

地域資源をいかした取組にチャレンジ!

「むすぶ&ひろげる」
ふくしま
地産地消
GUIDE BOOK

「むすぶ&ひろげる」
ふくしま
地産地消
GUIDE BOOK



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、平成27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

ウィズコロナの今こそ、地産地消	3	
事例紹介	01 有限会社上野台豊商店 いわき市/水産物加工販売	4
	02 株式会社グリーン発電会津 会津若松市/木質バイオマス発電	6
	03 社会福祉法人こころん 泉崎村/農産物生産・加工・販売	8
商品・取組紹介	1 株式会社阿部農縁 須賀川市	10
	2 株式会社かつらおファーム 葛尾村	11
	3 合同会社津コシェル 会津美里町	12
	4 企業組合夢空間昭和村 昭和村	13
	5 二本松商工会議所女性会 二本松市地域おこし協力隊 二本松市	14
	6 旅の書会 郡山市、鮫川村、西会津町、二本松市他	15
ふくしま地産地消アイデアコンテスト 受賞アイデアのご紹介	16	
ふくしま地産地消アイデアコンテスト 協賛企業・団体のご紹介	17	
令和4年度 起業・新たな事業展開に関する支援メニュー(県関係)	18	

ウィズコロナの今こそ、 地産地消



新型コロナウイルス感染症の発生から2年が経過しましたが、今もお終息には至らず、私たちの生活に大きな影響を及ぼしています。この間、マスク着用やアルコール消毒といった感染防止対策を実践する「新しい生活様式」の定着が進み、テレワークを始めとする柔軟な働き方が浸透しつつあります。

また、人の移動が制限され、生産活動や物流の停滞による暮らしへの影響を体感する中で、人々の消費行動や意識に変化が生じ、地域内で生産から消費まで完結し、さらには、地域経済の好循環や地域活性化に大きく寄与する「地産地消」への関心が高まっています。

県では、商工業や観光業、エネルギー産業など、様々な分野における地産地消の取組を推進しており、令和3年度は、新型コロナウイルスをきっかけとし、取組をさらに広げていくため、地産地消の普及・啓発につながる方策を募る「ふくしま地産地消アイデアコンテスト」を実施しました。

本冊子では、県内のあらゆる地域資源を活用した先駆的な取組や魅力ある商品についてご紹介するとともに、「ふくしま地産地消アイデアコンテスト」における優秀アイデア等を掲載しています。

冊子を通して、コロナ禍にあっても創意工夫しながらチャレンジする方々の情熱、そして地域に対する思いを感じていただき、地産地消を考える一つのきっかけとなりましたら幸いです。

令和4年3月
福島県地域振興課

01 有限会社上野台豊商店

いわき市 水産物加工販売

地域の皆さんと連携して、小名浜で獲れた青魚のブランドを磨きあげます！

有限会社上野台豊商店
代表取締役 上野 優さん



「あいち」の商品は、県内各地のスーパーのほか、オンラインでも販売しています。

かつては、大量に水揚げされたさんまを大量消費地に送り込む生鮮品の販売をメインとしていましたが、震災後、加工品開発に着目。「さんまポーク焼き」など、さんまが多く獲れていた時代の郷土料理をリブランディングする「小名浜さんま郷土料理再生プロジェクト」をスタートさせました。

そこからさらに、青魚の健康効果をいかし、健康志向の商品開発を行う「小名浜「あいち」プロジェクト」へと発展します。青魚の「青」「医療」「医」「地域の「地」、それぞれの頭文字をとって「あいち」。医療・福祉関係者や料理人、地域の担い手らと連携しながら、小名浜で水揚げされる青魚を使って、「小名浜さば開き」や「さんまイタリアンハンバーグ」など、10品目の商品を開発しました。

水産業にとどまらず、様々な業種の方との連携による各プロジェクトの推進は、市民の健康づくりだけでなく、地域全体の活性化につながっています。

青魚で市民を健康に、
港町を元気に

取組の内容

メタボや脳梗塞の増加といった市民の健康指標の悪化を背景に、健康効果の高い「青魚」を活用した加工品開発に取り組むほか、小名浜ならではの料理にスポットを当てた「小名浜さんま郷土料理再生プロジェクト」や、子どもの食育に関する「みみみプロジェクト」にも携わる。最近では「警城イセエビ」を使ったメニューや商品開発にも挑戦中。

健康効果検証と料理教室 (小名浜「あいち」プロジェクト)



