

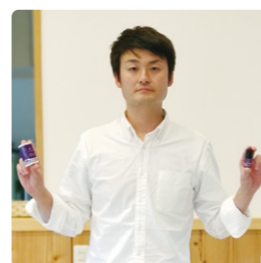
CHALLENGE!!
 地産地消
 ふくしま
 ガイドブック



CHALLENGE!!
 地産地消
 ふくしま
 ガイドブック



ウィズコロナ時代の新たなスタンダードに!



発行 | 福島県企画調整部地域振興課
 〒960-8670 福島市杉妻町2-16 TEL:024-521-7118

福島県

福島県における 地産地消推進のための基本理念

本県は、豊かな風土から生まれた農林水産物や地域に根ざした地場産品、豊かな自然や景観、文化、歴史などの地域資源に恵まれており、これらの恵みを受けて地域社会が形成されてきた。

こうした地域社会を将来にわたって持続し発展させていくためには、個々の地域資源を見つめ直し、地域自らがそれらの地域資源に愛着を持って積極的に活用する地産地消を推進していくことが重要である。地産地消の進展は、地域経済の循環の活性化や地域コミュニティの醸成に大きく貢献することとなる。また、これらのことを通して個々の地域資源がブランド力を高めたり、その地域自体が魅力を高めることで、地域外(県外)への訴求力を向上させ、さらなる交流が拡大していくことが期待できる。

一方で、地産地消には、産品等の移動距離を最小限とし限りある資源やエネルギーの節約が図られるといった環境対策に貢献する側面も有している。

このため、地産地消の推進を、地域経済の循環を活性化し、地域コミュニティを醸成するとともに環境保全に寄与しながら県民の暮らしを豊かなものにする本県の重要な施策の一つとして位置付け、全県的な運動として取り組むこととする。

(福島県「地産地消推進のための基本方針」より抜粋)



「ふくしま地産地消大賞」は、県産品の消費拡大、再生可能エネルギーや観光施設の利用拡大といった様々な地産地消の取組を後押しするため、2015年度から4年間に渡り実施した表彰制度です。地産地消に積極的に取り組む事業者等の中から、大賞1者、優秀賞3～4者を選出し、優良事業実践者として称えています。

受賞者の一覧等は、県地域振興課ホームページをご覧ください。

[ふくしま地産地消大賞](#) [検索](#)

CONTENTS

事例紹介

01	株式会社磐城高箸 いわき市 木材(杉・ヒノキの間伐材)	4
02	株式会社オクヤピーナッツジャパン 喜多方市 農産物(落花生)	6
03	株式会社ワンダーファーム いわき市 農産物(トマト)	8
04	株式会社三和紙店 福島市 木材(桃の剪定枝)	10
05	株式会社栄楽館 ホテル華の湯 郡山市 県産食材	12
06	有限会社大福食品 棚倉町 農産物(大豆)	14
07	NPO法人南会津はりゅう里の会 南会津町 木材(クロモジ・ニオイコブシ等)	16

県産品紹介

1	小高工房 南相馬市	18
2	株式会社川俣町農業振興公社 川俣町	18
3	株式会社マストロ・ジェッペット 南会津町	19
4	一般社団法人ふくしま逢瀬ワイナリー 郡山市	19
5	あたたらのちち株式会社 二本松市	20
6	株式会社起点 いわき市	20
	地産地消の取組Q&A	21
	地産地消商品化&起業フローチャート	22
	2021年度 起業・新たな事業展開に関する支援メニュー(県関係)	24
	ウィズコロナの今こそ! 地産地消の取組に関する情報発信方法・キャンペーンをご紹介します!	26

ウィズコロナの今こそ 地産地消

2020年初頭、突如発生した新型コロナウイルス感染症は、その後世界中で急速に拡大し、今もなお、私たちの生活に大きな影響を及ぼしています。感染防止のための新常識として、マスク着用や手指消毒、三密の回避といった新しい生活様式が実践され、働き方においても、オンラインツールの活用やテレワーク等が推進されるなど、瞬く間に日常が様変わりしました。

社会全体に目を向けると、特に経済活動の面において、緊急事態宣言等による移動制限に端を発する生産活動の停滞やサプライチェーンの寸断、消費行動の収縮など、これまでの大量生産・大量消費社会の弱点があらわとなりました。

ウィズコロナ時代において、このような問題点を解決するためには、地域内で生産から消費まで完結でき、なおかつ地域経済の循環や地域活性化が期待できる地産地消の取組が大きな鍵となります。

県では、商工業や観光業、エネルギー産業など、県政の様々な分野で地産地消を推進しています。本冊子では、あらゆる地域資源を活用した先駆的事例や商品についてご紹介していますので、コロナ禍でも創意工夫しながらチャレンジする事業者の情熱や地域に対する思いについても、併せて感じていただければと思います。

本冊子を、今後の取組へのヒントや課題解決の足がかりとして、また、県産品を購入するきっかけとして、少しでもお役立ていただければ幸いです。

2021年2月
福島県地域振興課



地域の木材を無駄なく有効活用し
林業の再興を目指す



取組の内容

廃校になった小学校を改修した工場で、杉の割り箸、杉チップを使った枕、ヒノキの鉛筆、オガ粉を中材に使ったぬいぐるみを製造。材料はすべて周囲の山林から産出される杉・ヒノキの間伐材であり、持続可能な林業の再興を目指す。また、環境配慮型企業としての取組についても積極的に進めている。昔ながらの木造校舎を利用したイベントやワークショップなども開催し、地域の交流・関係人口拡大にも寄与。

取組もうと思ったきっかけ・経緯

衰退していく田人地域の林業に危機感を抱き、新しい活路を杉の高級割り箸に見出す。2010年冬に「株式会社磐城高箸」を設立。機械を導入し、試験製造を終えたところで東日本大震災が発生。余震で機械も壊れ、廃業も覚悟したが、外部の支援を得て、被災3県の杉の間伐材を使った割り箸「希望のかけ箸」を発売。会社の方向性を決定づけるひとつの契機となった。2019年、歴史ある地元の廃校を、元の姿を最大限いかしながら自社の製造工場に改修し、見学可能な場所として甦らせた。

150年後には
田人の地を
首都にしたい!

代表
高橋正行さん



取組の成果

2014年 ソーシャルプロダクツアワード2014受賞 2014年 復興庁「新しい東北」復興ビジネスコンテスト大賞受賞
2020年 第6回ふくしま産業賞福島民報社賞受賞



三県復興 希望のかけ箸

東日本大震災後、自分たちの地域だけではなく、被災地全体に想いを馳せられるような製品を作りたいと考え、被害が大きかった岩手・宮城・福島の杉間伐材を使用して作った割り箸。売上の一部を義捐金として各県に寄付。



眠り杉枕

割り箸製造の過程で出た不良品をチップにして、枕の素材として活用。チップには全量いわきの杉間伐材を使用。枕として間伐材マーク、木づかいサイクルマーク認証を取得した、日本で唯一の製品。



旧校鉛筆

廃校を活用した工場らしく、学校につきものの鉛筆をヒノキを使って製造。芯の濃さは多くの小学生に親しまれている2Bとした。鉛筆製造業への新規参入は稀であり、原木から一貫製造される国産鉛筆の工場は国内唯一。

今後の目標

地元企業とのコラボレーションを通じて地域を盛り上げる

地域の宿泊施設「田人おふくろの宿」と提携し、眠り杉枕、箸、BBQ用のウッドプランクを宿で使用できるようにしたい。「磐城高箸」の知名度、情報発信力で地域全体を盛り上げていきたい。現在、地元酒造会社とコラボした「木のストロー」も開発中。

