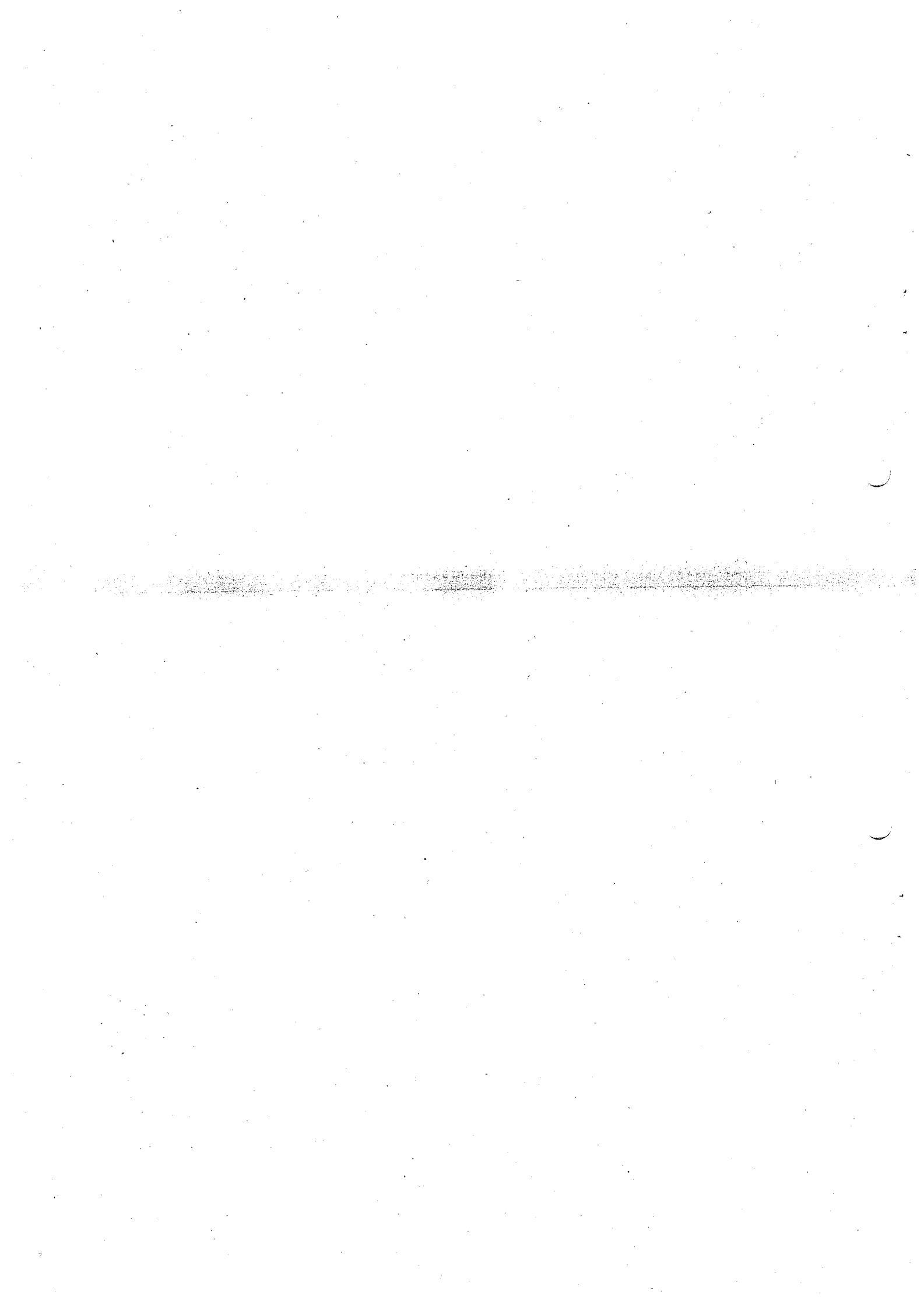


6. 農山漁村6次化支援事業(新商品開発事業) 【農業振興課】

資料名	番号
1. 事業概要説明書	1
2. 別紙1	2
3. 事業の体系	3
4. 開発商品資料（平成24年度開発商品発表時資料）	4
5. 開発商品資料（平成25年度開発商品発表時資料）	5
6. 商品概要（販売実績）	6



