



地域食料システム 構築・連携推進プラットフォーム Local Food-system Platform

令和7年度地域型食品企業等連携促進事業
令和6年度地域の食品産業ビジネス創出プロジェクト支援事業 **取組事例集**

発行 農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食料システム連携推進室
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL : 03-6744-2063

制作 株式会社船井総合研究所
〒104-0028 東京都中央区八重洲2-2-1 35F
TEL : 03-4356-0271



「地域が輝く」 持続可能な ビジネス 逆引き 付き 創出事例集

令和7年度地域型食品企業等連携促進事業
令和6年度地域の食品産業ビジネス創出プロジェクト支援事業
取組事例集



地域の連携力で 新しい価値をつくる。

食料システムの構築に資する
新たな食品ビジネスの創出。
その取組の中で生まれた多様な
課題や成果を紹介します。



食料システム法計画認定制度がスタート

食料システム法に基づき、食品等事業者（食品製造業者、食品卸売業者、食品小売業者、外食業者等）による持続可能な食料供給の取組を推進するため、4つの事業活動計画について、農林水産大臣が認定する制度が創設されました。認定を受けた食品等事業者は、金融・税制等上の総合的な支援・特別措置を受けることができます。また、地域における食ビジネスの発展を支援するため、地方公共団体等、食品産業に対する支援の事業を行う者（支援機関）が連携して行う事業（連携支援事業）に関する計画を認定する制度が創設されました。その連携支援事業を通じて、各地で「地域コンソーシアム」が創設され、それぞれの取り組みが進められています。地域コンソーシアムは、農林漁業者や食品関連事業者、行政、関係団体などが連携し、地域における持続可能な食料システムの構築に資する「新たな食品ビジネスの創出」を推進する中核的な組織です。関係者の知見、技術・販路などの経営資源を結集し、事業者間の協働を促すハブとしての役割を担っています。

2	contents	目次 / 食料システム法計画認定制度がスタート
4	LFP+事業概要	共に創る。地域の食の、新しいカタチ。
6	LFP+事業概要	地域コンソーシアムでプロジェクトが生まれビジネスへ発展
8	逆引き	目的別地域コンソーシアム事例一覧
10	山形県	郷土愛を原動力に。県産品・未利用資源等を活用した多様な商品の開発
12	福島県	多様な食のプレイヤーが力をあわせる。マーケットインの発想による新たな6次化ビジネスの創出
14	群馬県	規格外・廃棄野菜を「選ばれる素材」へ。加熱蒸煎技術によるフレーク・パウダー活用に向けた実証
16	埼玉県	都市型食料システムの構築へB to Bでの活用も見据えたアップサイクルによる商品開発
18	長野県	中山間地域の荒廃化を防ぐ。ソルガム活用商品の開発と環境配慮型のコメ作りと酒造り
20	静岡県	地域の未利用資源を活用する。「静岡レトルトハンバーグ」開発と販路の開拓
22	三重県	「食べる環境対策」低利用魚の一次加工効率化と冷凍保存技術の実証
24	福井県	地場産米粉の新商品を編み出す。県内直売所を巡回する配送を活用した地域内流通システムの構築
26	奈良県	食文化を継承し、再構築。県産の未利用資源の活用と在来大豆を活用した商品のリブランディング
28	京都府	多様な消費者ニーズに対応持続可能で発展的なビジネスの確立
30	愛媛県	「選ばれる愛媛」を共創する。市場の「欲しい」を地域の「強み」へ
32	宮崎県	県内農業法人間の相互連携体制構築の実証
34	熊本県	「先買い型応援モデル」を創る。コミュニティ形成による新たな流通システムの構築

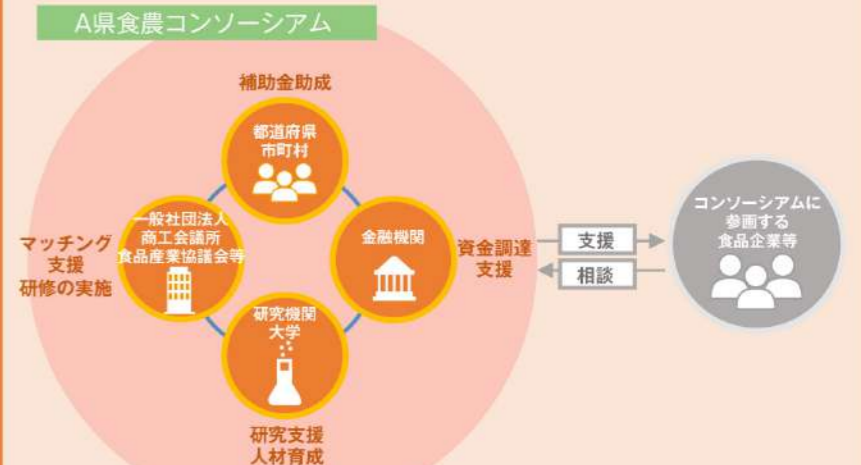
連携支援事業とは

食品産業に対して以下のような支援を行う
複数の機関が連携して行う支援事業

- ・食品等事業者間の取引の機会の創出
- ・技術に関する研究開発及びその成果の移転の促進
- ・市場に関する調査研究及び情報提供
- ・経営効率の向上の促進
- ・資金の融通の円滑化
- ・研修 など

取組のイメージ

地方公共団体等が中核となり、複数の機関（一般社団法人、都道府県食品産業協議会等、金融機関、大学、公設研究機関等）と連携して、地域の食ビジネスを展開する企業等に対して一体的に支援を行う体制を構築し、食ビジネス創出の基盤となるコンソーシアムを形成



地域コンソーシアムでプロジェクトが生まれビジネスへ発展

地域コンソーシアムに多様な構成員が集まり、構成員同士 が連携して多様なテーマのプロジェクトを創出します。

地域コンソーシアムは、多様な事業者・関係者が参画し、食料システムの構築に資する新たな食品ビジネスの創出を継続的に取り組む場です。基本フローはまず「地域コンソーシアムの組成」から始まり、その後集まったメンバーに向けて情報収集や連携の機運醸成を図る「研修会」を開催します。その後、メンバー同士で連携して取り組む事業テーマを決める「課題検討会」を開催し、また課題解決に必要なヒト・モノ・カネ・情報を集める「地域戦略マッチング」を開催し、プロジェクトの体制を整えます。プロジェクトを立ち上げた後は「新たな食品ビジネスの創出」に向けた「新商品開発・販路開拓」や「地域型協調領域実証」といったプロセスを辿ります。そしてクラウドファンディングを含む「テストマーケティング」などを経てプロジェクトを具現化し、その成果を次年度へつなげます。

創出されたプロジェクトを安定取引関係確立事業活動計画等へ展開



1 メンバー募集

食品等事業者をはじめ業種を広く募る

多様な関係者がそれぞれの持つ経営資源を地域コンソーシアムに結集することで、一人では、個者では生み出せなかった新たな食品ビジネスの創出や解決できなかった問題等を連携して取り組み、実現することを目指します。