商品化や起業を考えている方へのアドバイス

ハイテクな時代のなかで、ローテク・アナログでも創意工夫し、考え抜くことが製品開発の肝となる。引き出しを増やすためのインプットも必要。また、商品への興味を喚起するデザインやネーミングも大事。

「ウイズコロナ」私たちの取組

2020年の春先は引き合いが9割減となるなど受注は減ったが、旧校ならではの教室を活用し、地域と連携した交流イベント「旧食会(給食会)」を行うなど、コロナで沈みがちな社会に田人地域から元気を発信している。



Company Profile

事業者：株式会社磐城高箸
所在地：いわき市田人町南大平字坪内95-1
事業内容：純いわき産杉割り箸、杉枕、ヒノキ鉛筆、オガぬいぐるみの製造・販売



株式会社オクヤピーナッツジャパン

| 喜多方市 | 農産物(落花生)



農商工福連携で地域が一体となり
ともに幸せになる仕事を志す



取組の内容

農業法人として会津産落花生を自家栽培するだけでなく、地元農家70軒による「会津豆倶楽部」を組織し契約栽培している。また、落花生の洗浄、選別、乾燥、焙煎までの工程が一貫して可能な「会津ピーナッツセンター」を設置。栽培から加工に至るまで、福祉施設とも積極的に連携している。ピーナッツペーストなどの原材料の提供を通じて、企業とのコラボレーション商品も続々と開発中。

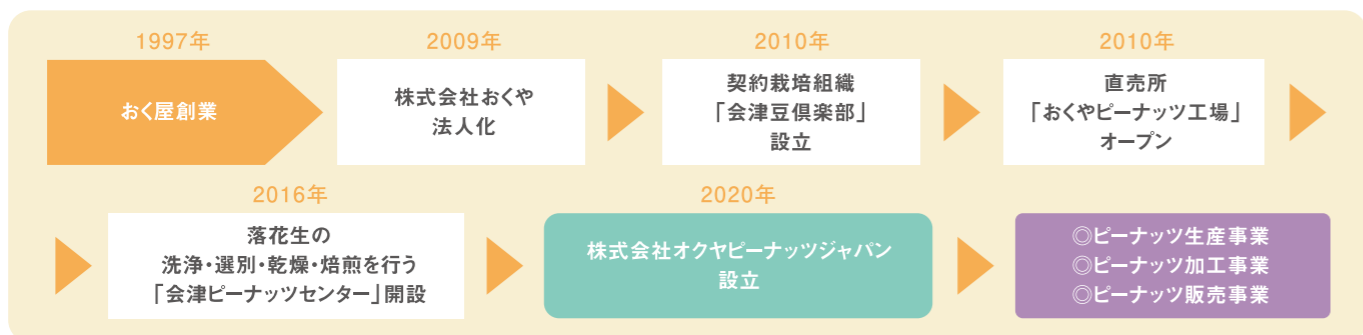


未来に種まくあったか仕事で地域農業、地域産業に貢献していきたい!

代表
松崎健太郎さん

取り組もうと思ったきっかけ・経緯

2009年「株式会社おくや」法人化。豆菓子屋を営む傍ら、国産ピーナッツが手に入りづかったことから、1980年代まで会津で栽培されていた落花生に着目。生産者の負担を減らして品質を平準化させるための投資を続け、産地としての復活に成功。2020年「株式会社おくや」を分社化し、農業法人である「株式会社オクヤピーナッツジャパン」を設立。代表取締役の松崎氏自身も認定農業者に。



取組の成果

令和元年度産地消費等優良活動表彰・食品産業部門 農林水産大臣賞受賞(株式会社おくや)



会津豆倶楽部

「100年後の会津にも豊かな畑が広がるようにその種を今、蒔こう!」という理念に賛同する農家と契約栽培の仕組みを構築。営農指導、種と資材の提供、機械の貸し出しを行い、農家の負担軽減と品質平準化を実現。



おくやピーナッツ工場(直売所)

会津産落花生を使った豆菓子や、ピーナッツ納豆、ピーナッツプリンといった個性あふれる商品も販売。なかでも、ここでしか食べられないロイヤルピーナッツソフトクリームはリピーターも多く人気。喜多方駅から徒歩数分の場所にあり、駐車場も完備。



会津ピーナッツセンター

落花生の洗浄から選別、乾燥、焙煎までを一手に担う施設。市内約15カ所の福祉施設と連携し、落花生の殻はすべて手剥き。会津ブランドとしての付加価値を創出している。

今後の目標

自家栽培の拡大と「あいづピーナッツパーク構想」

自家栽培する落花生の生産量増を目指す。また、店舗を改装し、コラボ商品も拡大したい。会津産落花生と地域の人材力を活用して、喜多方の新たな観光名所を創造する10年ビジョン「あいづピーナッツパーク構想」を推進中。みんなの畑「ピーナッツ村」開村に向け、村民募集中。

商品化や起業を考えている方へのアドバイス

今は農商工連携型6次化の時代。孤軍奮闘はうまくいかない。最初から行政や資材業者など周囲を巻き込み、課題を一緒に解決していくことが大事。

「ウィズコロナ」私たちの取組

店頭での基本的な衛生対策を実施。コロナの影響で仕事が減った時期もあったが、逆に時間ができたため、落花生生産とその6次化に特化した新会社(オクヤピーナッツジャパン)の設立を進めることができた。

Company Profile

事業者: 株式会社オクヤピーナッツジャパン
所在地: 喜多方市字天満前8930
事業内容: ピーナッツ生産・加工・販売



株式会社ワンダーファーム

| いわき市 | 農産物(トマト)



農産物の生産・加工・販売を一貫して行う6次産業化モデルの先駆け



取組の内容

東日本大震災後の福島県の農業復興と地域活性化を目指し、トマト栽培ハウス、レストラン、物販施設、加工施設、体験施設を備えた「ワンダーファーム」をオープン。トマトを中心とした地元の新鮮野菜の直売だけでなく、トマトを活用した加工食品の開発・製造、レストランでの飲食提供、収穫体験提供等を行っている。

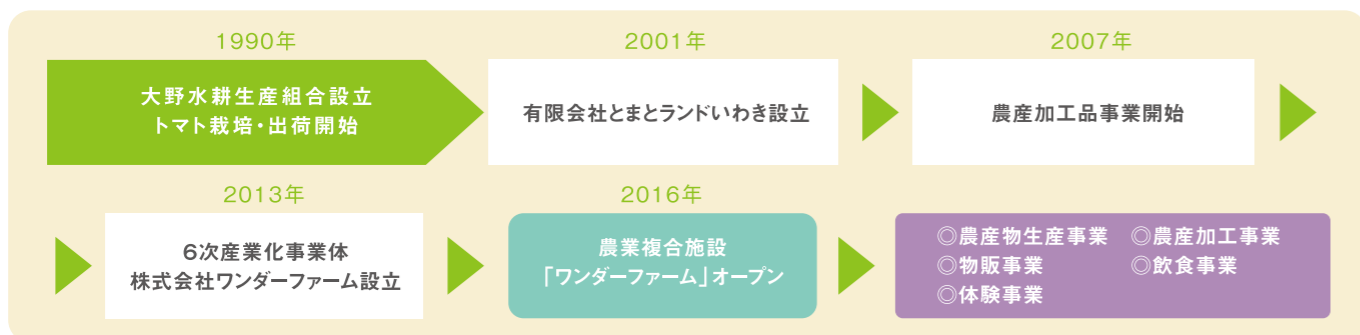


食に触れる体験を通して、農業の大切さや作物の美味しさを伝えたい!