糸島市外部評価 事業概要説明書

【事業の位置づけ（基本事項）】			整理番号	6
事業名	農山漁村6次化支援事業(新商品開発事業)		担当部・課	農林水産部 農業振興課
総合計画 での 位置づけ	基本目標	地域資源を生かした産業創出のまちづくり	実施主体	糸島のめぐみ事業組合 農林漁業者
	政策	農林水産業の振興	実施方法	平成25年度まで委託 平成26年度は補助
	施策	農業における地産地消、市場開拓、ブランド化を推進する	事業期間	平成26年度～ 平成27年度(2年間)
	重点 プロジェクト	該当なし	総事業費	6,000千円
根拠法令や 計画等	糸島市農力を育む基本計画、市長公約		会計種類	一般会計

【事業の内容について】

事業の対象	(誰(何)が事業の対象か?) 農林水産業者、市内食品加工業者
事業の目的 (意図)	(対象をどのような状態にしたいのか?) (H25まで)糸島産農水産物を原材料とした新商品開発によりブランドを確立し、商品の高付加価値化を図る。それにより、農林水産業者、市内食品加工業者の販売力を高め、農山漁村の活性化を図ることを目的とする。 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る。 (H26)6次産業化を進めることにより、農林漁業者の所得向上を図る。
事業の内容 (手法等)	(どのような仕事の内容で、どのような手法・手段で実施しているか?) 糸島市で産出される農林水産物を原材料に、新商品の開発や販路開拓を行う。 また、25年度は人材育成事業とも連携し、農林水産業者の担い手育成も含めた事業を展開した。 26年度からは、農林水産物の生産者が加工品開発に取り組む場合も対象となる補助事業としたい。

【事業費について】

(単位：千円、人)

	一般財源	その他	計 (事業費)	従事 職員数	概算 人件費	合計 (総コスト)
平成26年度 (実施計画の事業費)	3,000		3,000	0.10	870	3,870
平成27年度 (実施計画の事業費)	3,000		3,000	0.10	870	3,870

※概算人件費は、市の平均人件費約8,700千円に、その事業に係る年間の職員数を乗じて算出。

	内容	金額(千円)
事業費の内訳 (平成26年度)	新商品開発・販路開拓にかかる補助金	3,000

糸島市外部評価 事業概要説明書

【担当課による評価・分析】

◆事業の必要性

必要と判断する理由	<p>①全国的なブランド確立や農山漁村の活性化を図るため、是非とも実施すべき事業である。</p> <p>②新商品によるブランドを確立できれば、一次産業者や製造者の活性化となるため、行政関与が必要である。</p> <p>③本市の認知度向上やブランド化が可能。高付加価値化による農林水産業者の所得向上が期待される。</p> <p>④現在の高い注目度を一過性のものとせず、継続させるためには好機であると考えられる。</p> <p>⑤一般の市民にあっても、地元産品の商品化については興味があるところである。</p> <p>いとしまブランドを確立していくためには、個別ブランドの創出は必要不可欠であり、そのための新商品の開発は積極的に進めていく必要がある。</p>
-----------	---

◆受益者への成果

受益者	受益者の考えている価値	求められる成果（単位）	事業開始時	現在値	最終目標値
農林漁業者	高付加価値化 所得の向上	開発商品（品目） 商品の販売額累計（千円）	0 0	8 5,454	23(H27) 10,000(H27)

◆事業の分析

平成25年度 実施状況	<ul style="list-style-type: none"> ●23年度:「はるか」のお菓子3品目を開発し、販売開始。 ●24年度:「甘夏ドレッシング」「漁師めしの素」等の商品を開発。 ●25年度:「甘夏ようかん」、「ざさえご飯の素」の2品目を開発
実施の効果	平成25年度の新商品開発に関し、生産過程のすべてを市内の事業者で実施している。特に甘夏ようかんの製造については、材料の洗浄を社会福祉施設に委託し、障がい者の雇用という「福祉との連携」も行った。製造については市内の菓子製造業者で行い、販売もお願いしている。この事業により農業者と加工業者とのラインを糸島で1本化できたと考えている。糸島市内ですべての工程が完了することで物流などの経費の節減ができ、今後の農業者、商工業者の活性化を期待している。
現状の課題	新商品開発にあたっては、販路の開拓についてうまく連携がとれていないため、販売している場所も限られている。また、商品のPRが弱く、糸島市民に対しても知名度や認知度が低い。「糸島のめぐみ」シリーズに限らず、多くの生産者に対する6次産業化の支援が必要。
今後の方針	今後も糸島産農水産物を原材料とした新商品の開発に手掛けていきたい。また、経済振興部と連携し、商品開発後の商品のPR、販路拡大を目標に掲げ、売り上げの増大を目指したい。より多くの農林漁業者の6次産業化を支援するため、加工品開発の補助事業へとシフトしたい。
特記事項	