30人の市民モニターを対象に、週に4回青魚を食べてもらう実証実験を実施。モニター前後の血液検査の比較により、9割近い人に中性脂肪値等の改善が確認された。また、管理栄養士による料理教室も開催し、「青魚を食べる」という意識づけと、食生活改善の動機づけにつながった。

地元の味をもっと身近に (小名浜さんま郷土料理再生プロジェクト)



大量のさんまを美味しく長期保存できるよう編み出された「ポーポー焼き」や「みりん干し」。これらをそのまま加工品にすることで家庭での手間数を減らし、食文化や家族環境が変化した現代においても気軽に食べてもらえる商品を開発。

食育活動 (みみみプロジェクト)



次世代の魚ファン育成のため、幼稚園や小学校で、いわきの海や「常磐もの*1」について学ぶことができる紙芝居『いわきのみみみ*2』の読み聞かせなどを行っている。「ポーポー焼き」を子どもに自ら作って食べてもらうためのミニキットも制作。

*1 湖目の海である常磐沖で獲れる魚のこと。
*2 みみみ＝スリ(3)み＝すり身。
すり身は可食部だけのため、子どもにとって食べやすい。

苦労した点

当初は、商品完成時期と販売・PR可能時期のズレや、市場ニーズとのズレがあった。商品開発、販売に先んじたしっかりした計画立案の必要性を感じた。

具体的な解決策

小売店のバイヤーへのヒアリングや、スーパーの売り場、高齢者の集いの場、食イベント等での試食アンケートを行うことで、消費者と売り場のニーズに合致した商品開発と、磨き上げにつながった。

取組の成果

- ◎第4回ふくしま地産地消大賞 優秀賞(平成30年度)
- ◎水産関係者にとどまらず、地元の料理人や農家、味噌屋、デザイナーなど様々な方とつながることで、よりよい商品開発や情報発信を行うことができた。

今後の目標

現在の魚の消費層は中高年が中心なので、子育て世代や若年層の「魚食人口」拡大を図りたい。幼少期における楽しい魚食体験のきっかけづくりと、食育活動に注力していく。現在、子どもに魚を美味しく食べてもらえるよう「青魚を使ったすり身のナゲット」を開発中。

商品化や起業を 考えている方へのアドバイス

初めからダメだと決めつけないこと。物事はどう転ぶかわからないので、できるときにチャレンジしたほうがいい。狭い世界にとどまらず、視野を広く持ち、様々なつながりを作っていくほうが発見もあるし、チャンスも広がる。

Company Profile

事業者：有限会社上野台豊商店
所在地：いわき市小名浜字辰巳町33-2
事業内容：生鮮魚介卸売、冷凍水産物製造、加工・刺wら販売等



02 株式会社グリーン発電会津

会津若松市 木質バイオマス発電



発電施設は見晴らしの良い会津若松河東工業団地にあります。

震災前から木質バイオマス発電に着目

株式会社グリーンでは、「植林、伐採、運搬、加工」をトータルで行う「総合林業化」によって、持続可能な林業を成立させ、森林の保全・育成を図ってきました。

国産材の利活用促進は国策でもあり、順調に見えましたが、取扱量の増加に伴い、所有者等の「山離れ」などで未整備状態の山林に直面することが多くなり間伐材の利活用が課題となっていました。

そこで、木質の良し悪しを問わない「燃料」としての用途に着目し、平成22年、株式会社グリーンを母体に、山林未利用材を使って木質バイオマス発電を行う株式会社グリーン発電会津を設立。適正な事業規模の検証を経て、平成24年から商業運転を開始しました。

会津の豊かな森林資源を余すことなく有効活用し、地域林業の活性化と、森林の持続的な育成につなげています。



林業振興と再生可能エネルギー創出の両輪で地域を元気に!

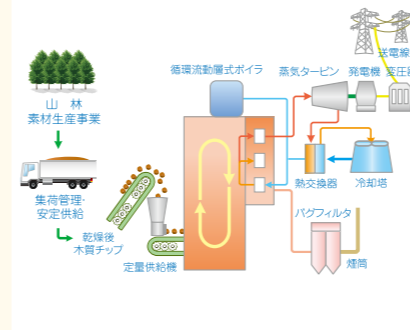
株式会社グリーン発電会津
取締役 齋藤 大輔さん

取組の内容

間伐材や主伐材の売れ残りといった山林未利用材を燃料として使用する「木質バイオマス発電」を行い、生み出した電気を電力会社の送電網を使用して供給、販売している。地域の森林資源を再生可能エネルギーとして活用することで、林業の活性化や、地域の雇用拡大を促進し、資源循環型社会の実現を目指す。