代表
元木寛さん

取り組もうと思ったきっかけ・経緯

震災前から農業倉庫を利用した直売や、手作りのトマトジュースの提供などを行い、手ごたえと可能性を感じていたと同時に、農業経営を安定化させるため、A級品でないものについても加工を通じて付加価値を高めていく必要性も感じていた。震災後、福島県の農業が危機的状況にあるなか、地域の農家全体に利益の出るような仕組みを作りたいという思いで、2013年、「有限会社とまとランドいわき」を母体として「株式会社ワンダーファーム」を設立。



取組の成果

平成25(2013)年度農林水産祭 天皇杯受賞(有限会社とまとランドいわき)



ワンダーファーム

野菜の直売所とカフェを備えた「森のマルシェ」、ビュッフェレストラン「森のキッチン」*、食品加工工場「森のめぐり工房」のほか、BBQやイベントを行う広場、体験農園からなる、生産・加工・販売・体験の複合型施設。

(※2020年11月現在休止中)



トマトを使った商品開発

トマトジュースをはじめ、ドレッシング、スバリゾートハワイアンズと共同開発した「とまと味噌」、トマト果汁を50%使用したビアカクテル「WONDER GOLDEN EYE」などフレッシュなトマトを使った商品の開発やコラボレーションに取り組んでいる。



JRとまとランドいわきファーム

面積4.1haの太陽光利用型植物工場で、12種類・約90,000株のトマト・ミニトマトを栽培。年間の生産量は約1,300トン。市場、隣接のワンダーファーム、JRグループ各社へ出荷するほか、収穫体験も楽しめる。

今後の目標

産地ブランド力の向上と地域活性化

トマト栽培に適したいわき市四倉の、産地としてのブランド力を向上させたい。いわきでつくられたトマトの出口戦略のひとつとして、「ワンダーファーム」を展開し、地域内の経済循環と地域活性化につなげていく。

商品化や起業を考えている方へのアドバイス

原材料の生産がしっかり行われていないと他の事業に波及していかない。アイデアひとつで何でもできるし、SNSや口コミを通じてチャンスは広がっていく。

「ウイズコロナ」私たちの取組

スタッフのマスク着用、アルコール消毒液の設置、トンぐ類のこまめな交換、お客さま用の手袋の用意など実施。ビュッフェレストランは休止中だが、別形態での再開を目指している。直売所では「コロナに負けるな! トマトで健康応援セール!」などの企画を行った。バーベキューなど通気の良い屋外のコンテンツに注力している。

Company Profile

事業者: 株式会社ワンダーファーム
所在地: いわき市四倉町中島字広町1
事業内容: 農産物加工販売・物販・飲食・体験提供





捨てられていた桃の剪定枝を使って
福島ならではの和紙に



取組の内容

全国でも有名な福島県の果物に注目。剪定作業で廃棄されていた果樹の枝や幹の皮を使って和紙を製造。地元クリエイターとの連携でデザイン性の高い商品を開発し、福島県と県産果実のイメージアップに貢献。手すき和紙や機械すき和紙のほか、これらを活用したコースター、果物を入れるお土産BOX、御朱印帳、しおりなど様々な商品を展開中。

福咲和紙の
可能性を広げたい!

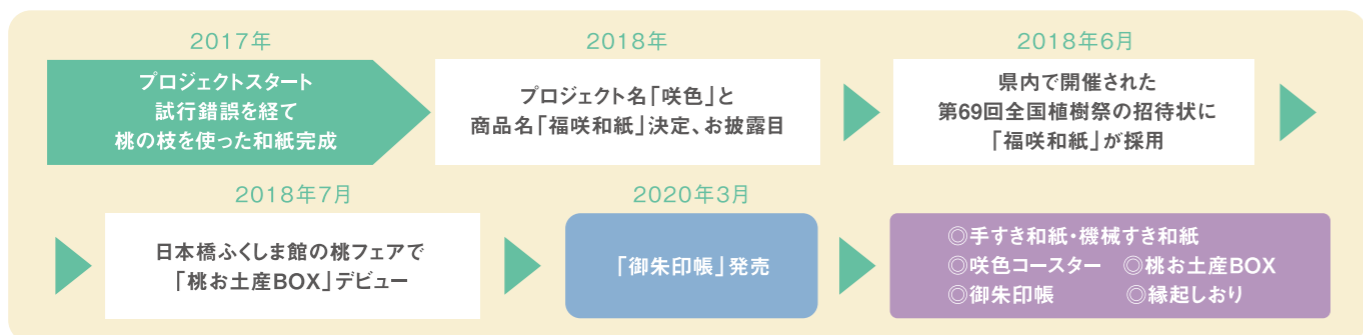
社長
吉田和之さん



副社長
小野光代さん

取り組もうと思ったきっかけ・経緯

以前から業務として果物の梱包材など農業用資材を取り扱っていたことから、東日本大震災による原発事故後、風評被害に苦しむ農家を紙屋の立場から何とか応援したいと考え、果樹の枝や幹から和紙をすく「咲色SAKIIRO」プロジェクトをスタート。福島県の代表的な果物「桃」の剪定枝から、手すき和紙職人と工場技術者の協力を得て「福咲和紙」を完成させた。



取組の成果

書籍「おもしろ“紙学” 紙の未来とわたしたちの生活」(くもん出版刊)に「福咲和紙」掲載



福咲和紙(手すき)

福島の「福」と、笑顔が「咲」くようにとの思いをこめたネーミング。手すき和紙は鮫川村の和紙職人に、機械すき和紙は山梨県の製紙会社に依頼。ほのかに桃を感じさせる淡い風合いの優しい和紙。コースター、はがき、しおりなどに商品展開。



桃お土産BOX

桃の枝で作った福咲和紙(機械すき)を使い、名産の桃を持ち運べるように作った桃専用ギフト箱。地元デザイナーと連携してパッケージをデザイン。有名俳優にBOX入りの桃を贈呈するシーンがメディア掲載されるなど話題に。



御朱印帳

「福咲和紙」を使った御朱印帳。表紙としおりは手すき和紙で、摩擦や水濡れに強い特殊加工。中面は機械すき和紙を使用している。桃は古来より邪気を払うといわれており、近年の御朱印帳ブームもあって人気の商品。

今後の目標

販路開拓と新たな紙文化の創造

「福咲和紙」商品の販路開拓に力を入れていきたい。県内を訪れた人に認知され、買ってもらえる商品にしたい。和紙を使った体験ワークショップも積極的に行っていく。ペーパーレスの時代だが、紙の歴史を掘り起こしながら、新たな紙の文化を創っていきたい。

商品化や起業を考えている方へのアドバイス

地域の特産品の特徴を把握し、地域の歴史・文化を学ぶこと。一時的な流行りでは長く続くものは作れない。その土地にしかないものや、ストーリーにこだわることで価値が生み出され、共感を呼ぶ商品になる。

「ウイズコロナ」私たちの取組

社内でも流通経路においても衛生管理には気を付けた。コロナ禍で世間のイベントなどプロモーション活動が減ったことにより紙の需要も減。デジタル化、ペーパーレス化も急速に進んでいる。これからは、特産品を活用するなどして、福島らしさのある新しい価値を創造していくことが重要となる。