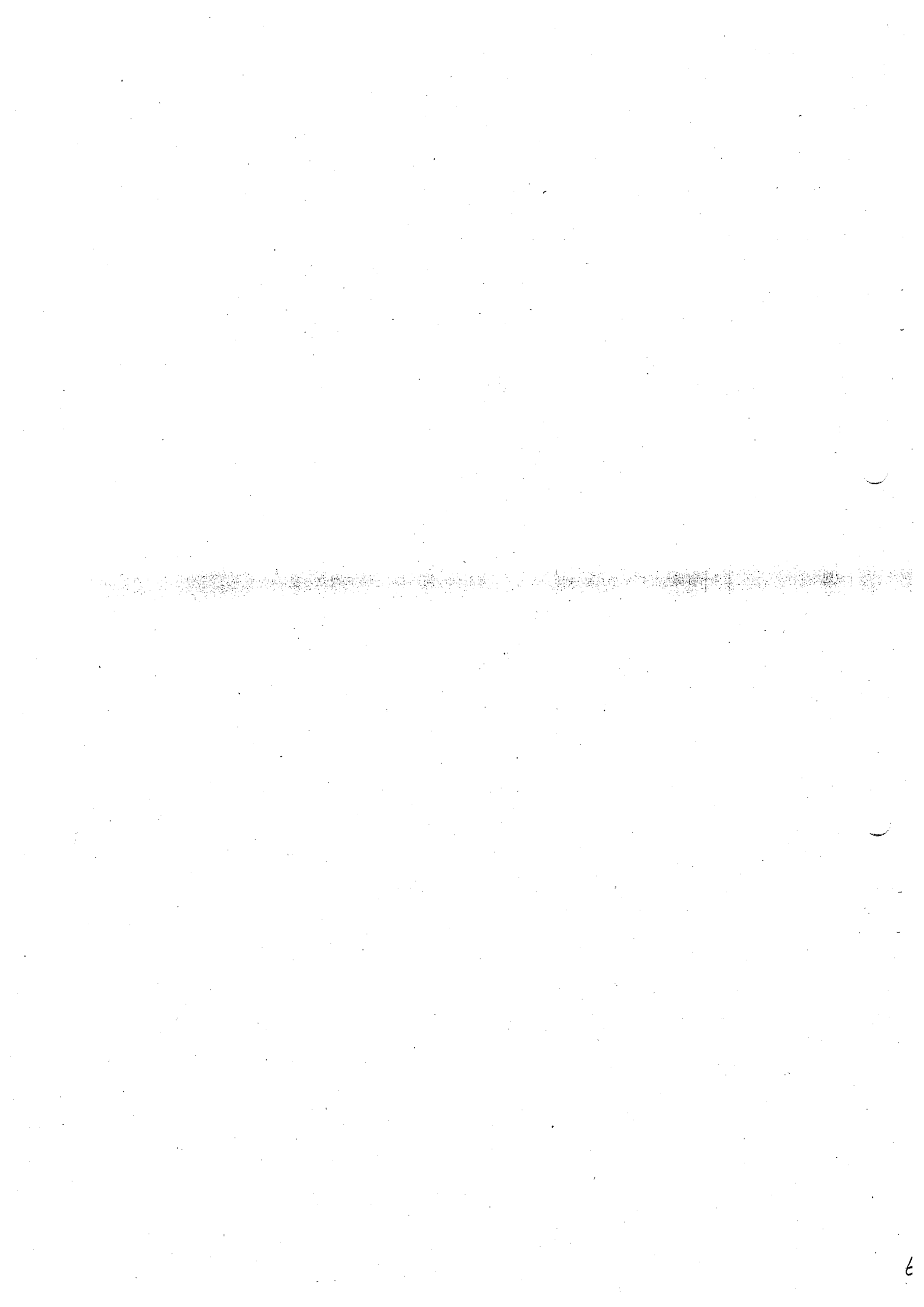
別紙1

<p>① 「何年度からこの事業を始めましたか」 (実施計画事業の枠に関係なく、その事業を開始した年度)</p>
<p>平成23年度</p>
<p>② 「事業を始めた背景(きっかけ)はどのようなことですか」</p>
<p>平成22年度の九州大学との連携事業「農商工等人材育成事業研修会」の中で、九州大学大学院農学研究院堀田和彦准教授(当時)より、①地域ブランドの活用、②新商品開発の発想力、③ビジネスプラン作りの知識習得などの実践として「はるか」を使ったお菓子の提案があり、平成23年度に新商品開発・販路開拓支援事業補助金として予算措置、事業がスタート。</p>
<p>③ 「どのような状態になったら事業終了を検討できますか」</p>
<p>生産者が6次産業化に取り組む重要性を認識し、実行することにより所得に反映されれば、終了可能。</p>