メンバーの目的や興味・関心を事前に把握して、地域コンソーシアムの活動内容に活かしていきます。

「こんなことをしたい」といったビジネスプランがある場合は事務局が発表する場を提供し、メンバー間の連携を促進します。

2 研修会

情報収集、連携の機運醸成

研修会では、メンバーの情報収集や連携の機運醸成を図る内容で工夫を凝らして開催します。

例えば、研修会後の展開を見据え、ワークショップを開催し、メンバーの目的や思いを把握し、自身の経営資源や地域資源の洗い出し等を行い、食料システムの構築に資する新たな食品ビジネスの創出につながるビジネスのアイデア出し等を行います。

3 課題検討会

食料システムの課題を深掘り

食料システムの構築に資する新たな食品ビジネスの創出に向けて、どんな問題や課題があるのか、またどのような連携のあり方や解決策が考えられるかを検討します。

食料システムは消費者もその定義に含まれているため、消費者に供給し続けられる持続可能な食品ビジネスのあり方をしっかりと確認します。

4 地域戦略マッチング

パートナーとリソースを集める

持続可能な食品ビジネスの具現化に必要なヒト・モノ・カネ・情報といったパートナーとリソースを集め、プロジェクトを組成し展開するための地域戦略マッチングを開催します。

また、併せて、金融機関や技術・研究機関、各種専門家を招き、プロジェクトを円滑に進めるための相談会も開催します。

パートナーとリソースは、地域内に限定せず、地域外からも集めることで、プロジェクトの内容が充実します。

5 プロジェクト

ビジネスプランをたてる

事業計画（ビジネスプラン）を作成します。原料調達、試作開発、消費者評価、販路開拓、商談準備、仲間集め等、誰がいつまでに何をするのか、また逆に、実施しなくてもよいことの整理を行い、目標達成に必要な項目を洗い出します。

スケジュールをたてる

項目の優先順位、相互関係、目標達成から逆算した中間地点で、何を達成する必要があるのか、具体的な日程に落とし込んでいきます。

6 ビジネス化

新商品開発・販路開拓

新たな食品ビジネスの試作品開発や協調して行う実証事業に取り組めます。

「食料システムの構築に資する」という目的に沿うように何度も試作開発や実証実験を行い、新たな食品ビジネスの持続可能性を高めます。

地域型協調領域実証

新たな食品ビジネスの構想を地域内外の協力者で協調して実証を行い、データの蓄積や仮設の立証に取り組み、ビジネスの基盤固めに取り組めます。

支援機関との連携

地域戦略マッチングで生まれた構想について、金融機関や商工会議所等の支援機関と相談会を実施します。資金・販路・補助制度活用などの具体的な支援策を整理し、実行段階への移行を後押しします。支援機関との継続的な連携により、事業の着実な推進を図ります。

<p>1 未利用・低利用資源の活用</p> <p>P10 山形 P12 福島 P20 静岡 P22 三重 P26 奈良 P30 愛媛 P34 熊本</p>	<p>2 新しい作物を活用</p> <p>P10 山形</p>	<p>3 新商品開発・販路開拓の取り組み</p> <p>P10 山形 P16 埼玉 P18 長野 P24 福井 P28 京都 P30 愛媛 P32 宮崎</p>	<p>4 地域型協調領域実証の取り組み</p> <p>P14 群馬 P18 長野 P22 三重 P34 熊本</p>
<p>5 フードロス対策</p> <p>P12 福島 P32 宮崎</p>	<p>6 生産と消費の利益向上と新たな関係作りを目指す</p> <p>P14 群馬 P16 埼玉 P18 長野 P28 京都 P30 愛媛 P34 熊本</p>	<p>7 期待される地域振興作物を活用</p> <p>P10 山形 P22 三重 P24 福井 P26 奈良</p>	<p>8 遊休荒廃地化を防ぐ</p> <p>P18 長野</p>
<p>9 文化継承と再構築・リブランディングの取り組み</p> <p>P26 奈良 P28 京都</p>	<p>10 経営リスクの低減を目指す</p> <p>P34 熊本</p>		



成果報告会にて

活用した多様な商品の開発

県産品・未利用資源等を

郷土愛を原動力に。



規格外の農林水産物等の
未利用資源や、地域において
生産拡大が期待されている農産物等を
活用した新商品・新サービスの開発



山形県

YFP（やまがたフード・プロジェクト）事務局（公益財団法人流通経済研究所）
TEL：03-5213-4534 FAX：03-5276-5457
MAIL：info_desk@lfp-yamagata.jp

69 地域コンソーシアム参画者数
(2026.1現在)

6 新商品開発
販路開拓

地域コンソーシアム参画者

- 69者
- 農林漁業者 23者
- 食品製造業者 18者
- 卸・小売・外食事業者 21者
- その他団体等 7者
- うち、支援機関 10者

地域コンソーシアム活動実績

- 【6月】地域コンソーシアムの設置
- 【7月】地域コンソーシアムのホームページを開設、コンソーシアムへの参画者や新たなビジネスの提案等を随時募集、研修会
- 【8月】第1回専門部会
- 【9月】第1回地域戦略マッチング
第2回専門部会
第2回地域戦略マッチング
- 【10月】相談会
間接補助事業者の決定、
新たなビジネス創出に向けた支援を開始

プロジェクトの背景と目的

構築を目指す食料システム

- ・未利用資源の活用
- ・県産農林水産物の活用



1 取組に至る背景・課題

山形県の農林漁業者の高齢化や担い手不足は加速し、食料供給県としての生産力の維持が懸念されているほか、気候変動が進み、温暖化に起因して農林水産物の生産量と品質が不安定化するとともに、自然災害の頻発・激甚化が生産基盤に大きな被害をもたらしています。また、燃油・資材価格の高騰は現在も高止まりを続けており、農林漁業者の経営を圧迫しています。

2 プロジェクトの目的

近年の温暖化の影響で生じる高温障害等により発生してしまう規格外の農産物を活用した新商品や新サービスなどの新たなビジネスを創出することで農業者の収入を確保し、持続的な農業と生産量の維持を図ります。

地域において生産拡大が期待されている農作物や、近年新たに栽培された農作物などを活用した新ビジネスを創出することで、持続的な農業を支えていく仕組みを構築します。

地域コンソーシアム活動の隠し味

コンソーシアムを運営するにあたって工夫したこと・苦労したこととその乗り越え方・他の地域の方々へのメッセージ

今年度のYFPの活動には、毎回、県内外から50～60名ほどの方にご参加いただき、「この農産物を活用したい」「こんな商品を作りたい」といった新たな食品ビジネス創出に向けた熱い議論が交わされ、その結果、6つのプロジェクトが誕生しました。
勤勉で真面目、控えめで慎ましく、保守的だとされる山形県民が、なぜこれほどまでに意欲的に、そして自発的に商品開発プロジェクトに取り組めたのか—その理由は、他ならぬ「山形愛」にあるのではないかと考えています。「食を通じて農業を、そして山形県を元気にしたい」という旗印のもとに取り組んだことが、YFPメンバーの郷土愛に火を灯し、今年度の盛り上がりにつながったのだと感じています。