Company Profile

事業者：株式会社三和紙店
所在地：福島市柳町3-30
事業内容：各種用紙卸売、農業用資材販売





旅館だからこそできる
ビュッフェダイニングと6次化商品開発



取組の内容

食事を通じて「ふくしまの今」を発信していくことは「宿の命」＝「宿命」であるとの思いで、地域産品を使用したビュッフェダイニングの開設や、県産食材を活用したお土産品にもなる商品の開発など、一度にたくさんの食材を様々なスタイルで提供できる旅館の特性を存分にいかした地産地消の取組を推進している。また、地域の食文化の継承者として食育教室の開催等も行う。



地域の食の魅力
伝えるのは
宿の命＝宿命です！

取締役常務
菅野豊臣さん

取り組もうと思ったきっかけ・経緯

地域に根差す企業として「健康応援 ふくしま応援」をコンセプトに、地産地消をテーマにしたビュッフェダイニングを2010年開設。東日本大震災後、風評被害に苦しむ地域産業のために旅館としてできることを考え、ビュッフェでの積極的な県産食材使用を継続するとともに、好評だったカレーのレトルト商品化をはじめ、地域の食材を使用したスイーツ、ドレッシングを商品化するなど取組を展開。



取組の成果

2016年 第1回ふくしま産業賞福島民報社賞受賞 2016年 第1回ふくしま地産地消大賞優秀賞受賞
2020年 ふくしま満天堂プレミアム2020受賞



ビュッフェダイニング

各地の食材や文化を取り入れた「巡りながら味わう」ダイニング。地産地消に特化した「地場産館」コーナーを設け、県産食材を使用したオリジナルのメニューや郷土料理などを提供している。



華カレー

福島県産の美味しい米をたくさん食べてもらうことで風評被害の払拭につなげようと、「飯に合う」カレーをビュッフェメニューとして開発し、レトルト商品化。地元のブランド牛肉・豚肉や、県産米粉ルウを使用。



オリジナルスイーツ

地元の青果業者、菓子製造業者とコラボレーションして開発したオリジナルスイーツ。県産の桃「あかつき」と県産米粉を使用したシュークリーム「桃香」をはじめ、「香り苺」「梅香」「桜香」の4種を展開。

今後の目標

地域連携で商品のバリエーションを広げる

地元企業とのコラボレーションで商品の幅を広げていきたい。地域の食材を使った、福島県産米に合う「ふりかけ」や「漬物」、深沢の名水を使った「炭酸水」の商品化を計画中。

商品化や起業を考えている方へのアドバイス

商品そのものだけでなく、売り先、売り方、パッケージや見せ方を考えておくこと。包材や販促ツールにもお金がかかる。商品を作る前にしっかり販売計画を立てることが必要。また、積極的に新しい情報に触れること、周囲を巻き込みながら一緒にやることが大事。

「ウイズコロナ」私たちの取組

食事はダイニングの席数を減らし、時間もずらして対応。手袋、マスク、検温、除菌といった基本的な対策を徹底。食事会場は除菌後の席に対応したスタッフの名入れカードを置いて信頼性を高めた。また、遊び心あるデザインの「マスクケース」や、飛沫防止「うちわ」を開発。感染防止対策の中にも「楽しさ」をプラスした。



Company Profile

事業者：株式会社栄楽館 ホテル華の湯
所在地：郡山市熱海町熱海5丁目8-6
事業内容：旅館運営





新しい発想と行動力で
豆腐の可能性を広げる



取組の内容

明治34年の創業以来、100年以上にわたる豆腐づくりのこだわりを守りつつ、新商品開発や地元企業とのコラボ、豆腐づくり体験イベントなど新しい試みを続けている。県産青大豆を使った「青豆寄せ豆腐」をはじめ、油揚げ、凍み豆腐、おからドーナツや豆乳プリンといったスイーツなど幅広い商品を取り扱うほか、自家栽培した希少品種「さと豆」を使って「さとまめ豆腐」を製造。最近では、豆腐のしぼり汁を活用したハンドクリームの開発・販売も行う。

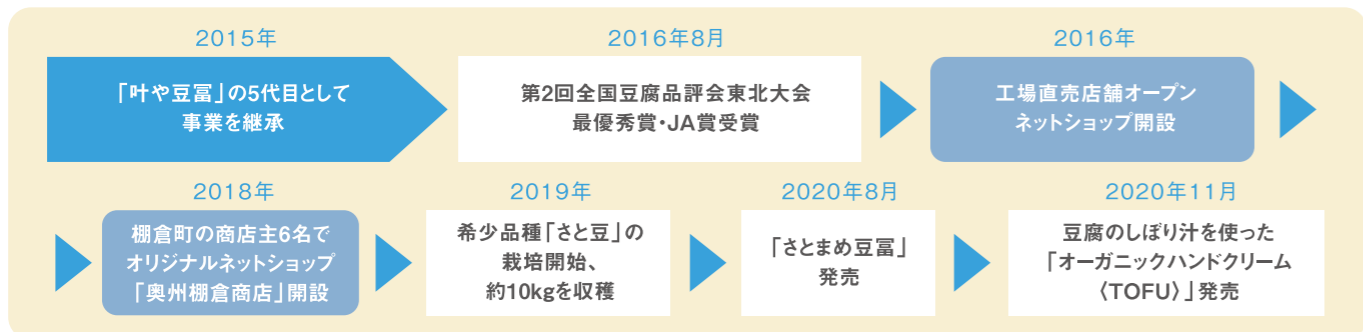


豆腐の魅力を発信し
地域の元気に
つなげます!

代表
大楯広さん

取り組もうと思ったきっかけ・経緯

大学卒業後、百貨店勤務を経て、2015年に5代目として事業を継承。小規模豆腐店の厳しい経営状況に危機感を覚え、事業再生に取り組む。品評会への出品、マルシェやネットでの販売、地域のパン店や菓子店との共同商品開発、SNSでの情報発信などを行い、知名度を上げてきた。自分で作った大豆で豆腐を作りたいとの思いから、地域の人たちの協力を得て、希少在来品種「さと豆」の自家栽培を開始。



取組の成果

2016年 第2回全国豆腐品評会東北大会最優秀賞・JA賞受賞



青豆寄せ豆腐

県産青大豆と山形県産大豆をブレンドし、瀬戸内海由来の水にがりで寄せた、色鮮やかな緑と濃厚な甘みが特徴の看板商品。2016年の第2回全国豆腐品評会東北大会で最優秀賞を獲得。開発当初より改良を重ね、今も進化中。



さとまめ豆腐

2019年、希少在来品種「さと豆」の自家栽培を開始。生産者やまちづくり団体の協力を得て自然農法で育て、初年度は約10kgを収穫。濃厚でクリーミーな豆腐に仕上がった。つくった150丁は即日完売。2020年は、10倍の収量を目指す。



奥州棚倉商店

棚倉町の若手商店主6人で開設したネットショップ。メディアにも取り上げられ成果につながる。そば店と協力して作ったオリジナル商品「蕎麦豆腐」も誕生。

今後の目標

直販強化と「さと豆」商品のブランド化

現状は約85%が卸売。今後は情報発信をより強化し、店頭やネットでの直販を増やしていきたい。また、自家栽培を始めた「さと豆」を使った商品のブランド化を進める。木綿豆腐の絞り汁を原料にした新商品「オーガニックハンドクリーム〈TOFU〉」の販売も広げていく。