事業の体系

糸島市農力を育む基本計画より

目標とする 食料・農業・農村像	基本的施策	市が実施する主な事業
《食料》 糸島産で健康な食生活が実践されるまち	1 地域で生産される食料の信頼の確保	① 安全で安心できる農産物生産の支援と消費の拡大 ② 農産物の安全安心についての情報発信
	2 地産地消の推進 (地産地消推進計画)	① 地場産農畜産物直売所と地域食材の利用促進 ② グリーンツーリズムの取組みによる推進 ③ 安全安心な農畜産物生産の推進 ④ 特産品づくりの支援や加工所・生産組織の育成推進 ⑤ 食育の推進 ⑥ 環境保全型農業による推進 ⑦ 地場産農畜産物情報の提供、地産地消のPR
	3 食育の推進 (食育推進計画)	① 家庭・地域における食育の推進 ② 学校・保育所等における食育の推進 ③ 食生活改善の推進 ④ 生産者と市民(消費者)との交流 ⑤ 食の安全性確保と食生活に関する情報発信
《農業》 優れた経営感覚を目指す農業者による持続的な農業が展開されるまち	4 多様な担い手の育成確保、産地育成、農業経営の確立	① 農業経営基盤の強化の促進に関する基本的な構想の推進 ② 収益性の高い農業経営の確立と産地育成 ③ 新規就農の促進・支援 ④ 農業・農村の6次産業化の推進 →新商品開発事業
	5 女性農業者が持つ力の発揮	① 家族経営協定の締結推進 ② 各種農業施策の意思決定への参画の推進 ③ 女性農業者及び女性起業者の活動支援
	6 九州大学を始めとする産・学・官の連携	① 「アグリコラボいとしま」と連携した事業の展開 ② 課題対応型研究の提案・実施・協力 ③ ワークショップや各種講演会等の開催 ④ 特産品等調査研究事業の実施
《農村》 農村が有する多面的な機能の発揮で豊かな市民生活を創造するまち	7 生産基盤の維持、保全等による農村が有する多面的な機能の発揮	① 計画的な農業生産基盤の維持保全 ② 農業振興地域における優良農地の保全 ③ 農村における生活環境の向上と水環境の保全
	8 農業の資源循環機能の維持及び環境保全	① 環境保全型農業の推進 ② バイオマス利活用の取組みの推進
	9 グリーンツーリズムの推進及び農業公園の果たす役割	① グリーンツーリズムの推進 ② 農業公園ファームパーク伊都国における事業の推進
	10 農力を育み、発揮するための取組みの情報発信	① 農力について情報発信 ② 市民のニーズに沿った情報発信



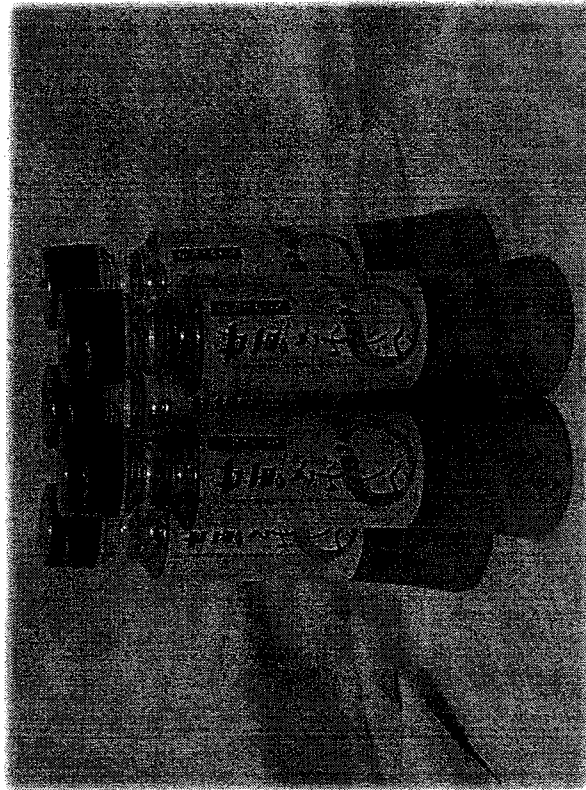
1 新商品のラインナップ

■甘夏ドレッシング

甘夏をひとつひとつ丁寧に手搾りした果汁をふんだんに使い、甘夏の爽やかな風味を生かしています。野菜の味を十分に引き立てる自然派のドレッシングです。カルパッチョなどに合います。