山形県 農林水産部
農産物販路開拓・輸出推進課
販路開拓・食ビジネス推進主査
土屋 皓司

地域コンソーシアムへの参加を希望する新たな参加者・協力者大募集中！
詳細は右側の事務局までご連絡ください。



プロジェクト

県産農林水産物の活用した新商品・新サービスの開発

地域資源
地域課題
探し

事業者
マッチング
仲間づくり

試作・試食
磨き上げ

消費者・
バイヤーの
評価

食に関する地域課題や資源を探します。業種や地域の垣根を超えて、情報を交換します。

専門部会や地域戦略マッチングを通じて、仲間を集めます。飛び入り参加も可能です。

新商品の試作をします。商品だけでなくパッケージもブラッシュアップを重ねます。

必要に応じて試食会やテスト販売を実施します。消費者やバイヤーの声を商品に反映させます。

事例

やまがたフード・プロジェクトでは、6つのプロジェクトに取り組みました。



山形の「もったいない」
アスパラの軸入りラーメン・パスタの開発
未利用の県産アスパラガスの硬い軸を粉末にし、ラーメン・パスタに練りこみました。



月山の粉雪まん（海鮮まん）
の開発
耕作放棄地を再生して生産した県産小麦（月山の粉雪）の生地を具を包み、海鮮まんにしました。



未利用の県産野菜を活用した菓子の開発
未利用の県産アスパラガスを粉末にし、それを活用した焼き菓子を開発しました。



山形県産食材にこだわった
ごちそうラザニア
県産小麦や鶏節パウダー等の地元食材にこだわったイタリアン惣菜を開発しました。



山形県産果汁入りグミ
の開発
山形県を代表する果樹(りんご、ラ・フランス、さくらんぼ、もも)の果汁を活用し、ジュレイングミを開発しました。



Yamagata ぐっ！山形の「規格外」が、
おにぎりの主役に
規格外で出荷できなかったリーキ（西洋ねぎ）などの県産農産物から生まれた山形産のおにぎりの具です。

● 今後のビジネス展開 ●

今回開発された商品については、地元農林水産物に対してこだわりがある消費者や、SDGs・サステナブルな消費等に興味のある消費者をターゲットに首都圏等への販路開拓を進め、持続可能なビジネスの実現と、県産農林水産物の利用拡大による本県の持続的な食料システムの確立につなげてまいります。



令和8年2月20日 6次化商品発表会・成果報告会

福島県



FFP（ふくしまフードプロジェクト）主催：福島県農林企画課
事務局：株式会社コンセプト・ヴィレッジ
TEL：024-905-1295 MAIL：info@fukushima-ffp.com

多様な関係者との連携
規格外・未利用資源の活用
製造段階のフードロスの活用
多様な食のプレイヤーが
力をあわせる。
マーケットインの発想による
新たな6次化ビジネスの創出



84 地域コンソーシアム参画者数
(2026.1現在)

4 新商品開発
販路開拓

地域コンソーシアム参画者

- 84者 ※1社で複数事業を行っている場合は重複を除く。
- 農林漁業者 29者
- 食品製造業者 24者
- 卸売・小売・飲食業者 28者
- その他 15者
- うち、支援機関 16者

地域コンソーシアム活動実績

- 【7月】HP開設、参加事業者の募集
- 【8月】コンソーシアム設置
相談体制の整備、研修会
- 【9月】第1回専門部会、地域戦略マッチング
- 【10月】第2回専門部会、地域戦略マッチング
- 【11月】第1回相談会
- 【12月】相談会
中間報告、次年度取組検討開始
- 【2月】成果報告会

プロジェクトの背景と目的

構築を目指す食料システム

多様な関係者との連携による規格外・未利用資源の活用、製造段階のフードロスの活用を目指します。

1 取組に至る背景・課題

福島県内では食品製造業者や農林漁業者が連携した食品開発等が着実に増加している一方で、多様な関係者が連携して、地域内の農林水産資源を生かしながら持続的に経済循環を生み出す取組は少ない状況です。

また、自然災害や気候変動に伴い発生する規格外・未利用資源の活用、製造段階のフードロスの活用に課題を抱えています。

2 プロジェクトの目的

持続的な食料システムの確立に向け、食品製造業者や農林漁業者を始め、流通・小売業者、観光業者などの多様な関係者で構成するコンソーシアムを設置し、連携による新しい商品を創出する取組を実施します。

地域コンソーシアム活動の隠し味

コンソーシアムを運営するにあたって工夫したこと・苦労したこととその乗り越え方・他の地域の方々へのメッセージ

多様な関係者が連携するコンソーシアムを設置し、多くのプロジェクト創出に努めました。研修会や相談会の開催に加え、参画者が持つ「新商品のアイデア」を皆さんと共有する機会を設け、それらを深めるグループワークを重ねて実施したことで、参画者同士の具体的な接点を意図的に創出し、早い段階から関係性の構築を図ったことが特徴です。

地元のスーパーや生産者、加工事業者、流通業者が一体となった迅速なプロジェクト組成につながりました。今後も福島県の豊かな農林水産資源を持続可能なビジネスへとつなげるため、各プロジェクトの支援に注力してまいります。



株式会社
コンセプト・ヴィレッジ
代表取締役 馬場 大治

地域コンソーシアムへの参加を希望する新たな参加者・協力者大募集中！
詳細は右側の事務局までご連絡ください。



プロジェクト

規格外品を活用した「いちごカレー」の開発



研修会では、持続可能な食料システムの概要について確認し、参画者同士で保有資源と課題について共有し合った。



商品の顔となるパッケージデザインを制作し、規格外品のイチゴをカレーの隠し味として試作品を検討。



2026年2月20日に成果報告会を実施。スーパーのPOSデータ等から逆算した、売れる商品づくりを体現した完成品を発表。

研修会

専門部会
地域戦略
マッチング会

相談会
商品開発

試食会
成果報告



専門部会では、未利用資源の活用をテーマに(株)マルトが登場。出口戦略や価格戦略の重要性について講演。その後の地域戦略マッチング会では、同社が企画したイチゴカレーの具現化に向け、生産者や流通業者との連携を開始。



相談会では、福島県産品加工支援センターや地域連携推進コーディネーターが参画者の悩みについて対応。

● 今後のビジネス展開 ●

完成した「いちごカレー」は、2026年3月のイベントでのお披露目を経て、株式会社マルトの店舗網及び三菱食品株式会社東北支社の広域な流通網に乗せて本格的な販売と販路拡大が進められます。また、本事業で構築した「地元生産者×小売×卸」の強力な連携基盤を継続的に活かし、他の地元農産物の活用や規格外品のアップサイクルへと展開の幅を広げていくことを目指しています。