商品化や起業を考えている方へのアドバイス

新しいアイデアは既存の概念が組み合わせることができるもの。多方向に意識を向けながら、様々な情報や考え方に触れることが大事。そして何より、動き続けること。常に動いていることで会うべき人に会えるし、道が拓ける。

「ウイズコロナ」私たちの取組

店舗にアルコール消毒液や透明スクリーンを設置するなどの基本的な対策を徹底。リアルイベントや試食提供ができなくなったため、ネットショップの強化、オンラインマルシェ開催、SNSを活用した情報発信を積極的に行っている。

Company Profile

事業者：有限会社大楯食品
所在地：東白川郡棚倉町大字棚倉字鉄炮町16番
事業内容：豆腐商品の製造・販売



NPO法人南会津はりゅう里の会

| 南会津町 | 木材(クロモジ・ニオイコブシ等)



森の恵み「アロマ」による
地域産業おこしと交流の創出



取組の内容

針生地区の森林資源であるクロモジやニオイコブシ等を活用したアロマオイルを製造。持続可能な事業を目指し、原材料となる木々の植生状況調査や保全活動、植栽も行う。地域の交流拠点として設置した「ほしっぱの家」では、アロマ体験をはじめ、音楽祭や健康イベントなどの実施や、大学や企業の研修の受け入れを行い、地元との交流を創出。地域の活力向上だけでなく、南会津のファンづくりにも寄与。

取り組もうと思ったきっかけ・経緯

少子高齢化が進み、活力と交流の場を失いつつあった針生集落に、次世代が積極的に加わる場をつくり、針生ならではの交流や住民のいきがいを創出するため、NPO法人「南会津はりゅう里の会」を設立。都内のアロマ専門店から「国産のアロマオイルをつくれなにか」と声をかけられたことがきっかけで、2015年からは6次産業事業として精油の製造を開始。地元の森林資源をいかした香りの6次産業化を進めている。



クロモジの香りにはリラックス効果があるとされています!

松澤 颯さん



取組の成果

2018年 第3回ふくしま地産地消大賞優秀賞受賞



精油の製造

地元産クロモジなどの樹木を原料にした精油(エッセンシャルオイル)を製造。水蒸気蒸留後、ろ過して生産した精油は、東京の専門店が全量買い取り。将来的には海外輸出を目指す。



南会津アロマ祭り

南会津産アロマを身近に感じ、魅力に触れるイベント。2015年より毎年開催し、2019年には1,500人以上が来場。2020年はアロマウィークと題し、町内店舗での芳香浴やワークショップ等を行った。



ほしっぱの家

南会津産材を使用した木造建築。社会教育施設として、南会津地域の農林業に関する取組の学習、研修、体験の場として機能するほか、各種イベントに活用。また、集落の高齢者のための冬期間の待避所的な役割も担う。

今後の目標

森林活用の幅を広げ多彩な人材が集まる場所に

森林資源を保全しながら、建築・設計・木材加工・森林セラピーなどトータルに活用していく。森を馬に乗って歩くホーストレッキングツアーも実施予定。様々な活動を通じて、針生地区を多種多様な人材が集まる場所にしていきたい。

商品化や起業を考えている方へのアドバイス

自分たちのベースとなる地域があることは強み。インターネットがあればどこにいてもつながることができる世の中だからこそ、自分の土台があることが大切であり、それにより地域に根差す活動ができる。

「ウイズコロナ」私たちの取組

例年当地を訪れる大学生のゼミの研修がなくなったり、アロマ講座をオンライン化したりしたが、影響は小さい。むしろ「ステイホーム」が多くなったことで香りを楽しむことへの関心が高まり、売上は増加。抗菌効果もあるアロマは、マスクの消臭スプレーに活用されるなど需要が高まった。

Company Profile

事業者：NPO法人南会津はりゅう里の会
所在地：南会津郡南会津町針生字宮ノ下1742番地2
事業内容：アロマオイル製造(6次産業事業)、地域間交流・地域ふれあい促進事業



小高工房



小高の鷹の爪

9月から本格的な収穫期を迎える鷹の爪は、実の色が緑から赤に変わった後も必ず完熟するまで待ち、1本ずつ丁寧に手摘み。手間がかかる分、辛さの中にも甘味や旨味が広がります。収穫後は、洗浄、天日干し、機械乾燥の工程で選別を繰り返し、風味のよい一味製品に仕上げています。

小高とうがらしプロジェクト

2016年、避難指示が解除された小高区で鳥獣被害を受けにくい唐辛子に目を付け、栽培を通じたコミュニティ形成や地域経済循環を目的にスタート。農家から購入した鷹の爪の苗木を100円で販売する引き替えに、熟した実を買い上げ。2019年には地域内外の80名以上が参加。楽しみながら小高の新たな特産品づくりに励んでいます。

小高一味



一本の鷹の爪の「皮」・「種」・「胎座(ワタ)」からそれぞれ作られる3種類の一味。柔らかい辛さから激辛まで、お好みに応じてお選びいただけます。

小高一味 辛油



南相馬市産の菜種油「油菜ちゃん」を使用。香り豊かな「かけるオイル」です。パスタやピザのアクセントにおすすめ。

株式会社川俣町農業振興公社



川俣シャモ

川俣シャモ農家の団体「川俣シャモ振興会」が、シャモをおいしく、そして安全に提供するため、肉用鶏では国内初となる「JGAP団体認証(農業生産工程管理の国内認証)」を取得し、生産しています。深みのあるコクと弾力のある肉質が特徴の地鶏であり、高タンパクかつ低カロリーです。噛めば噛むほど口の中にジューシーな旨味が広がり、その味は県内外の和食・中華の料理長や焼き鳥店のオーナー、フレンチ・イタリアンレストランのシェフなどから好評を得ています。

地鶏カレー



川俣シャモの挽肉を使用した、中辛でキーマカレー風の商品です。

ソフトジャッキー



川俣シャモのササミを使用した商品です。おやつに、おつまみに、スポーツ後のタンパク質補給にも最適です。

株式会社マストロ・ジェッペット



南会津の木材

南会津町は町の面積の約9割を森林が占める、豊かな資源に恵まれた地域。『マストロ・ジェッペット』では、先代から高い木工技術を引き継ぐ職人をはじめ、デザイナー、イラストレーター、アーティスト、絵本作家など多くのクリエイターが手を組み、南会津の雄大な自然の中で育った多様な樹種を製品づくりに活用しています。長く愛用すればするほど味わい深く変化する「木」だからこそ、安全性はもちろんのこと、美しいデザインにもこだわったものづくりを心掛けています。

FAVA -Four seasons-



『マストロ・ジェッペット』の代表的なおもちゃであるラトル「FAVA」の特別仕様商品。季節ごとに異なる南会津産広葉樹を選定しており、手にとるたびにお子さまが産まれた季節を思い出させてくれます。

ひのきNOE



南会津町で出生届を提出した方に寄贈される、南会津産ひのき材を贅沢に使用した非売品の動物積み木。人形遊びや知育玩具として、水に強くお風呂でも遊べます。

一般社団法人ふくしま逢瀬ワイナリー



ふくしまワイナリー プロジェクト

震災による風評被害に苦しむ福島県の農家を応援するため、2015年に郡山初のワイナリーとして創立。果樹農業の6次化を通じて、新たな農業の魅力を発信すべく、ワインのほか、リキュールやブランデー造りを行っています。2018年には、県産りんご「ふじ」を使ったりんごリキュールがIWSCRりんごリキュール部門にて単独の世界最高得点を獲得。また、2020年には、同じく「ふじ」を使ったシードルが国内シードルコンクールで最高賞・金賞を受賞しました。