小規模分散型木質専焼バイオマス発電

《木質バイオマス発電のしくみ》



間伐材等の未利用材を乾燥、破碎したチップを小型循環流動層ボイラで燃焼させて高圧蒸気を作り、その力で蒸気タービンを回して発電。年間約60,000t(木質チップ・水分40%ベース)の燃料を使用し、5,700kW(約10,000世帯分)の電気を生み出す。

エネルギーを地域に還元



木質バイオマス発電により創出したエネルギーを、平成26年度から会津若松市内の公共施設5カ所へ供給することで、地域に還元している。もちろん、自社工場での消費分も、木質バイオマス発電により生み出されたエネルギーを活用。

森林の健全育成



使い道に頭を悩ませていた林地残材が燃料として新たな価値を持つことで、適切な間伐、伐採が促進され、山林の保全、健全な循環につながっている。

苦労した点

再生可能エネルギーは手間とコストがかかるので、適切な事業目標や計画が必要。確実な検証を基に、計画を立てなくてはならない。

具体的な解決策

国の指針に合わせた事業計画の見直しを図った。また、会津地域スマートシティ推進協議会への参画により、再生可能エネルギー活用に係る地域の理解促進を図っている。

取組の成果

- ◎平成25年度 東北再生可能エネルギー利活用大賞(東北経済産業局)
- ◎平成26年度 新エネ大賞 経済産業大臣賞(一般財団法人新エネルギー財団)
- ◎第2回ふくしま地産地消大賞 優秀賞(平成28年度)
- ◎地域未来牽引企業選定(経済産業省、平成29年度)

今後の目標

生み出したエネルギーを可能な限り会津地域で使ってもらえるようにしたい。事業を続けていくためには社会全体の理解を得ることが必要であり、そのための情報発信を行っていく。また、「会津地域スマートシティ推進協議会」のメンバーとして、再生可能エネルギーの活用による地域課題解決にも取り組んでいく。

商品化や起業を 考えている方へのアドバイス

きっかけやアイデアだけでは上手くいかない。長続きさせるためには、確かな技術や、ノウハウに裏打ちされたしっかりとした「ものづくり」が前提となる。

Company Profile

事業者: 株式会社グリーン発電会津
 所在地: 会津若松市河東町工業団地1番地1
 事業内容: 発電及び電力の供給・発電所の運営



03

社会福祉法人こころん

泉崎村 農産物生産・加工・販売

障がいのある人が
“その人らしく”働ける
場をつくります。

社会福祉法人こころん
施設長 吉村まゆみさん



カフェでは農園で採れた野菜を使ったヘルシーなランチを提供。

「農」を通じて 地域社会とつながる

前身となる精神障がい者支援センターを平成16年に開設し、活動を行っていましたが、地域の農家から「農地を有効利用できないか」と相談されたことをきっかけに、農業に着目。
当時、農業については全くの素人でしたが、住民の皆さんに助けられながら、遊休農地などを活用して様々な作物を生産していく中で、「いいものが採れたら売りたい」「採れたてのものをその場で味わってみたい」との思いが強くなり、カフェ併設型の直売所を平成18年に開設しました。
その後、地域の養鶏場を譲り受け、平成23年には製菓加工場を開設するなど取組を拡大するとともに、社会福祉法人化して現在に至ります。
農場を始めそれぞれの施設では障がい者が活躍しており、やりがいのある仕事を通じて地域社会とのつながりを創出しています。

取組の内容

障がいを持つ人が地域で自分らしく働けるよう、のびのび作業でき、成果が目に見えやすい農業を軸に、農場や加工場、販売店舗といった働く場を作り、就労支援事業を行っている。地域住民向けの料理教室やイベント開催のほか、高齢者の多い周辺地域を巡回する移動販売車「こころんカー」も運営している。

こころんファーム



地域の農家から譲り受けた農地で、農業や化学肥料を使用せずに各種野菜や米を栽培。また、経営者の高齢化により継続が困難になった養鶏場を引き継ぎ、平飼いで約1,000羽の採卵養鶏を行っている。

直売・カフェ こころや



「こころんファーム」農場や近隣農家の新鮮な農産物や加工品などを販売。また、店内のカフェで、新鮮な野菜を使った日替わりランチや、ピザ、季節のスイーツなどを提供している。テイクアウトのお弁当も好評。