人参をフレーク状にした試作品

食料の地産地消
地域内経済の循環
フードロス削減など
規格外・廃棄野菜を
「選ばれる素材」へ
加熱蒸煎技術による
フレーク・パウダー活用に
向けた実証



群馬県

ぐんま地域コンソーシアム事務局（株式会社ジェイ・エヌ・エス）
TEL：027-384-8180
MAIL：gunma.fsp@gmail.com

ぐんま地域
コンソーシアム
食の未来を、群馬から。

67 地域コンソーシアム参画者数
(2026.1現在)

2 新商品開発
販路開拓

1 地域型
協調領域実証

地域コンソーシアム参画者

- 67者
- 農林漁業者 27者
- 食品製造業者 14者
- 卸売・小売・飲食業者 14者
- その他 12者
- うち、支援機関 3者

地域コンソーシアム活動実績

- 【8月】第1回研修会（テーマ別分科会）
- 【8月】第1回課題検討会
- 【9月】第2回課題検討会
- 【10月】第2回研修会（中間報告会）
- 【11月】第1回地域戦略マッチング
- 【12月】第2回地域戦略マッチング（模擬商談会）
- 【2月】第3回研修会（成果報告会）

プロジェクトの背景と目的

構築を目指す食料システム

持続可能性への貢献を視野に入れた食を起点にしたイノベーションが継続的に生まれるシステム

1 取組に至る背景・課題

群馬県は多様な資源を保持しつつも、農業の高齢化や担い手不足、流通コスト高騰により、安定供給や地域内循環が困難な状況にあります。今後はフードロスの削減に加え、加工から販売までを担う人材の総合的な育成、県産品のブランド力強化が急務となっており、地域の魅力を最大限に活かし、持続可能な食の体制を構築することが求められています。

2 プロジェクトの目的

地域企業と農林漁業者が連携するコンソーシアムを形成し、食を起点としたイノベーションが継続するシステムを構築します。

地域内での「生産から消費」までを一気通貫でつなぎ、食料の地産地消、地域内経済の循環、脱炭素やフードロス削減等の持続可能性への貢献も目指します。

地域コンソーシアム活動の隠し味

コンソーシアムを運営するにあたって工夫したこと・苦労したこととその乗り越え方・他の地域の方々へのメッセージ

4つの分科会（ローカル×エシカル、ナチュラル健康志向、新しい食の提案、簡便化志向）を設けて運営を実施。アイデアの発散と整理を重ね、プロジェクトの核を明確化しました。その上で、専門家による講義や模擬商談会などのプログラムを設計・準備し、伴走支援を行いました。回を重ねるごとに事業者の熱量と質は目に見えて向上。熱量を発火させるまでが最も難しい局面でしたが、対話を重ねることで乗り越えました。地域特性を強みに変え、挑戦を恐れず一歩を踏み出してほしいです。



株式会社
ジェイ・エヌ・エス
春日 紀之

地域コンソーシアムへの参加を希望する新たな参加者・協力者大募集中！
詳細は右側の事務局までご連絡ください。



プロジェクト

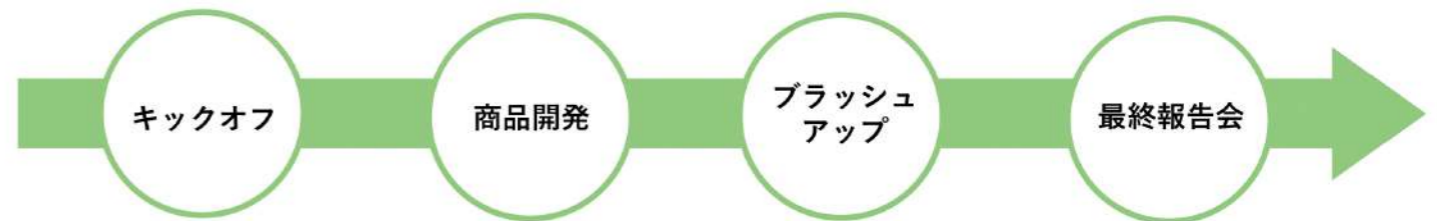
規格外野菜と廃棄野菜のフレーク・パウダー化



群馬県の食材や文化を生かした新しいビジネスアイデアについて熱心に議論した。この活動を通じて、様々な分野の事業者との連携が生まれ、具体的な商品化を検討したいというアイデアも多数創出された。



12月の会合でバイヤーの評価や助言を受け、原価や販路設計など実務的な見直しをおこなった。地域連携推進コーディネーターからは科学的根拠の整備や手段の目的化を防ぐ事業設計の再定義、事業の焦点化などについて、あらためて問われた。これらの多様な視点を取り入れて商品と事業計画を磨き込んでいく。



加熱蒸煎機でフレーク状にした様子

規格外野菜や廃棄野菜を「選ばれる素材」へと転換する取組を開始した。単なる機械による廃棄処理ではなく、自社の歴史的資産や地域ネットワークを活かした「価値連鎖の設計」を重視している。加熱蒸煎技術を用いて野菜の風味や色味を保ったパウダーへと「調理」し、価値の出口を変えることで素材の可能性を拡張する。これにより、農家・加工・製造・販売を繋ぐ持続可能な地域内循環モデルの構築を目指す。



規格外野菜の加熱蒸煎フレーク・パウダーの実証結果と試食を実施した。地域資産を活かした「価値連鎖の設計」という事業目的が整理された点が高く評価された。

● 今後のビジネス展開 ●

地域で発生する規格外野菜などの未利用資源を過熱蒸煎によりフレーク化し、食品素材として新たな価値を創出します。練り込み素材やふりかけ、出汁などの原料として食品メーカーへのBtoB販売を主軸に、製造企業との共同商品開発も進めます。道の駅など地域の販売網も活用し、地域内循環型ビジネスとして展開しながら、生産者の収入向上と持続可能な事業化を目指します。



試作品を活用したメニュー

商品開発

都市型食料システムの構築へ
BtoBでの活用も見据えた
アップサイクルによる

新市場開拓できる訴求力と
競争力のある新商品等開発が
継続的に創出できる仕組み作り



埼玉県

さいたま地域コンソーシアム事務局（株式会社キースタッフ）
TEL：03-6262-8188
MAIL：saitama.lfp@keystaff.jp

28 地域コンソーシアム参画者数
(2026.1現在)

2 新商品開発
販路開拓

地域コンソーシアム参画者

- 28者
- 農林漁業者 13者
- 食品製造業者 9者
- 卸売・小売・飲食業者 2者
- その他 4者
- うち、支援機関 3者

地域コンソーシアム活動実績

- 【8月】 地域コンソーシアムの構築
第1回研修会・専門部会
- 【9月】 第2回専門部会
地域戦略マッチング会
- 【11月～3月】 新たな食品ビジネスの支援
相談体制の整備
- 【3月】 成果報告会

