静岡県

静岡県 経済産業部 産業革新局 マーケティング課
地域事務局：株式会社共立アイコム

CASE STUDY
事例

未利用資源を活用して持続可能な消費・生産サイクルづくり

LFP パートナー数 **68** 社・団体
2023.12現在

プロジェクト創出に至るまで

▶地域の未利用資源の活用により、持続可能な消費・生産サイクルを形成する為に、農業協同組合、道の駅、飲食店、旅行会社等の業種が集まりプラットフォームを形成しています。

▶形が不揃いなどの理由で出荷できない農産物や放置竹林、獣害等の課題について議論を重ねて、規格外野菜と特産の牛乳のコラボ商品「丹那牛乳ミルクポタージュ」やメンマとジビエのレトルト食品など、地域の魅力を発信できる商品の開発を進めています。

左：メンマとジビエのレトルト食品
地元の和食・イタリアン・中華の若手シェフと検討を重ね、3種類のレシピを開発。「獣害」の原因のイノシシと「竹害」の原因の竹（メンマ）を、美味しく食べやすいレトルト商品に加工。

右：丹那牛乳ミルクポタージュ
同じだけ手をかけているのに、サイズ等の問題で「B品」扱いで出荷されてこなかった多くの野菜。農協等と協力し、未活用の野菜（サツマイモ）と地元の「丹那牛乳」を使ったミルクポタージュを開発しました。

STORY
プロジェクトの進行過程

多様な経営資源を結集させ、地域一体となった取り組みをしています。

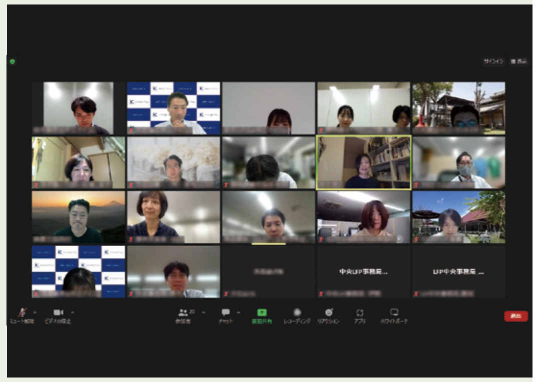
静岡県 経済産業部 産業革新局
マーケティング課 食の魅力創造班 **神保 春奈**さん

1 2023年8月 研修会・戦略会議

未利用資源の活用と放置竹林、獣害対策を目的に、酪農王国（株）と自然塾がビジネスアイデアを出し、「教育」の要素を取り入れたコンセプト提案や旅行業者による体験型旅行との連携など、ビジネス創出に向けてワークショップを開催しました。

2 2023年9月 プロジェクトのブラッシュアップ

ビジネスアイデアのブラッシュアップのため、小売業、飲食業、旅行業、広告業、機器メーカーなどが参加。2つのビジネスアイデアに対して、それぞれの経験や技術をもとにアドバイスやコラボ提案など様々な話が飛び交いました。



3 2023年12月 商品開発の工程

竹害と獣害の課題解決に向けて、藤枝市の若手シェフ3名がレシピを監修しメンマとジビエを利用した和洋中の料理を試作、また竹林でのガストロノミーツーリズムの体験等を行いました。丹那牛乳ミルクポタージュの開発では、昔から地元で親しまれている「丹那牛乳」と、JAふじ伊豆管内で生産される「箱根西麓三島野菜」の2ブランドが連携して取り組みました。

4 2024年1月 試食会の実施

開発した商品の試食会を実施。「販売に際して消費者へ商品ストーリーを伝えるための工夫が必要」「アレンジレシピをパッケージに載せたらどうか」など具体的な意見が出され、さらなる改善のヒントが得られました。

VOICE
プロジェクトメンバーの声

酪農王国株式会社 代表取締役社長
西村 悟さん

地元農家の「規格外農産物」と自社の牛乳を使ったスープ開発を進行中。特産品の組み合わせだけでなく、2つのJAにまたがるプロジェクトになったので、自社だけでは叶わなかった挑戦です。開発・加工・販売など異業種の方とご一緒できて、毎日学ぶことが多いですね。
地産地消が叫ばれて久しいですが、LFPのような連携ができれば地域産業はもっと発展するのではないかと感じています。

自然塾 代表
松澤 圭子さん

竹の可能性に魅せられて、放置竹林の整備をボランティアで長年行ってきましたが、LFPに参加して相談先ができたのは大きいです。活動への共感や応援の声もいただき、これまでの活動に自信が持てました。今後もこの縁を広げ、地域課題を解決する活動を続けたいですね。現在開発しているメンマとジビエのレトルト食品は、一般の方向けに開催している竹林でのイベントでお土産品にしてもらえるようになればと考えています。