こころん工房



「こころんファーム」養鶏場の平飼卵「ここたま」をはじめ、国産小麦など健康的な素材を厳選して、プリンやガトーショコラ、パウンドケーキ、クッキーなどの菓子を製造。「直売・カフェ こころや」で販売するほか、通信販売も行っている。

苦労した点

障がい者が地域社会の一員として、地域と関わりを持ちながら生活できるコミュニティづくりを目指したが、偏見もあり、地域の理解を得ることが難しかった。

具体的な解決策

寄せ植え教室や農業体験などのイベントを通じた小さなきっかけづくりをしながら、障がい者と地域住民とのふれあいの機会を創出し、地域交流を推進してきた。

取組の成果

- ◎第14回ヤマト福祉財団小倉昌男賞(平成25年度)
- ◎第4回ディスカバー農山漁村の宝アワードアクティブ賞(農林水産省、平成28年度)
- ◎第4回ふくしま地産地消大賞優秀賞(平成30年度)
- ◎令和元年度ふるさとづくり大賞団体表彰(総務省)
- ◎第5回ふくしま産業賞金賞(福島民報社、令和元年度)

今後の目標

近隣のスーパーや直売所で販売している「こころんファーム」の農産物や「こころん工房」の商品の販売先をさらに広げていきたい。コロナ終息後は、季節のイベントや販売会を再開させていく。今後も、農業と福祉との連携による持続可能な事業を展開していきたい。

商品化や起業を 考えている方へのアドバイス

相手との信頼関係が大事。信頼を得て認められることで居場所ができ、関係性が広がる。そのためには、目指すところをしっかりと思い描き、ぶれないこと。

Company Profile

事業者：社会福祉法人こころん
所在地：西白河郡泉崎村泉崎字下根岸9
事業内容：障がい者の就労・生活支援、農場、直売・カフェ等の運営



1

活動地域：須賀川市

株式会社阿部農縁

須賀川市和田沓掛49-2



代表取締役 寺山 佐智子さん

事業概要

◎農産物生産（果物、野菜等）・加工・販売
◎SHINSEKIハウス運営 等

これまでの経緯

家族で農園を経営する中で、母・正子さんが持つ農産物の加工に関する知恵・ノウハウをいかそうと、6次化関連の県の補助金を活用して平成23年に農産加工所を新設。今では、マルシェやオンラインで300点以上の商品を販売しています。また、自社と近隣の福祉施設で生産された野菜を定期便として発送しています。

地域資源を活用して開発した商品



桃のコンポート

朝採れの新鮮な桃を一瓶に贅沢に2個使用。原料の桃は、完熟した桃本来の甘さを引き出すため、収穫時期を見極めながらギリギリまで樹上で育てます。水を一切使わずに、桃の果汁だけでさっと煮たこだわりの逸品。桃本来の風味と甘さを楽しめます。



福尽漬

須賀川市特産のキュウリを使った人気商品。旬の時期以外もキュウリを美味しく食べてほしいという思いから商品化。具材は手で切り、化学調味料は不使用。国産大豆のこだわり醤油を効かせた調味液に漬けて作ります。

地域資源を活用して新しく始めた取組



SHINSEKIハウス

「薪ストーブのある、人が集まるスペースを作りたい」という思いからクラウドファンディングを活用して整備した施設。交流施設・フリースペースとして、地域の公民館的役割も担っています。



農家民宿

納屋の2階を宿泊部屋に改修。以前は食事も提供していましたが、現在は「SHINSEKIハウス」のキッチンを活用して自炊してもらうスタイルに。農を身近に感じる「空間」を楽しんでもらっています。

取組を通じた新たなつながり・新たな展望

オンラインで料理を教えるイベントに参加するなど、活動の幅が広がっています。これまで多数のイベントやプロジェクトに参加してきましたが、「あのとき」出会った人たちとの縁が今に生きています。

2

活動地域：葛尾村

株式会社かつらおファーム

双葉郡葛尾村大字野川字湯殿71-2



専務 会津勉さん

事業概要

◎体験型観光牧場運営 ◎ヤギ乳製品製造・販売
◎肉用ヤギ販売 ◎ヤギレンタル 等

これまでの経緯

葛尾村に人を呼び戻し、交流人口の増加や村内雇用の創出による地域活性化を図るため、平成29年に株式会社かつらおファームを設立。令和3年に体験型観光牧場「かつらおヤギ広場がららどん」をオープンしました。

地域資源を活用して新しく始めた取組



体験型観光牧場

えさやり体験などを通じてヤギとふれ合える場として、令和3年5月のオープン以来、県内を中心に約4,000人が来場。メディアにも多数取り上げられています。牧場から葛尾村の魅力を発信しながら、開発商品等の製造・販売を軌道に乗せることを目標としています。