プロジェクトの背景と目的

構築を目指す食料システム

訴求力と競争力のある持続的な商品開発の仕組みづくりで、生産と消費の両立で豊かな食生活の提供を目指します。

1 取組に至る背景・課題

秩父などの山間地から、東部や南部の低地まで変化に富んだ地勢に合った特色ある地域農業が展開され、多彩な農産物等が生産されています。食品製造業も盛んであり、首都圏の中心に位置する全国屈指の交通の要衝です。

こうした背景を踏まえ、埼玉県の特徴を生かした、持続的な食料システムの確立を図っていきます。

2 プロジェクトの目的

消費者ニーズに応じた新たな加工品の開発に際し、県内外の食品等事業者、農業者および販売流通事業者等が連携し、マーケットインの視点を取り入れた加工品開発を行います。その際、規格外品等をアップサイクルし、高付加価値の新商品を提供することで経営の向上・安定を図ります。

農業の担い手・労働力不足、経営基盤の弱体化、地域の食ビジネスの創出に貢献します。

地域コンソーシアム活動の隠し味

コンソーシアムを運営するにあたって工夫したこと・苦労したこととその乗り越え方・他の地域の方々へのメッセージ

地域コンソーシアムに参画した事業者の皆さんは、現状の課題を的確にとらえながら、埼玉県の食品産業の持続的な発展に向けて関連な意見交換を展開していただきました。各プロジェクトが実施した試食会は都内開催となり、首都圏の市場をターゲットに見据えた積極的で意識の高い活動が展開されました。短期間での商品開発から試作品の完成に至るまで、皆様のご協力に感謝いたします。



株式会社 キースタッフ
代表取締役 野口 朋宏

地域コンソーシアムへの参加を希望する新たな参加者・協力者大募集中！
詳細は右側の事務局までご連絡ください。

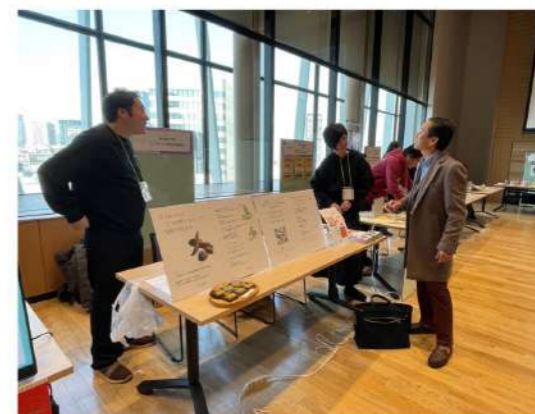


プロジェクト

規格外品を活用した1次加工素材とジェラート開発



生産者へのヒアリングを通じて課題・ニーズを把握し、農産物を選定。



成熟条件を変えて3種類の芋羊羹を試作。味の特徴や調理適正を検証するため試食会を開催した。アンケート調査結果を元に、飲食店向けの販売を展開していく。

第1回
研修会・
専門部会

第2回
専門部会

地域戦略
マッチング会

成果報告会



県内農業者からのヒアリングを通じ、現場課題の把握と農産物（ゆず、レモン）を選定。

ジェラートを試作し、成分分析や衛生検査を実施して安全性および品質を検証。

地域戦略マッチング会のあとも個別で会議を複数回実施。地域連携推進コーディネーターや販路先と販売に向けた課題と解決策について話し合った。



都内の飲食店での試食会では試作品の味や香りについてアンケート調査を実施。検証結果を整理し、次年度以降の本販売・販路拡大につなげていく。

● 今後のビジネス展開 ●

2つのプロジェクトから生まれた新商品は、試食会アンケート調査結果を踏まえてブラッシュアップしながら、これから県内のみならず都内での積極的な販路拡大につなげ、3年後には両事業で計11品の商品化や、継続取引8社獲得等の目標達成を目指します。他の地域コンソーシアムやプラットフォーム構成員の皆様にも味わっていただけたら幸いです。ぜひ埼玉県を応援してください！



中山間地農業の救世主ソルガム利用商品を長野県調理師会を招いて試食・評価した会合

長野県

LFPながの事務局（株式会社産直新聞社）
TEL：0265-96-0938 FAX：0265-96-0939
MAIL：lfp@j-sanchoku.net

遊休荒廃地化を防ぎ
有効な農林産資源を活用した
新商品・新サービスの関係づくり

中山間地域の荒廃化を防ぐ。
ソルガム活用商品の開発と
環境配慮型の
コメ作りと酒造り



226 地域コンソーシアム参画者数 (2026.1現在)

1 新商品開発 販路開拓

1 地域型 協調領域実証

地域コンソーシアム参画者

- 226者
- 生産者（JA、農家） 21者
- 食品製造業者 69者
- 卸・小売・直売所 30者
- 関連サプライヤー 9者
- その他 97者
- うち、支援機関 7者

地域コンソーシアム活動実績

- 【6月】地域コンソーシアムの形成 研修会
- 【7月～1月】課題検討会（計8回）
- 【7月～1月】各プロジェクト会議
- 【7月・9月】地域戦略マッチング
- 【11月】県民一般へ本事業及び関連商品の周知 拡大を図るフェア
- 【12月】中山間地の保全に係る生産者に対して 本事業の取組情報を提供する報告会
- 【1月～2月】食品等事業者に対する相談会 中山間地保全に係る生産者研修会
- 【2月】第3回戦略マッチング 総括と展望

プロジェクトの背景と目的

構築を目指す食料システム

中山間地の遊休荒廃地化を防ぐために、新たな商品・サービスの開発にとどまらない、トータルな形で中山間地の維持・発展を目指します。

1 取組に至る背景・課題

農業者の高齢化により、農業者・農地面積の減少が進み、特に、中山間地の遊休荒廃地化が進行しています。鳥獣害の増加、集落の人口減少や消滅、伝統料理・伝統野菜・伝統文化の衰退等の問題も山積しています。

この状況下で、中山間地の農業資源を利用した新たな商品・サービスの開発にとどまらず、生産と消費の新たな関係づくりによってこれらの課題を解決する方法を検討する必要があります。

2 プロジェクトの目的

この課題のもとに本年度は3つのプロジェクトを立ち上げました。

1. 棚田を地域で支えるための「コメ・酒・新サービス」づくり。
 2. 高栄養で機能性も豊富なソルガムのカスケード型利用。
 3. 地場産資源活用の「復旧常備食」の開発とその供給態勢づくり。
- これらとともに、栽培から加工・販売までをトータルにデザインし農家・食品事業者・販売事業者・行政・大学・支援機関などの広範な連携で推進することを目指して設定され、進められてきました。