Vin de Oillage ROUGE



郡山産メルローなど複数の品種をブレンド。深紅色にカシヤやプラムのような香り。豊かな土壌が生み出す上品で引き締まった酸味と、余韻を長く楽しめるなめらかな渋み特徴です。

Vin de Oillage CHARDONNAY



郡山産シャルドネ100%使用。透明感のある黄色を帯び、ライムのようなシトラスの香り。口いっぱいに広がる上品な香りと柔らかい酸味、フレッシュな味わいが特徴です。

あだたらのちち株式会社



安達太良の生乳

安達太良地域にとって酪農業は、米や野菜の栽培に並ぶ主要な産業のひとつ。しかし、高齢化や後継者不足、生産コストの高騰等の理由により廃業が進んでおり、さらには、震災による深刻な被害が、酪農家の大幅な減少に拍車をかけています。安達太良地域の自然豊かな土地で育った清らかな生乳は、地域経済と美しい風景、そして私たちの健康を守る大切な産業であり、『あだたらのちち』では生乳の仕入れからソフトクリームの完成までの全工程をスタッフが自ら丁寧にを行っています。

ソフトクリーム きよミルク



安達太良産の生乳を100%使用した無添加で体に安全安心なソフトクリーム「きよミルク」は、生乳本来の甘み、コクが感じられるよう、独自の製造方法で丁寧に手作りしています。

冷凍カップ きよミルク



「きよミルク」をカップに絞ってすぐに-40℃に急速冷凍することにより、お持ち帰りや配送ができるようになりました。お土産や贈答品におすすです。

株式会社起点



いわきのオーガニックコットン

日本の在来種である「備中茶綿」を有機栽培。小ぶりで希少な綿であり、繊維の太さが特徴で、素材の茶色をいやすことで自然本来の温かみある生成り色の製品が生まれます。『起点』では、ふくしまオーガニックコットンプロジェクトで収穫した和綿を使用しオリジナルブランド「SIOMÉ」を展開。「循環と機能美」をコンセプトに、生産者と消費者の暮らしを想像/創造するものづくりを行っています。

ふくしまオーガニックコットンプロジェクト

震災により打撃を受けた福島県の農業と地域コミュニティの再生を目的として、2012年から活動を開始。いわき市を中心とした遊休農地を積極的に活用しています。プロジェクトを通じて福島を訪れたボランティアは延べ27,000人。和綿の栽培・収穫を通じた交流が広がっています。

フェイスタオル/生成り色



タオルの最終加工時に行われる柔軟剤仕上げをせず、吸水性など機能性がありながら自然が生み出す素材そのものを楽しむことができます。

手ぬぐい/潮目の重ね綿



身の回りのモチーフを和柄でアレンジした平織り文規格の手ぬぐい。繰り返し使うことで風合いが深まっていきます。



地産地消の取組



新商品の開発や事業拡大をお考えの皆さまへ。不安や疑問点を解消しましょう。



自分が作った野菜で商品を開発してみたいが、相談窓口がたくさんあって困っている。どこに連絡すればいいか。



製造・加工について知りたい、資金面について知りたいなど、内容によって問い合わせ先は異なりますが、まずはお住まいの地域にある県農林事務所の企画部や県地方振興局の企画商工部へご連絡ください。窓口で解決しない内容でも、関係機関をご紹介するなどの対応が可能です。困ったら、悩む前にまずはお電話を。声をあげて相談することで、必ず道はひらけます。



果樹園を経営しており、大手企業に加工用として桃を出荷している。地元で果物として桃を販売したいが、どのようにすればいいか。



今まで加工品でしか出荷していなかったとのことなので、果物としての桃のブランドを確立するところから始めましょう。ブランディングには、桃の品質はもちろんネーミングやパッケージも重要です。また、しっかりした事業計画を立ててください。それが現在お付き合いのある企業に仁義を切る意味でも、一番のコミュニケーションツールとなります。



地域の特産品を使用して、お土産になるようなお菓子をつくりたい。パッケージも含め、どのように進めればいいのか。



パッケージを決める前に大切なことがあります。それは商品のコンセプトをしっかりと固めることです。まずは原料となる特産品の特徴を3つあげ、既存の類似商品などと差別化できるポイント(強み)を明確にしましょう。コンセプトとどのようなお菓子にするかが決まったら、試作品をつくれます。たくさんの人の意見や感想を聞いて、商品化できるレベルまで完成度を高めてください。試験的に販売して評判を確かめ、反応がよければ、少量から販売を始めます。パッケージはコンセプトに従って特産品の特徴を表現するとよいでしょう。



商品化や起業をするに当たり、困った時に相談したり励まし合ったりできる仲間がほしい。どうすれば知り合いを増やすことができるか。



地方ネットワークへの加入がおすすめです。県内7地域ごとに6次化ネットワークが存在し、同じ目標を持った会員同士で交流を行うことができます。様々な業種の方が登録しているため、異業種コラボにより新しい商品開発のアイデアが生まれることも。また毎年、福島県やふくしま地域産業6次化サポートセンター主催の交流会も行われています。商品化や起業など、地産地消に関する事例や情報を知る絶好のチャンス。参加者による名刺交換なども行われますので、興味をお持ちの方はぜひご参加ください。