ヤギレンタル

除草作業を行うヤギとして各所にレンタル。令和3年だけで8件の実績があります。朝夕のえさやり方法など飼育方法に関するマニュアルを提供することで、初めての方でも飼いやすいようにしています。ヤギは除草だけではなく、そこで働く人の癒やしにもつながっています。ヤギもおいしい草を食べながら元気いっぱいです。

取組を通じた新たなつながり・新たな展望

インターン生を積極的に受け入れ、ヤギの世話のほか、ヤギ肉メニューを考えてもらうことも。郡山市内の調理専門学校とのコラボも企画しています。令和4年度からはいよいよ葛尾村で育ったヤギの乳を使った製品の製造を開始する予定です。

3

活動地域：会津美里町

合同会社津コシェル

大沼郡会津美里町米田字吹上下甲505



業務執行社員 小林章太郎さん

事業概要

- ◎飲食業 ◎物産品販売
- ◎果実酒製造・販売 等

これまでの経緯

地域の環境保全や景観維持のため、遊休農地となっていたブドウ畑を活用したワイン造りを計画。平成28年から醸造用ブドウの試験栽培を始め、平成30年には果実酒醸造免許を取得し、醸造を開始。ブドウ栽培から醸造までを行うドメーヌ形式のワイナリーを目指し、令和元年「新鶴ワイナリー」をオープンしました。

地域資源を活用して開発した商品



ワイン

「ワイン造りは農業」をコンセプトに、自社で畑を保有し栽培を管理。自社農園のほか近隣農園で採れたブドウを使用し、赤、白、ロゼワインを醸造しています。



シードル

会津美里町産のサンフジで造ったスパークリングワインです。昔ながらの瓶内二次発酵製法により自然な微炭酸に仕上げました。



ストレートジュース

会津産のりんごやブドウを使ったストレートジュースも人気。100%果汁で作られる自然で豊かな風味が特徴です。

地域資源を活用して新しく始めた取組



ナイトハーベスト

気温の高い日中に果実を収穫することによる品質低下を防ぐため、夜明け前に行うブドウの収穫作業をイベント化。午前3時半の集合にもかかわらず10名が参加。好評価を得られたことから、今後も定期的な開催を目指します。



地元高校との連携

町内の県立高校の生徒に、ボランティア活動として収穫や醸造作業を手伝ってもらっています。また、農業高校の農場に、絞ったぶどうの果皮や種を飼料として提供しています。

取組を通じた新たなつながり・新たな展望

田村市滝根町の山ブドウをつかったワインなど、県内の委託醸造にも取り組んでいます。今後は、グリーンツーリズムやクラフトツーリズム*など宿泊と絡めた事業を行っていきたくです。

*クラフトツーリズム……もの作り体験型の観光

4

活動地域：昭和村

企業組合夢空間昭和村

大沼郡昭和村大字下中津川字住吉396



代表理事 栗城利光さん(右から2人目)

事業概要

- ◎地域活性化事業(からむし等を活用した食品製造 等)

これまでの経緯

地域を盛り上げたいという思いから、村民有志で平成21年に企業組合を設立。昭和村を代表する伝統的工芸品「からむし織」の原材料である植物「からむし」に着目し、村の補助金などを活用しながら、からむしの葉を活用した食品の開発・製造・販売を行っています。

地域資源を活用して開発した商品



からむしうどん

県内の製麺業者の協力を得て、試行錯誤して完成させました。麺はつるつるとのどごしがよく、ほんのりとかからむしの葉の香りがします。



からむしようかん

甘さ控えめで、からむしの緑色が特徴です。お土産品として買いやすいよう小ぶりなサイズとし、パッケージにもからむしの繊維を使用しています。



からむしラーメン

企業組合のメンバーが営む食堂「村の駅 味楽」では、イートインとしてからむしラーメンを提供しています。からむしの葉を麺に練りこんだ、きれいな緑色のラーメンです。

取組を通じた新たなつながり・新たな展望

村内外の様々な人のアイディアに触れ、アドバイスをもらって商品を開発することができました。「からむしうどん」や「からむしようかん」を昭和村の代表的なお土産品に育てていきたいです。