地域コンソーシアム活動の隠し味

コンソーシアムを運営するにあたって工夫したこと・苦労したこととその乗り越え方・他の地域の方々へのメッセージ

令和3年度に発足された組織を元に、今年は「中山間地域の有呼吸荒廃地拡大防止」をメインテーマにしました。併せて「信州産小麦の利用・供給の拡大」「摘果りんごなどのアップサイクル」など複数のサブテーマに設定し、テーマごとに自由に意見交換を行う「テーブル」と、そこから生まれる「事業プロジェクト」の2層構造を構築しました。多くの事業者や関係者の方々を集めながら具体的なプロジェクトに取り組み、持続可能な食料システムの構築に向けた取組を進めてきました。



株式会社産直新聞社
代表取締役 兼 編集長
毛賀澤 明宏

地域コンソーシアムへの参加を希望する新たな参加者・協力者大募集中！
詳細は右側の事務局までご連絡ください。



プロジェクト

棚田を地域で支えるための「コメ・酒・新サービス」づくり

プロジェクト 開始



宮島酒店では、環境負荷の低減を目的とし、一般的な日本酒よりも酒米を削らずに利用する精米歩合90%以上の酒造りを契約農家とともに続けている。

実証事業 実施



今回の事業では、さらなる環境負荷の低減を目指し、中干し期間の単出によりメタンガスの発生抑制を目指した。効果測定には信州大学の協力を得た。

成果報告会 および 試飲会



本年度事業の成果報告会および試飲会では、事業に際して栽培された米を用いた酒が参加者に提供され、味に対する評価をおこなった。

遊休農地を利用して栽培されたソルガム・ソルガムミルクを活用した新商品開発・販路開拓

課題検討会 地域戦略 マッチング

遊休農地の拡大防止に向け、ソルガムを栽培するという生産側とグルテンフリー・アレルギーフリーという需要側のニーズを踏まえ、ソルガムを用いた新商品の開発を目指すこととされた。課題検討会および地域戦略マッチングでは、ソルガムが持つ特徴や消費者へのメリットなどが話し合われた。開発された試作品は地元調理師会からのフィードバックを受け、商品の磨き上げを行う機会となった。



試食会

多様な事業者がソルガムを原料として新商品の開発に取り組み、試作品が開発された。長野県内で開催された「そるがむマルシェ」では合計で3種類の商品を出展し、来場者からの評価を受ける機会を設けた。



成果報告 & 消費者評価会 そるがむ マルシェ

● 今後のビジネス展開 ●

令和8年度は中山間地で栽培された米や雑穀、その他農産物を使用した新商品開発、各種テーマの中から生まれる新商品・新サービスを、令和9年度は中山間地での作物栽培自体を契約栽培・CSA・CSR的に地域企業が支援する仕組みの整備を、令和10年度は、上記に述べたような新商品・新サービスの開発とそれを享受・消費する消費者サイド・応援する地元企業などの新たな関係の横展開・拡大のような展開を目指します。



レトルトハンバーグの試作品

静岡県

静岡LFP+事務局（株式会社共立アイコム）
TEL：054-635-4652
MAIL：shizuoka_lfp@kpnet.co.jp

地域内で発生する
未利用資源を活用した
新商品の開発と
サプライチェーンの構築

地域の未利用資源を活用する
「静岡レトルトハンバーグ」
開発と販路の開拓



99 地域コンソーシアム参加者数
(2026.1現在)

1 新商品開発
販路開拓

地域コンソーシアム参加者

- 99者
- 農林漁業者 28者
- 食品製造業者 15者
- 卸売・小売・飲食業 15者
- その他 41者
- うち、支援機関 2者

地域コンソーシアム活動実績

- 【6月】地域コンソーシアムの設置
- 【6月～】情報発信
- 【6～7月】研修会
- 【7～8月】第1回課題検討会
第1回課地域戦略マッチング
- 【8～9月】第2回課題検討会
第2回地域戦略マッチング
- 【9月】相談体制の整備
- 【10月】相談会
- 【10月】新たなビジネス等の支援
- 【1月】中間報告会
- 【2月】成果報告会・次年度のアイデア発表

プロジェクトの背景と目的

構築を目指す食料システム

「未利用資源の活用」に向けたサプライチェーンの構築

1 取組に至る背景・課題

静岡県には多彩な農林水産物があり、令和6年度までのLFP事業では未利用資源の活用を推進してきました。しかし、同テーマには高単価市場への投入や量産化といった課題が伴います。

今後は未利用資源の新たな活用に向け、より地域に根ざしたサプライチェーンの構築が不可欠であるため、加工や商品化を通じた高付加価値化により課題解決を目指します。

2 プロジェクトの目的

未利用資源を活用したスモールサプライチェーンの構築に向けた取り組みを推進し、開発された高付加価値商品が消費者が選択しやすくなるように適切な情報提供を実施します。

地域コンソーシアムのメンバー拡大を図り、新たな地域の持続的な食料システム確立に向けた課題発見を行います。

地域コンソーシアム活動の隠し味

コンソーシアムを運営するにあたって工夫したこと・苦労したこととその乗り越え方・他の地域の方々へのメッセージ

各回のワークショップ設計で参加者の意識を高める工夫をしました。未利用資源の加工や販路確保といった課題を前に、事業実施事業者を中心として普段交わらない異業種間の交流（弱い紐帯）から生まれるオープンイノベーションを促進しました。持続可能な食料システム構築には、事業者の方の思いと多様なステークホルダーの連携が鍵です。ぜひ、連携して地域の未来の食を創りましょう！



株式会社 共立アイコム
執行役員 鈴木 智彦

地域コンソーシアムへの参加を希望する新たな参加者・協力者大募集中！
詳細は右側の事務局までご連絡ください。



プロジェクト

未利用食材を活用したハンバーグの開発



今年度の主要テーマである「持続可能な食料システム」について掘り下げ、アイデア創出ワークショップを実施した。



2月6日に新静岡セノバで開催された「第2回静岡ハンバーグサミット」では開発中のレトルトハンバーグ試作品の試食会を実施。県内の取り組みも紹介した。

参加した県内ハンバーグ関連企業や生産者、一般消費者らは肉のジューシーさを好評する一方で、味のくどさなどの課題を指摘した。今後はこれらの意見を踏まえ、さらなる改良テストを予定している。

キックオフ

ハンバーグの開発

試食会

最終報告会



地域の未利用資源活用には、安定供給や集荷物流、一次加工の難しさ、保存コストといった課題がある。これを踏まえ、形や生産量にこだわらず食材を活用できる手段として『静岡レトルトハンバーグ』を開発した。

廃棄されがちな牛肉のプリスキットの脂を練り込むことでレトルトでも本格的な食感を実現し、ソースには県産の規格外トマトを活用している。複雑な加工を避け、小ロットでも対応可能な食料システムの構築を目指していく。



