

2 新商品の販売開始日時

平成26年4月28日（月）

3 当面の販売予定数・金額

商品名	生産量	販売見込額	その他
甘夏ようかん	12,000 個／年	2,000 千円	障がい者施設と協業
サザエごはん	1,100 袋／年	1,000 千円	

4 原材料について

原材料名	生産者数	作付面積	生産量	販売総額	市場価格
甘夏	37 戸	11.3 畝	229.5 トン	31,900 千円	25 円/kg
サザエ	—	—	7.0 トン	6,316 千円	904 円/kg

（注）数値はJA糸島・JF糸島より（23年データ）

●甘夏

市内37農家で生産されています。栽培面積は約11.3畝で、生産量は229トンです。価格は一等級でも、キロ当たり平均200円程度で価格低迷が続いており、加工用となると10キロ当たり250円です。

また、管理放棄された樹園地も多く見受けられます。

●栄螺（サザエ）

サザエ科に分類される巻貝の一種です。サザエ亜属。刺身、あるいは殻ごと焼いた壺焼きで食べるのが一般的です。JF糸島の海士会110名。

5 新商品開発の目的

糸島市内で生産される産品を加工することにより、産品の付加価値化を図り、生産者の所得向上と農山漁村の活性化を図ることを目的としています。

特に、価格が低迷する品目や規格外品を原材料とすることで、原材料の付加価値化を狙っています。

さらに、耕作放棄地の再生や雇用創出、観光振興などへの波及効果を見込

んでいます。

6 新商品開発・販路開拓の経過

本市長期総合計画の基本目標である「地域資源を生かした産業創出のまちづくり」を達成するための事業として、食の宝庫である糸島をPRするため、農産物及び水産物から、それぞれ素材を厳選し商品化しました。

■ 平成23年度

糸島発祥の柑橘「はるか」を使ったお菓子4種「まるごとジュレ」「クリームサンド」「コンフィチュール」「ロールケーキ」を商品化、販売開始。

■ 平成24年度

「甘夏ドレッシング」「四季の漁師めし～鱈～」糸島豚の肉みそ」を商品化、販売開始。

■ 平成25年度

これに続く糸島産品を原材料とする新商品の開発を行いました。

「甘夏ようかん」「サザエごはん」

7 開発の体制

市農業振興課と糸島のめぐみ事業協同組合で定例会議を行い、新商品開発・販路開拓を実施しています。

糸島のめぐみ事業協同組合は、中小企業等協同組合法第27条の2第1項に基づき、福岡県知事の承認を得て設立された事業協同組合で、設立の目的は、原材料を生産する農林水産業者と、食品加工を担う企業とが一体となって、相互の知見を持ち寄ることで優れた食品開発を目指すものです。

具体的には、組合員の能力・技術を生かして糸島の産物を使った新商品を開発し販売することです。

【組合員】

- ・有田俊彰（個人・コンサルタント業）
- ・九州カネ力食品販売株式会社
- ・日本鮮食株式会社
- ・農業者3名
- ・水産業者1名
- ・飲食業者1名
- ・IT関連業者1名

8 予算 農山漁村6次産業化支援事業費 300万円

9 新商品販売による効果（見込み）

食材生産者の所得向上を実現するには、加工品の種類や生産量を増やすことが求められますが、販路開拓には期間を要するため、数年間の継続的な活動が必要です。

開発を担った事業組合の取組の特徴は、原材料の生産者と加工業者が互いの知見を持ち寄って、優れた商品開発を実現する事にあります。

このような農商工連携型の商品開発を通して、農家や漁師さんの「やる気」を掘り起こす取組としていきます。

10 今後の展開

国内では、あらゆる加工食品がデパートやスーパーで競っています。

糸島産の食材の価値を高めるには、大手スーパーが仕掛ける低価格競争に参加するのではなく、新しい発想の高付加価値商品で勝負する必要があります。

また、販売先についても糸島市や福岡都市圏だけでなく、首都圏や海外も視野に入れた戦略作りが必要で、今後はより優れた商品開発を続けながら、糸島ブランドとして広めていきます。

糸島ブランドが国内外で認知されれば、糸島の農林水産業者の所得も向上するものと考えています。