コロナ禍で集客や売上が大きく落ち込み、打開策がなかなか思いつかず苦勞している。

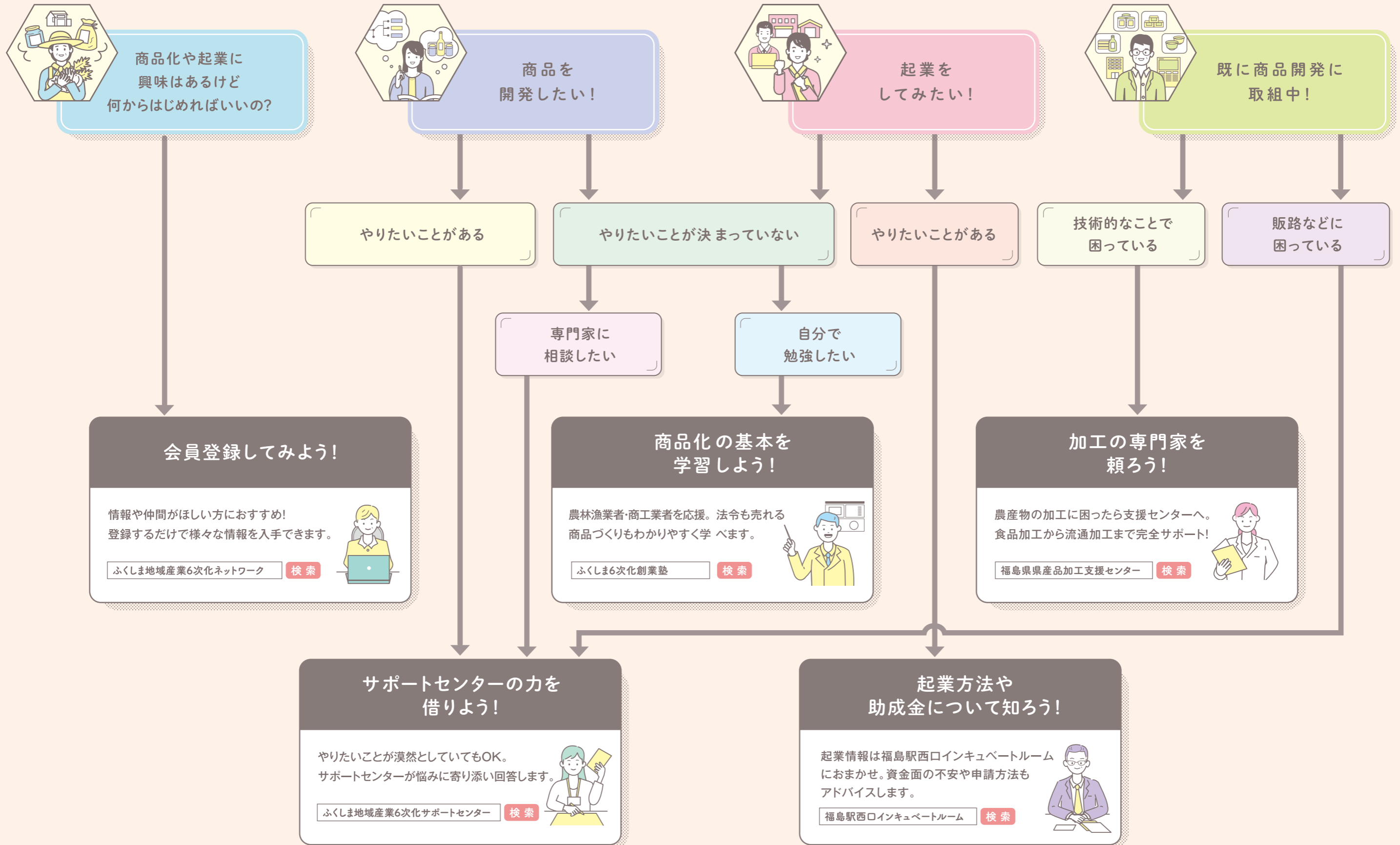


加工品を展開している事業者においては、対面販売が厳しい状況であるため、これまで以上にインターネット通販の強化、SNSを活用した積極的な情報発信と販売促進への取組などが求められています。観光農園など接客が多い事業者においては、事前予約制や時間別対応など、感染防止対策を講じながら確実に売上の見込みを立てていくという新たな手法を導入している例も。コロナ禍という困難な時こそ「新しい価値」を生み出す機会。改めて自社の強み・弱みなどを再確認し、アフターコロナを見据え、今できることに注力していくことが大事です。ふくしま地域産業6次化サポートセンターではイノベーター派遣支援を通じて、インターネットでの販路拡大やコロナ禍での事業計画策定など、各分野の専門家が課題解決のお手伝いをしています。



地産地消商品化 & 起業フローチャート

今のあなたの興味・関心に合わせて、おすすめの行動や相談先をご提案します。



2021年度

起業・新たな事業展開に関する 支援メニュー(県関係)



1

地域創生総合支援事業(サポート事業(過疎・中山間地域活性化枠))

●収益事業(里山経済活性化事業)

民間企業や協定団体が行う、地域にある資源を有効に活用して収益性のある事業を構築し、持続可能な地域経済の基盤づくりを行う活動を支援する。

■補助上限額 1,000万円、補助率 2/3以内

●収益事業(スタートアップ支援事業)

民間企業や協定団体が行う、地域に根差した収益目的の事業立ち上げを支援する。

■補助上限額 300万円、補助率 9/10以内

※いずれも、過疎・中山間地域で実施する事業に限る。【問合せ先】企画調整部 地域振興課 ☎024-521-7118

2

中小企業制度資金貸付金(起業家支援保証)

●ふくしま産業育成資金(創業者等を対象とした融資制度)

※融資枠 3,000,000千円

【問合せ先】商工労働部 経営金融課 ☎024-521-7288

3

福島駅西口インキュベートルーム

●起業希望者及び起業者を対象に、インキュベートルームを安価に提供し、インキュベーションマネージャーが経営課題への相談に対応する。

■対象 象/起業希望者及び起業者
■募集時期/随時

【問合せ先】商工労働部 産業振興課 ☎024-521-7283

4

スタートアップふくしま創造事業

●地域課題解決型起業支援事業

各地域が抱える課題解決に取り組む社会的起業家に対し、起業に要する経費の一部を補助するとともに、専門家を派遣して伴走支援する。

※既存の企業が行う第二創業も対象

■補助上限額 200万円、補助率1/2以内

●起業意識向上事業

起業希望者をスキル・マインドの両面から育てるプログラムを実施する。

■対象 象/県内で起業して間もない者及び起業希望者
■募集時期/2021年夏予定

●女性起業家育成環境整備事業

女性起業希望者の相談窓口となるアテンダントの養成や女性起業希望者の支援を行う。

■対象 象/県内で活躍する女性起業家であって、地域のメンターとしての活動に興味がある者
■募集時期/2021年夏予定

●大学発イノベティブ・ベンチャー創出事業

県内大学からの研究開発型ベンチャー企業を創出する取り組みを実施する。

【問合せ先】商工労働部 産業振興課 ☎024-521-7283

●はばたく起業家応援事業

創業5年以内の起業者に対し、ウィズコロナの中で持続的な活動ができるよう販路開拓経費を補助するとともに、専門家を派遣して伴走支援する。

■補助上限額 30万円、補助率 2/3以内

●ワンストップ支援体制構築事業

創業支援情報ウェブサイト「bizstaふくしま」に本県の創業支援情報を掲載する。 <https://f-bizsta.jp/>

●ふくしまベンチャーアワード

県内の優れた起業家を表彰し、創業の機運を盛り上げる。

■対象 象/創業から10年以内の県内企業及び起業希望者
■募集時期/2021年秋予定

5

ふくしまプライド農林水産物販売力強化事業(6次化商品販路拡大事業)

●ふくしま満天堂ブランド確立推進事業(共通ブランド「ふくしま満天堂」の取組によりプロ目線による商品の磨き上げ、販路拡大等を支援する。)

●6次化地方ネットワーク活動推進事業(県内各地方における商品開発や交流促進、PRなど6次化ネットワーク活動を支援する。)

【問合せ先】農林水産部 農産物流通課 ☎024-521-8041

6

ふくしまの元気を創る地域産業6次化推進事業

●ふくしま6次化人材育成事業(6次化創業塾の開塾)

●地域産業6次化ステップアップ強化事業(施設・設備整備補助)

●ふくしま地域産業6次化サポートセンター事業(相談窓口の開設、専門家の登録・派遣、新商品開発等ソフト経費の支援、6次化を通じた経営改善支援等)

■補助額 ハード 上限300万円、補助率1/2

【問合せ先】農林水産部 農産物流通課 ☎024-521-8041

7

機械設備類貸与制度(中小企業機械貸与事業貸付金)

●事業者が希望する機械設備類を産業振興センターが購入し、その代金を分割又は一定のリース料でセンターに支払う割賦販売・ファイナンスリースの制度

※融資枠 1,000,000千円

【問合せ先】(公財)福島県産業振興センター ☎024-525-4075

8

ふくしま産業応援ファンド

●新製品や新技術の開発に向けた事業可能性調査及び技術開発(試作やデザインを含む。)並びに販路開拓に対し、経費の一部を補助する。

■事業可能性等調査事業 補助上限額100万円、補助率1/2以内
■技術開発事業 補助上限額500万円、補助率1/2以内
■販路開拓事業 補助上限額100万円、補助率1/2以内