また、ボトルは使いきれようように小ぶりのサイズにしています。

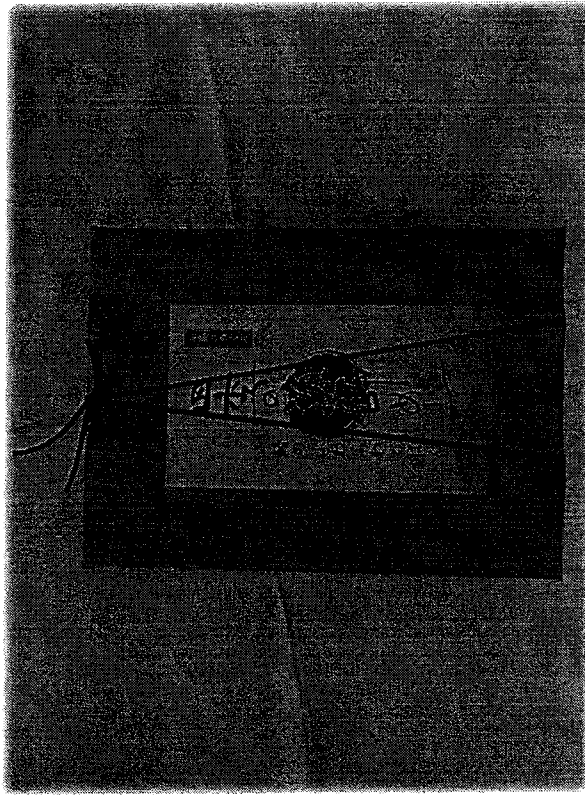
価格 (税込)	販売店舗	内容量	賞味期限	製造場所
550円	小田急百貨店 (東京都新宿区)	200ml	常温6か月	宮島醤油油納
500円	浮岳茶寮 (糸島市二丈吉井) 手打蕎麦すみくら (〃)			



■四季の漁師めし ~鱈~

糸島市の漁師さんから紹介された漁師めしを基本に開発しました。糸島近海で漁獲された新鮮な鱈の切り身をせたくに使い、ふわふわとした食感を楽しめる炊き込みご飯になっています。豪快な漁師めしです。商品名にあるとおり、旬の海産物を使用してバラエティな展開を考えています。

価格 (税込)	販売店舗	仕様	賞味期限	製造場所
1,260円	小田急百貨店 (東京都新宿区) 志摩の四季 (糸島市志摩津和崎)	3合炊き	常温 12か月	志摩の四季 日本鮮食納 マルエ醤油油納



■豚みそ

一般に販売される豚みそは常温保存のものが多いのですが、あえて要冷蔵保存とするこ
とで、塩分を抑え素材の旨味を引き出しました。
原材料となる豚肉や味噌など、素材の選択から製造までこだわった手作り商品です。

価 格	販売店舗	内容量	賞味 期限	製造場所
840円	小田急百貨店 (東京都新宿区) 伊都菜彩 (糸島市波多江) 浮岳茶寮 (糸島市二丈吉井)	120g	冷蔵 6か月	合資会社アコー ト (浮岳茶寮)



2 新商品の販売開始日時
平成25年4月1日 (月曜日)

3 新商品開発・販路開拓の経緯

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、平成23年度には、糸島発祥の柑橘「はるか」を使ったお菓子4種を開発、販売開始し、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。今年度は、食の宝庫である糸島をPRするため、農産物、畜産物及び水産物から、それぞれ素材を求め商品化しました。また、販路の開拓については、東京の小田急百貨店のほかネット通販「糸島よかもん市場」にも出店し、拡大を図っています。

4 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。

5 開発の体制

市から農業振興課、水産振興課及びブランド推進課の3課と糸島のめぐみ事業協同組合で定例会議を行い、商品開発・販路開拓を同組合において実施しました。

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)
- ・九州カネカ食品販売株式会社
- ・日本鮮食株式会社
- ・合資会社アコート (浮岳茶寮)