5

活動地域：二本松市

二本松商工会議所女性会 二本松市地域おこし協力隊



女性会会長 鈴木美砂子さん(中央)と主要メンバーの皆さん

事業概要

◎菊を活用したイベント等の実施

これまでの経緯

令和2年、コロナ禍で「二本松の菊人形」の開催が見送りに。二本松名産の菊をPRしたいと考えた地域おこし協力隊が、当時SNSで話題になっていた「花手水※」にヒントを得て、菊を使った「菊手水」を企画。一方、商工会議所女性会でも同様の取組である「菊いかだ」を実施していたことから、令和3年は両者がタッグを組み、「にほんまつ菊手水」を開催しました。

※寺社仏閣の手水舎に花を浮かべる取組

地域資源を活用して新しく始めた取組

にほんまつ菊手水(きくちょうず)

市内の寺社仏閣だけでなく商店も参加し、規格外などの理由で活用先がない菊・洋菊(ママ)を、それぞれのアレンジで自由に飾りました。若い世代や写真好きの方にも立ち寄っていただき、二本松の菊の魅力を再認識してもらいきっかけとなりました。



取組を通じた 新たなつながり・新たな展望

それぞれの組織が行っていた取組を一本化。二本松商工会議所女性会が主催となり事業規模を拡大し、それを地域おこし協力隊がプロデュースするという広がりを見せています。今後は、菊を使ったお土産品などの開発も行っていきたいです。

6

活動地域：郡山市、鮫川村、西会津町、二本松市他

旅の書会

郡山市開成6-296-1 ポプラ工房内 福こうぞ事務局



代表 千葉清藍さん

事業概要

◎文化団体/和紙の原料「コウゾ」の葉を活用した地域活性化事業

これまでの経緯

平成23年から仮設住宅で書道のワークショップを開始し、平成28年、日本の伝統文化をテーマにしたイベントを企画・開催する「旅の書会」を設立。伝統文化と食をつなぐことで、より効果的に地域の魅力を発信できるのではないかと考え、令和3年、県内の伝統手漉き和紙の原料であるコウゾを活用した「福こうぞ」というブランドを発表しました。現在は県内複数の和紙の産地と連携しながらプロジェクトを進めています。

地域資源を活用して開発した商品



和菓子「こうぞの大地」

県産のコウゾ・小豆・卵を使用したモチっとした食感の和菓子。郡山市のかど屋(神山菓子店)により考案された一品です。パッケージや品書き、数紙も県内で作られた和紙を使用しています。



クッキー「こうぞの一葉」

県産のコウゾと小麦粉を使用した風味豊かなクッキー。バターとコウゾの相性の良さが際立ち、お茶やコーヒーによく合います。郡山市のNPO法人ポプラ福祉会の協力を得て開発しました。

地域資源を活用して新しく始めた取組



コウゾの収穫体験

収穫体験を通じてコウゾの生育環境や特徴のほか、コウゾの木の皮を原料とする和紙づくりについて学び、地域に根付いた文化と食への興味・関心を広げ、理解促進を図ります。



コウゾ料理の考案

地域の料理家や飲食店等と協力して、コウゾと旬の食材を組み合わせた料理を提供。地域の特産品をいかし、その土地の歴史や魅力が伝わるようなメニューを考案しています。

取組を通じた 新たなつながり・新たな展望

コウゾの収穫を手伝ってくれた和紙職人の協力で、葉の洗浄場所として和紙の工房を貸していただいたことがきっかけとなり、夏～秋はコウゾの葉摘みと洗浄、冬は和紙づくりというサイクルが生まれ、施設と地域資源を有効に活用できる環境が整いつつあります。

受賞アイデアのご紹介

新型コロナウイルスをきっかけとして、県民を対象に、県内の地産地消の盛り上がり継続させるためのアイデアを募るコンテストを実施し、審査の結果、計6点を選定しました。ご応募いただいた全ての皆様に深く御礼申し上げます。(募集期間:令和3年7月20日～11月30日)

優秀賞

◆団体名

相馬市立山上小学校(相馬市)

◆タイトル

相馬市の伝統野菜「相馬土垂(里芋)」を広めたい
～相馬市立山上小学校の挑戦～



◆内容

相馬市の伝統野菜である里芋そうまどだれ「相馬土垂」を、本校5・6年生が総合的な学習の時間を活用し、イノシシ対策などを講じながら校地内の畑で栽培、収穫した。「相馬土垂」に関するパンフレット制作やゆるキャラの考案、演劇発表、創作レシピ調理などを通じて、児童が主体的に伝統野菜をPRするとともに自ら地産地消を実践している。

◆氏名

20代女性(須賀川市)

◆タイトル

59市町村特産コラボおせち



◆内容

食のバラエティーが豊かな福島県の特徴をいかし、59市町村の魅力をぎゅっと詰め込んだおせちを作る。「会津山塩×いわきヒラメ」や「玉川さるなし×伊達鶏」など県産食材同士コラボした料理をおせちにすることで、各地の特産品を知るきっかけに。おせちのメニューは公募形式でアイデアを募り、福島県に愛着を持ってもらう。おせちと日本酒をセットで売れば、ふくしまづくしで最高!