成果報告会では、ハンバーグ開発の進捗や試食会で出た課題を共有した。また、ラジオ通販やメンマ開発など来年度に向けた新ビジネス案も発表され、活発な意見交換とともに今年度の活動を締めくくった。

● 今後のビジネス展開 ●

試食会での意見を受け、レトルト品のさらなる味の改良や、お弁当用として小容量・低価格版などのターゲットに合わせた価格・サイズ展開の検討を進めます。また、「ハンバーグ王国・静岡」ならではのストーリーを前面に出した商品の認知拡大に向けてクラウドファンディング等のプロモーション手法を検討します。さらに長期的には、観光との連携企画や、サブスクリプションといった新しいビジネスモデルの構築も視野に入れています。



アイゴの唐揚げ



アイゴのてこね寿司

県内高校生との連携による低利用食材（アイゴ）を活用した新商品開発

「食べる環境対策」 低利用魚の 一次加工効率化と 冷凍保存技術の実証

低利用食材の有効活用に向けた
一次加工の効率化・省力化や
事業者間連携による大口販路の確保



三重県

三重県 フードイノベーション課
TEL: 059-224-2391 FAX: 059-224-2521
https://www.miefood-i.jp

394 地域コンソーシアム参画者数
(2026.3現在)

1 地域型
協調領域実証

地域コンソーシアム参画者

- 394者
- 農林漁業者 130者
- 食品加工・製造事業者 95者
- 卸・小売・流通業者 78者
- その他（飲食・宿泊・大学・研究等） 91者
- うち、支援機関 5者

地域コンソーシアム活動実績

- 【通年】コンソーシアムへの参画を呼び掛け
- 【7月】コンソーシアム事務局設置
- 【9月】第1回研修会及び個別相談会
- 【11月】第2回個別相談会
- 【10月・3月】低利用魚類の有効活用部会
地域戦略マッチング
- 【11月・1月】新規課題検討部会
地域戦略マッチング(柑橘)
- 【2月】第2回研修会、成果発表会、交流会
- 【10~3月】地域型協調領域実証事業

プロジェクトの背景と目的

構築を目指す食料システム

異業種連携による新商品・新サービスの開発や魅力発信、食品等事業者の協調による課題解決に向けた取組を支援し、新たな食品ビジネスの持続的な発展を目指します。

1 取組に至る背景・課題

国内人口の減少や、生産資材の高騰、気候変動に伴う品質・収量の低下など、本県の農林水産業・食品産業を取り巻く環境は厳しさを増しています。

このような中、食品の付加価値向上に向け、異業種間連携によるイノベーションを創出し、低利用食材の活用体制の確立や、インバウンドなど新市場の開拓が急務となっています。

2 プロジェクトの目的

加工機器の導入及び事業者間の分業体制の整備により、低利用食材の一次加工を効率化・省力化します。消費者ニーズに沿う食材として安定供給する仕組みを整え、低利用食材の利用率を向上します。地域課題解決（磯焼け・獣害など）のストーリーを付加した新商品・サービスを開発し、消費者理解を促進します。また、交通事業者や福祉事業者など異業種も巻き込んだプラットフォームを形成し、地域課題の解決を目指します。

地域コンソーシアム活動の隠し味

コンソーシアムを運営するにあたって工夫したこと・苦労したこととその乗り越え方・他の地域の方々へのメッセージ

多様な事業者に参加いただけるよう、これまで培ってきたネットワークを活用し、メールマガジン等を用いて、コンソーシアム活動の周知に取り組みました。

研修会のグループワークで生まれた事業アイデアを、ヒアリング等で把握した個別事業者のニーズと掛け合わせ、地域課題の解決に資するマッチングを心掛けました。



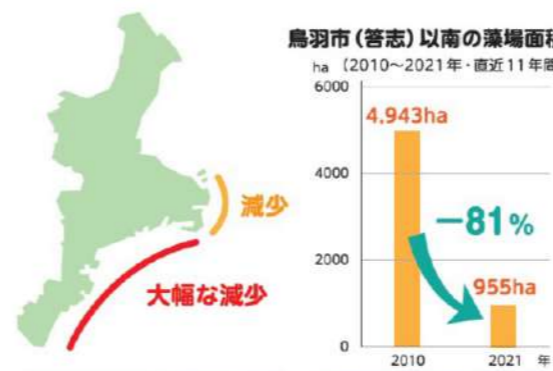
地域のええもんプロデューサー
みえご縁市場プロジェクトリーダー
高垣 和郎

地域コンソーシアムへの参加を希望する新たな参加者・協力者大募集中！
詳細は右側の事務局までご連絡ください。



プロジェクト

植食性魚類の一次加工の効率化及び学校給食への導入に向けた検証



三重県沿岸では藻場が減少する「磯焼け」が進み、水産業に影響を与えています。要因の一つとして、海水温の上昇に伴うアイゴなど植食性魚類による食害が考えられますが、これらの魚類は、ヒレの棘や特有の臭みがあることで敬遠され、利用率が低い状況にあります。



食害等による藻場の消失

このような中、三重県では、漁業者及び食品等事業者によるWGを開催し、供給体制の強化や新商品の開発、消費拡大に向けたプロモーションに取り組んでいます。植食性魚類は、環境再生につながるストーリー性があることや、輸入の白身魚の代替品として期待され、川下側での需要が高まっていますが、大口販路の確保に向け、一次加工の労力削減が課題となっています。

関係者による
WG開催

一次加工の
機械化の実証

学校給食への
導入の検証

分業体制による
大口販路の
確保



通常、手さばきで行われている一次加工（フィレ加工）を、漁協所有のサバ用フィレカットマシンで行い、処理能力及び品質を比較した。



A市の小学校調理員研修会において、実証後のアイゴのフィレを用いたから揚げを試食し、栄養教諭等へのアンケートにより、学校給食への導入可否を検証した。



①プラスチック ②トンネルフリーザー
A市の学校給食への供給（約6,500食）に向け、バラ凍結が必須とのアンケート結果を受け、トンネルフリーザーを持つ事業者への凍結作業の分業体制を実証し、加工コストを約1/10に削減できることを確認した。

● 今後のビジネス展開 ●

2017年から7年9か月継続した黒潮大蛇行が収束し、アイゴの水揚げが激減していることから、その他の低利用魚（ブダイ、タカノハダイ、規格外のサバ等）の利用を検討します。

また、サバ用フィレカットマシンでは、背骨の一部が残るなど、規格外品が多く発生することから、処理能力の向上に向け、中・大型魚用フィレカットマシンの導入を検討します。



開発された米粉新商品
(左：恐竜チョコサブレ、右上：山うにかりんとう、
右下：シャインマスカットのレーズンをのせたマフィン等)