※近日内に農家1名、漁師1名が加入する見込み。

6 予算

鹿山漁村6次産業化支援事業費 500万円（海鮮煎餅の取組を含む）

7 当面の販売予定数・金額

商品名	生産量	販売見込額	その他
甘夏ドレッシング	2,300本	1,215千円	25年生産は障がい者施設と協業予定
四季の漁師めし ～膳～	300袋	378千円	
糸島豚の肉みそ	300本	252千円	

8 新商品販売による効果の見込み

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。今回の膳ご飯は、加布里漁協の漁師さんから紹介された漁師めしを基にしています。

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。

9 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す。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。

原材料についての参考資料

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㌥	229.5ト	31,900千円	25円
鱈 (サゴシ)	—	—	27.1ト	14,934千円	551円
豚	16戸	—	35,071頭	1,060,000千円	452円

(注) 市場価格はキロ当たり、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る。栽培面積は約11.3㌥で、生産量は229トである。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円である。

また、管理放棄された樹園地も多く見受けられる。

●鱈(サゴシ)

スズキ目サバ科に属する海水魚。細長い体の大型肉食魚で、市内8か所全ての漁港で水揚げされている。成長するに従って「サゴシ(60cm未満)」、「サワラ(60cm以上)」と呼び名が変わる出世魚である。春に産卵のために沿岸へ寄るため人目に付きやすく「春を告げる魚」とされるが、糸島ではほぼ通年漁獲されている。

サワラについては、キロ当たり平均1,000円程度で取引されるが、小型のサゴシになると、キロ当たり550円程度とほぼ半値しかつかない。

●豚肉

市内で16戸の養豚農家があり、年間約35,000頭を出荷、総販売額約10.6億円である。一頭単価は30,000円程度で、キロ当たり約450円。畜産物価格の安値が長期化していることに加え、配合飼料価格の高止まりなどがあり、経営は不安定である。



糸島のめぐみシリーズに新商品が登場

糸島産の甘夏を使った「甘夏ようかん」を開発

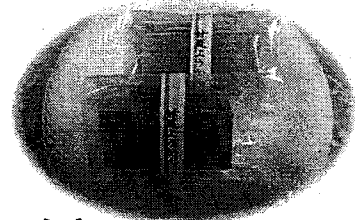
○白あんと葛を組み合わせ、甘夏ピール（皮）を利かせた「ようかん」

➢甘夏のさわやかでみずみずしい風味

➢月産1,000個のペースで生産予定

○甘夏を一つひとつ手洗いし、ペースト状にする一次加工は、地元の障がい者福祉施設「MUKA」に依頼

➢地元農業、福祉、商業、観光が連携



糸島近海で獲れた新鮮なサザエを使った「さざえごはん」を開発

○糸島オリジナルとして、ココナッツミルクを混ぜてアジアテイストに仕上げた炊き込みご飯の素

➢サザエのコリコリとした食感を味わえる

⇒積極的な情報発信と販路拡大を進め、糸島の名産品となるようにしたい



(別紙) 商品概要

↓販売開始～H26.3月末

商品名	商品説明	開発年度	販売単価	累計販売数	累計販売額 (概算)	販売店舗
はるかまるとジュレ	はるかまると (まるごと) 食べれるジュレ	H23	735円	1,056	776,160円	福ふくの里
はるかのクリームサンド	ビスケットに香り豊かなはるかのピューレを挟んだお菓子	H23	126円	25,536	3,217,536円	福ふくの里
はるかコンフィチュール	はるかの果汁と果皮を使った爽やかな甘さのジャム	H23	735円	1,358	998,130円	福ふくの里
甘夏ドレッシング	甘夏の苦みが出ないように手作業での搾汁に拘ったドレッシング	H24	500円	1,390	250,000円	浮岳茶寮 小田急デパート
豚みそ	糸島豚のミンチと地元農家で作る味噌を使った肉味噌	H24	840円	確認中	0円	浮岳茶寮 伊都の宝
四季の漁師めし	新鮮な鯖をふんだんに使った炊き込みご飯のもと	H24	1,260円	55	69,300円	志摩の四季 小田急デパート
甘夏羊羹	手絞り器で搾汁した果汁をジャムにし、老舗和菓子屋の職人手作りの数量限定羊羹	H25	168円	650	109,200円	志摩の四季 和菓子の苑田
サザエご飯	国内の若年層と東南アジアの客層をターゲットにココナッツミルクのインパクトある炊き込みご飯のもと	H25	1,260円	28	H26.4.28～6.20実績 35,280円	志摩の四季