入賞

◆団体名

きたかた学校給食を考える会(喜多方市)

◆タイトル

喜多方市熱塩加納型の学校給食で地産地消の推進を!

◆概要

20年以上にもわたる熱塩加納地区の取組を参考に、学校給食における安全・安心な食材の地産地消を目指し、母親たちが主体となり「みんなの畑部」を立ち上げた。環境問題にも配慮した無農薬・無化学肥料の野菜を栽培。収穫体験や料理教室、芋煮会など地域住民と交流・連携しながら活動を行っている。

◆氏名

かまえ 聡介さん(郡山市、9歳)

◆タイトル

地さん地消りよう理ショー!!

◆概要

福島県産の食材を使用したおかずを学校給食で2品提供し人気投票を行い、多くの支持を得たおかずを再び提供する。投票も含め子どもが給食の時間を楽しむことができ、地産地消に興味を持つきっかけになる。

◆氏名

木田 結花さん(いわき市、48歳)

◆タイトル

ふくしまお取り寄せクッキング

◆概要

各地の自治体から自宅に届く食材をテーマに沿って調理し、その様子や完成した料理をSNSに投稿して情報発信する。自治体側は地域の旬の食材をPRでき、参加者側は普段馴染みのない食材の新たな魅力を味わうことができる。

◆氏名

今野 美洗さん(郡山市、18歳)

◆タイトル

食べられるビックリだるま

◆概要

福島県産の伝統工芸品と食材を掛け合わせた菓子を開発する。県産米を原料にした立体のだるま型煎餅の中に県産果実で作った菓子やドライフルーツを入れることで、驚きと楽しさあふれる商品に。

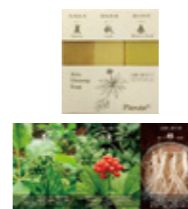
※応募書類に記載いただいた氏名・団体名を掲載しています。

協賛企業・団体のご紹介

パナックス

協賛品/会津人参石けんトライアルセット

会津産の高麗人参の6次化商品の開発・販売と栽培方法の研究をしています。会津人参石けんは、農家さんの協力のもと高麗人参の蕾・果実・根を配合した産地ならではの石けんです。江戸時代から三百年続く会津産の高麗人参を後世に引き継ぐために、農家さんや研究会などの皆さんと連携しながら、会津人参の魅力を発信していきます。



株式会社三和紙店

協賛品/桃から生まれた御朱印帳

紙製品の卸売や農業用資材の販売のほか、果樹の枝や幹から和紙を制作する「咲色 SAKIIRO」プロジェクトの一環として、福島県の桃の剪定枝を使用した手漉き和紙・機械漉き和紙である「福咲和紙」を開発し、様々な商品を展開しています。優しい風合いが特徴の「福咲和紙」の可能性と活躍の場を、今後さらに広げていきます。



(一社) 伊達市農林業振興公社

協賛品/イノシシ革キーホルダー [イノキー]

伊達市は肥沃な大地に恵まれ、美味しい果物や野菜が収穫される農業の盛んなまちです。中山間地域を中心に被害が増え困った存在のイノシシを少しでも地域振興に役立てようと、イノシシの「皮」を「革」へ変えたレザーブランド「ino DATE(イノだて)」。各種革製品の製作や、イベント等でのワークショップを開催しています。



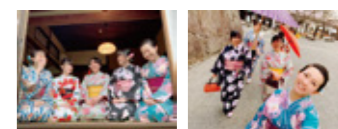
会津着物レンタル鶴雅

協賛品/着物レンタル・着付け券

鶴ヶ城まで徒歩5分。お城に一番近い着物レンタル店。

【鶴雅・着物レンタルの特徴】

- 女性の着物だけでも100着以上
- 新作着物多数
- 会津木綿レンタル、男女有
- 着付けの小物一式込み。手ぶらでOK
- 着付け時間 約15分
- 着付け師による本格着付け
- 磐梯山が見える広くて明るい着付けルーム
- ドレッサー無料利用OK
- 汚してもOK(保険込)
- 料金にクリーニング代込
- カード利用可
- 荷物預かりOK



