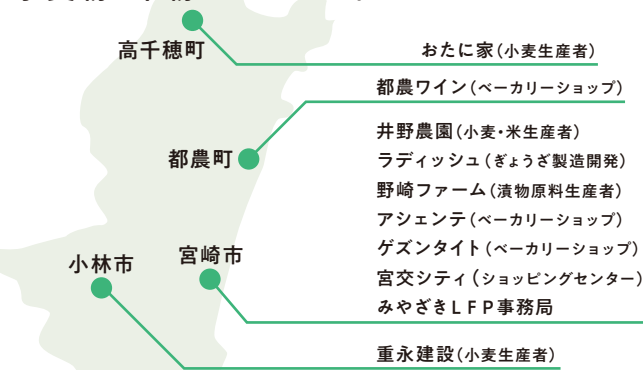


宮崎県

宮崎県 農政水産部 農業流通ブランド課
地域事務局:公益財団法人 宮崎県産業振興機構

CASE STUDY 事例

小麦粉・米粉プロジェクトメンバー



みやざきの想いつながる 夢ひろがる 小麦粉・米粉プロジェクト

LFP
パートナー数
239
社・団体
2023.12現在

プロジェクト創出の経緯

- ▶宮崎県は、大消費地から遠隔地にあることで農産物等の輸送コストがかかり、収益率が低いことから、農産物等の高付加価値化、収益率向上を目指し、多様な事業者から成り立つ大きなプラットフォームを形成しています。
- ▶プラットフォームは、いくつかの分科会(輸出、観光・土産、機能性、未利用資源・食品ロス、物価高騰[小麦・米粉])に分かれて活動。事務局は、プロジェクトの紹介を行い事業者を募り、マッチングを行っており、普段出会うことがない事業者が結びつき、複数の新たなビジネスが創出されています。

▶ここでは、前年度の発表会を通じて誕生した6プロジェクトのうち「県産小麦・米粉を活用したプロジェクト」をご紹介します。

左:井野農園で育てている「チクゴイズミ」や「ミナミノカオリ」は丹精込めて育てられる宮崎県産小麦だが、採算面など課題が多く生産拡大に至っていません。

右:「宮崎の小麦は香りが高く、食感がいいのが特徴」とアシェンテのベーカリーシェフの佐藤さん(写真左)。フランスのように地元産小麦のパンが一般的になればとメンバーと研鑽を積んでいます。



STORY

プロジェクトの進行過程

プラットフォーム
内事業者の困りごと
など様々な相談を
受けています。



みやざきLFP地域事務局 柚木崎 千鶴子さん



2023年7月

1
研修会・戦略会議

大陽製粉が、県産小麦の現状を説明。生産者、加工業者、県や市町村関係者の立場から宮崎小麦の品質向上に向け、活発な意見交換をし、お互いの認識を深めました。

2023年8月

2
プロジェクトの
誕生

小麦生産者、ベーカリー、餃子製造業者を中心に販売業者、ショッピングセンター運営会社、飲食店、大学、デザイン業者のネットワークで密に連携し商品開発を行い、まずは消費拡大を目指すべくプロジェクトがスタートし、パンの開発が決定!



2023年11月

3
県産小麦の切替に
向けた一歩

プロジェクトメンバーのベーカリーシェフ3名が、調理師専門学校にて先生を交え、県産小麦の商品評価会を行いました。県産小麦に関して、外麦と異なる風味が評価され、今後の県産小麦への切替に向けた大きな一歩となりました。またこの会をきっかけに同会場では、学生へ向けた県産小麦の講義実習や親子パン教室も開催され、幅広い年齢層へ向けた県産小麦のPRにつながりました。



2024年1月

4
試食会の実施

県産小麦のパン、餃子の試食会を実施。延べ300人がアンケートに答え、外麦と比較したパンでは「県産小麦の方が風味が強い」などの評価を得ました。餃子づくり体験も実施し、参加した子どもたちからは「宮崎の小麦をもっと食べたい」などの意見があり、地元テレビ番組でも放映されるなど大変盛況な試食会となりました。



VOICE

プロジェクトメンバーの声



株式会社アシェンテ 代表
佐藤 彰洋さん

県産小麦のバトン、
次世代へ
つなぐために

ベーカリーを始め18年。毎日小麦を扱う中で、地元産小麦の活用や現状に興味を湧き、志を同じくする地域の有志と活動を開始したのが3年ほど前。県産小麦の窮状を知り、メンバーとは国産小麦に関する勉強会や、県産小麦を使用したパンやお菓子、餃子の商品開発など様々な活動をしています。

LFPでの活動を通じ、同業の方だけでなく、デザイナーさんや大学の先生など業界をまたいだつながりができ、自分の視野も広がりました。また、実際に農家さんとお話して小麦への熱意や愛情を感じ、今まで以上に小麦を大事に扱うようになりました。

現在は、厳しい現状でも小麦に向き合う農家さんの手助けとなり、将来的には若い人が農業を目指したくなるように、県産小麦のビジネスが成り立つ方法を模索中。関係人口を増やし、少しでも大きなムーブメントにしていきたいですね。