【問合せ先】(公財)福島県産業振興センター ☎024-959-1929

9

県産品加工支援センターによる重点支援(地域産業6次化推進事務費)

●食品加工や流通に関する技術相談や技術支援を通じて地域産業6次化を推進する。

【問合せ先】県産品加工支援センター ☎0242-39-2974

10

イノベーション創出プラットフォーム事業(Fukushima Tech Create)

●福島県浜通り地域等15市町村(イノベ地域^(※1))において、起業・創業する方を支援する。

(※1)イノベ地域: いわき市、相馬市、田村市、南相馬市、川俣町、広野町、楢葉町、富岡町、川内村、大熊町、双葉町、浪江町、葛尾村、新地町、飯館村

■対象者/福島県浜通り地域等15市町村に既に立地している、又は、同地域に根差し将来的にビジネス展開を行う意思を有する企業等及び、同地域に法人格を有する団体等と連携して事業を行おうとする企業等

■テーマ/①重点6分野^(※2)のシード創出支援
②社会・地域課題解決のシード創出支援
③重点6分野からの事業化に向けた仕組みの加速化支援

(※2)重点6分野: 廃炉、ロボット・ドローン、エネルギー・環境・リサイクル、農林水産業、医療関連、航空宇宙

■募集時期/2021年5月~6月頃(予定)
■支援内容/①専門事業者による伴走支援、ピッチイベント等
②イノベーション創出支援助成金
③国、県、自治体、金融機関、経済団体等からなるサポーターによる支援

【問合せ先】商工労働部 産業振興課 ☎024-521-7283

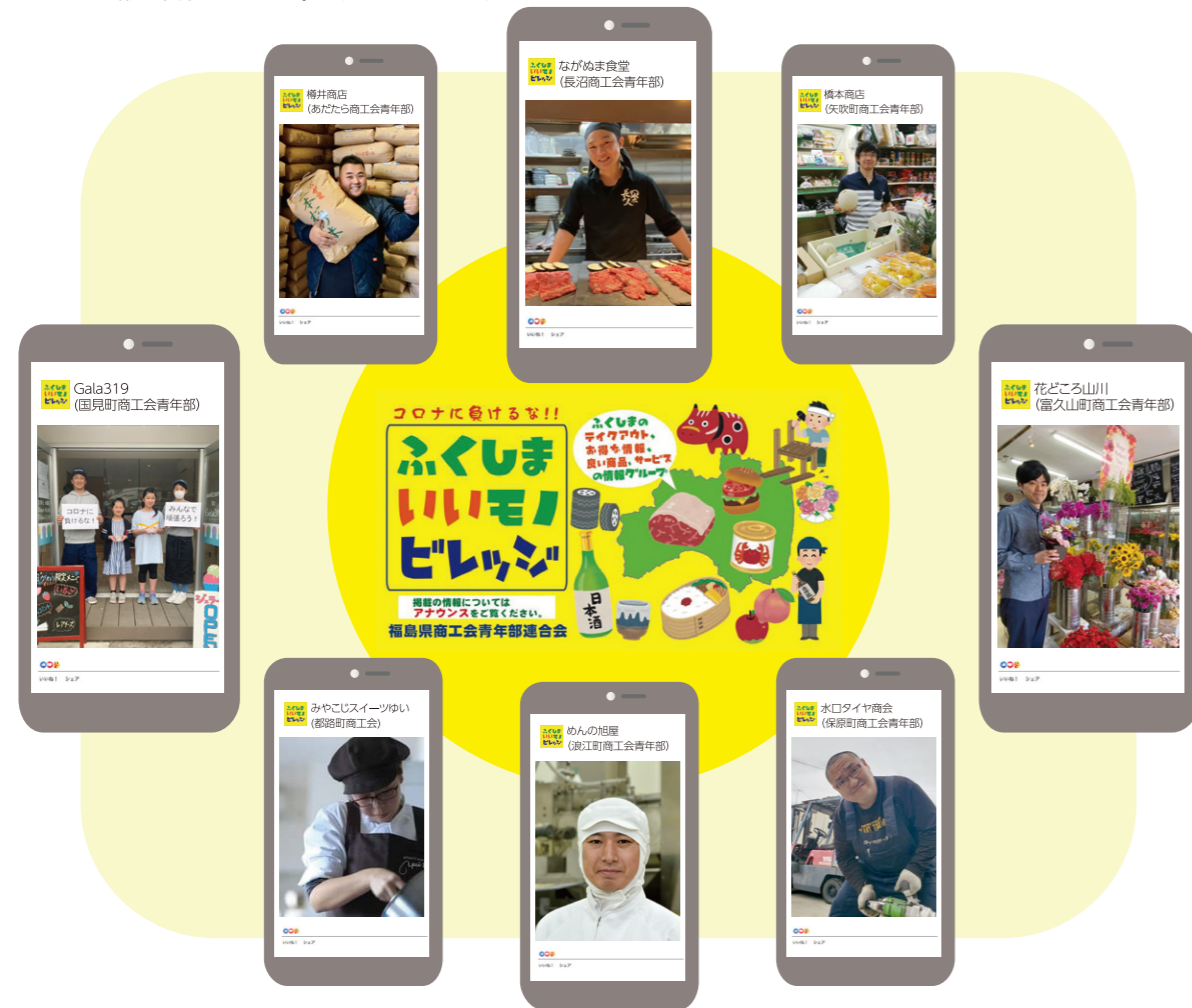
地産地消の取組に関する情報発信方法・キャンペーンをご紹介します!

1 Facebookを活用!

福島県商工会青年部連合会

ふくしまいいモノビレッジ

新型コロナウイルス感染拡大の影響を受ける県内事業者を支援するため、2020年5月に立ち上げたFacebookグループ。テイクアウトやお取り寄せ商品、サービス等の情報発信を行っている。メンバー(投稿情報の閲覧ユーザー)は、1200人以上。



10月にはいわき市で、感染防止対策を十分に講じながら「リアル版 ふくしまいいモノビレッジ」を開催。飲食店や雑貨店、接骨院、木工職人など40ものブースが出展し、3,000人が来場。

ふくしまいいモノビレッジ 検索

2 Youtubeを活用!

福島県米消費拡大推進連絡会議

「ライシーホワイトちゃんねる」

県産米の魅力をPRするため、2020年12月に開設された「うつくしまライシーホワイト」のYouTubeチャンネル。県産米のおいしい食べ方やオリジナル料理のレシピなど、様々な企画を通じて楽しく情報を発信。



ライシーホワイトちゃんねる 検索

3 クラウドファンディングを活用!

JA全農福島・JAグループ福島肉牛振興協議会

プロジェクトF ~あなたに届け福島牛~

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、飲食店等での需要が縮小している福島牛の消費拡大のため、JA全農福島とJAグループ福島肉牛振興協議会がクラウドファンディングを実施。8つのサポートコースを設け、支援者には金額に応じて「福島牛」を返礼。2020年7月から9月まで受付を行い、目標金額を達成した。



プロジェクトF 検索 ※クラウドファンディングは終了しています。

4 広域で消費促進!

全農東北プロジェクト×株式会社シフラ

東北六花

東北地方で生産される花きの消費拡大を図るため、2020年12月から東北6県の花を詰め合わせて販売するブランド企画「東北六花」をスタート。商品はボリュームたっぷりの大サイズと、6本セットが郵便で届く小セットの2種類。インスタグラムを活用し、ハッシュタグ「#東北を飾ろう」を付けた投稿を紹介している。



東北六花 検索