

富山県

富山県 農林水産部 農村振興課
地域事務局：株式会社ジェック経営コンサルタント

CASE STUDY

事例



地域の希少農産物を 活用した商品で 持続可能なビジネスの構築

プロジェクト創出に至るまで

- ▶ 稲作中心である富山県において、園芸作物の生産拡大の為、産地化を目指す「富山ブラック枝豆」と少量生産で希少性の高い「灘浦みかん」に着目し、その付加価値を高めることで、持続可能な生産と消費の仕組みづくりに取り組んでいます。
- ▶ 地域の事業者支援を行っている事務局のネットワークを生かして、県内の老舗スイーツ専門店、小ロット製造対応可能な老舗の農産物加工製造販売会社、メディカル給食の提供会社、土産卸商社、流通、農業協同組合等がプラットフォームに参画しています。

LFP
パートナー数
42
社・団体
2023.12現在



左：期間限定で販売予定の「氷見灘浦みかん プレミアム甘金丹」。原料も富山県産にこだわり、甘いカスタードクリームと、酸味の効いた灘浦みかんソースが程よいアクセントとなった新感覚の和菓子です。

右：「富山ブラック枝豆」の規格外品をむき身と粗みじんペーストにし、一次加工品の開発・製造を実施。事業者が効率的に商品開発をしやすくなり、当該生産物の認知度拡大と生産者の所得向上、生産拡大を見込んでいます。



STORY

プロジェクトの進行過程

地域の想いや
ニーズを大切に
プロジェクトを推進して
いきます



株式会社ジェック経営コンサルタント
(地域事務局)

黒川 美恵さん

2023年9～10月

研修会・戦略会議

地域で、特色のある農産物を余さず有効活用するためのサプライチェーン構築を目指し、新たな商品・サービスのアイデアを出し合い、その実現の課題となっている点を洗い出しました。様々な事業者が関わることで、それらを解決し、事業化を目指しました。



2023年9月

プロジェクトの
誕生

農産物の生産、原料調達から一次加工品の製造までのサプライチェーンを、スイーツ専門店、農産物加工業、製造販売業などが中心となって構築しました。



2023年9月

商品開発の工程

老舗スイーツ専門店の銘菓「甘金丹」に灘浦みかんを使用した期間限定商品を開発。国産原料にこだわり、小ロット製造対応可能なトナミ醤油(株)がみかんの一次加工を請け負い、皮なども活用。卸売商社数社が協力して、新たな販売網の構築。また、メディカル給食を提供する(株)葉っぱ～Farmの技術を生かし枝豆のペースト化を行っています。



2024年2月

試食会の実施

「富山ブラック枝豆」の新商品であるドレッシング、味噌、ずんだ餡のどら焼きやおはぎ、ポタージュの5アイテム、「灘浦みかん」を活用した和菓子の1アイテムの試食会を2月1日開催。冷凍やレトルト商品化など、新たな商品展開を期待する声もあがりました。



VOICE

プロジェクトメンバーの声



株式会社ボン・リブラン 代表取締役社長
松井 敏幸さん

富山ならではの素材に 着目したお菓子づくり 新たな試みに挑戦

地元の農産物でお菓子をつくるという、富山ではこれまであまり例のない試みに挑戦しました。「灘浦みかん」は市場に広く出回ることがなく、地元の人もほとんど知らないマイナーな果物。私も今回初めて知りました。酸味が強いという点がお菓子に向いていると思います。「富山ブラック枝豆」は冷凍したむき身を「ずんだ」にして大福や団子にしようと考えています。ブラック枝豆の配合割合と価格設定が今後の課題です。商品開発にあたって、当社は開発・製造・販売を担当できる。そこに原料を一次加工していただく事業者が加わることで商品化の流れができる。その仕組みを構築できたことがプロジェクトに参加して良かった点です。地元の様々な業者が集まり、力を合わせることで、オール富山の商品ができる。今回のプロジェクトで生産者とのつながりも生まれました。これからも富山ならではの素材を使ったお菓子づくりに取り組んでいきたいと思っています。