株式会社川俣町農業振興公社

協賛品/川俣シャモスパイスカレー、川俣シャモやわらかつまチキ(ソルト味、ブラックペッパー味)

川俣シャモ農家団体「川俣シャモ振興会」が国内初となるJGAP団体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で、高たんぱく・低カロリー。川俣シャモ肉とひよこ豆を使用したインドカレー風の「スパイスカレー」や、ヘルシーなササミを使用したおやつやおつまみに最適な「やわらかつまチキ」がおすすめ。



合同会社ねっか

協賛品/ねっか丸型木製コースター

奥会津・只見で米作りから一貫した米焼酎を製造しています。JGAP認証の自社圃場で栽培した米を使用し、福島県の醸造技術で醸す、吟醸香の華やかな香りが特徴です。米焼酎のほか、県産材を使用した木材加工品も製造しています。



伊達物産株式会社

協賛品/伊達鶏使用加工品詰め合わせ

適度な弾力、旨味のある肉質が特徴の「伊達鶏」を飼育・製造・販売しています。美味しさの追求には、環境と人の力が必要と考え、廃棄物の有効利用をはじめ、循環型システムの構築に取り組んでいます。徹底した管理のもと、鶏に配慮した飼育を続け、「伊達鶏」を中心とした様々なご提案を行いながら地域社会の活性化を目指します。



株式会社オクヤピーナッツジャパン

協賛品/会津産煎り落花生(新豆)

「会津産ピーナッツを世界に誇るピーナッツに」。落花生を、地元農家さんと一緒に栽培し、地元の障がい者施設さんと一緒に加工する。そんな落花生を通して「あったか仕事」を実現している会社です。会津の農地で育った落花生は、一粒一粒が大きく甘みがあり、適度な油分も含まれているため、とてもクリーミーな味わいで、直売所のみで販売している会津産落花生を使った「ロイヤルピーナッツソフトクリーム」も大人気商品です。



福島県米消費拡大推進会議

協賛品/福島県新ブランド米「福、笑い」

福島県産米の消費拡大とPR活動を行うキャンペーン「ふくしまライシーホワイト」。ふくしまのお米の美味しさや魅力を全国にお届けします。全国でも有数の「米どころ」ふくしまのお米をぜひご賞味ください!



YouTube
(ライシーホワイトちゃんねる)



Instagram
(@ricywhite)

令和4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。
◆補助限度額 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の立ち上げを支援する。
◆補助限度額 300万円、補助率 9/10以内
※いずれも過疎・中山間地域における事業が対象です。

問合せ先 企画調整部地域振興課 Tel.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 Tel.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：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 Tel.024-521-7283

4
スタートアップふくしま
創造事業

- 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開催等事業
県内の優れたビジネスプランを表彰し、起業の機運を盛り上げる。
対 象：県内で取り組む創業から10年以内の企業及び起業希望者
募集時期：令和4年秋予定
- 起業家発掘育成事業（起業関心層向け）
起業関心層を対象に、起業意欲を喚起するようなプログラム（創業塾）を実施する。
募集時期：令和4年夏予定
- 起業家発掘育成事業（起業予定者向け）
起業予定者を対象に、開業に必要な基礎知識を習得できる創業スクールを開催する。
募集時期：令和4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：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：令和4年夏予定
- Fターン起業家創出・育成事業
首都圏在住の本県出身者や本県の復興を応援したい県外出身者等に対して、Fターンによる企業を支援する。
- 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新たな事業展開に挑戦するための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 20万円、補助率2/3以内
- 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Society5.0関連業種等での第二創業も対象
◆補助上限額 200万円、補助率1/2以内
- 大学発イノベーション・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組を実施する。

問合せ先 商工労働部産業振興課 Tel.024-521-7283

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。）

問合せ先 農林水産部農林企画課 Tel.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）
- 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）
- 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）
◆補助上限額（ハード）300万円、補助率1/2

問合せ先 農林水産部農林企画課 Tel.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 Tel.024-525-4075 ※経営金融課

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 Tel.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 Tel.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}及び浜通り地域等の地域課題のシード創出支援
②重点6分野及び浜通り地域等の地域課題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：農産、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：令和4年5月～6月予定
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、経済団体等のサポーターによる支援

問合せ先 （公財）福島イノベーション・コースト構想推進機構 事業創出支援課 Tel.024-581-7045

掲載情報は令和4年1月末現在のものであり、今後変更となる可能性がありますのでご了承ください。