県産米粉を提供する
地域内流通システムの構築や
新商品の創出

**地場産米粉の
新商品を編み出す。**

県内直売所を巡回する
配送を活用した
地域内流通システムの構築



福井県

ふくいLFP事務局（株式会社ウララコミュニケーションズ）
TEL：0776-36-9175
MAIL：sadamasa@urala.co.jp

35 地域コンソーシアム参画者数
(2026.1現在)

3 新商品開発
販路開拓

地域コンソーシアム参画者

- 35者
- 農林漁業者 6者
- 製菓店・飲食店、卸・小売事業者 21者
- その他金融機関、支援団体等 8者
- 支援機関 2者

地域コンソーシアム活動実績

- 【8月】キックオフ研修会
グループワークで新ビジネスアイデアを募る
- 【10月】第1回専門部会
新ビジネスアイデアごとにディスカッション
会議後、実施事業者を公募
- 【11月】地域戦略マッチング
3つの新ビジネスを各事業者が発表
一次事業者等とのマッチングを実施
- 【11月】第2回専門部会
専門家による加工技術研修会
- 【12月】相談会
地域連携推進コーディネーターと個別相談会
- 【1月】第2回地域戦略マッチング
各試作品が完成
消費者、販売事業者向けの求評会を開催
- 【2月】成果報告会
各事業者から開発商品を報告

プロジェクトの背景と目的

構築を目指す食料システム
多様な事業者による県産農林水産物の地域内流通システム

1 取組に至る背景・課題

福井県は県産農林水産物の加工に取り組む食品事業者数が少なく、その多くが小規模事業者であるという特徴があります。
そのため、県産品を利用したくても、原材料を安定的に確保できない、一次加工を委託したいがロットが合わない、仕入価格の変動を販売商品に転嫁できないといった課題を抱えています。

2 プロジェクトの目的

県内直売所を巡回する配送網を活用し、県産農林水産物の受取や開発商品の販路拡大・流通の円滑化を目指します。今回は、事業者からの県産品利用の要望が高い米粉を対象品目とします。
県産農林水産物を組み合わせた高付加価値商品を開発します。地域コンソーシアムにより、多様な事業者の交流によるマッチングを促進し、新たなビジネス創出を図ります。

地域コンソーシアム活動の隠し味

コンソーシアムを運営するにあたって工夫したこと・
苦労したこととその乗り越え方・他の地域の方々へのメッセージ

オンライン会議も併用することで県内各地から参加しやすいように、中立的なファシリテーションで多様な意見を吸い上げる工夫をしました。組織拡大に伴う参加者整理が今後の課題ですが、分科会形式等で柔軟に対応予定です。事業者間の連携を強め、新ビジネスを創出する本プロジェクトを共に発展させましょう。皆様の積極的な参画をお待ちしています。



福井県 農林水産部
中山間農業・畜産課
農村ビジネスグループ
梅田 彩里

地域コンソーシアムへの参加を希望する新たな参加者・協力者大募集中！
詳細は右側の事務局までご連絡ください。



プロジェクト

県産米粉を利用した新商品の開発



「あなたが考える米粉を使った新商品・新ビジネス」をテーマに、新ビジネスアイデアを参加者から収集。



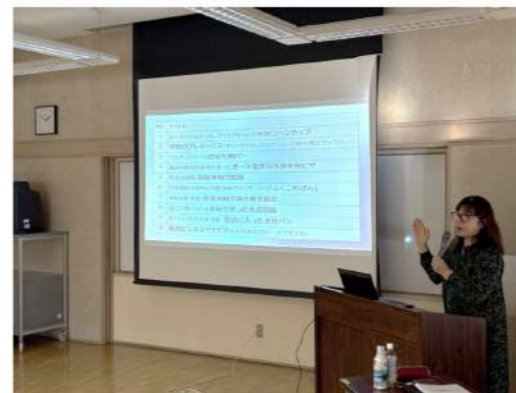
3社は、これまでのプロジェクト等での助言をもとに試作を進め、求評会では試作品による消費者アンケートを実施。「山うにかりんとう かたいけの」は辛味調整や賞味期限延長を、「恐竜サブレ 伍ちょこがけ」はサブレの個包装化を進め、「米粉のレーズンマフィン」は原材料の改良等、消費者ニーズに合わせてブラッシュアップ。

キックオフ

商品開発

ブラッシュアップ

最終報告会



地域連携推進コーディネーター竹川 智子先生による新ビジネスアイデアについて講評が行われた。

新ビジネスのアイデアをディスカッションし、実現性のあるビジネスプランを策定。
「郷土菓子処 香月」
伝統調味料である山うにを用いた米粉かりんとう
「いのうえ(株)」
米粉の恐竜チョコサブレ
「JA福井県経済連TRETAS」
県産シャインマスカットのレーズンを使用した米粉マフィン
この3社が上記プランで間接補助事業者に決定。



成果報告会では本年度の活動報告のほか、3社による新商品の発表と試食、専門家の講評が行われた。

● 今後のビジネス展開 ●

構築した流通システムと得られた知見を活かし、各間接補助事業者は商品数の増加と、お土産需要を満たす販路拡大を進めていきます。「郷土菓子処 香月」は米粉かりんとうの味の改良、バリエーションの増加と賞味期限の延長を、「いのうえ(株)」は米粉サブレの個包装化とコーティング方法の見直しによる通年商品化を、「JA福井県経済連TRETAS」は商品の年度内販売と米粉パン+県産農産物をシリーズ化し種類増加を目指します。ふくいローカルフードプロジェクトでは、今後も様々な事業者間の連携を深め、新たなビジネス創出を支援していきます。



大鉄砲大豆を活用して開発された商品

奈良の食文化を継承し
関係者で共有し
現代の食文化に合わせて
再構築及びリブランディングを目指す

食文化を継承し、再構築。
県産の未利用資源の活用と
在来大豆を活用した商品の
リブランディング



奈良県

奈良地域コンソーシアム事務局（一般社団法人奈良のうまいもの会）
TEL：0742-26-0082 FAX：0742-26-0088
MAIL：office@narano-umaimono.com

地域の食品産業ビジネス創出プロジェクト支援事業
奈良地域コンソーシアム

80 地域コンソーシアム参加者数
(2026.1現在)

2 新商品開発
販路開拓

地域コンソーシアム参加者

- 80者
- 農林漁業者 12者
- 食品製造業者 25者
- 卸売・小売・飲食事業者 32者
- その他 11者
- うち、支援機関 10者

地域コンソーシアム活動実績

- 【7月】 第1回研修会・第1回課題検討会
- 【8月】 第2回課題検討会
- 【9月】 第3回課題検討会
- 【10月】 第4回課題検討会
地域戦略マッチング
- 【11月】 第5回課題検討会
(実地研修&現地視察)
- 【2月】 取組活動報告会

プロジェクトの背景と目的

構築を目指す食料システム

奈良の食文化を継承し、再構築・リブランディングするための取組

1 取組に至る背景・課題

「食」「食材」「食文化」をキーワードとし、始まりの奈良の地において、コトの始まり、先人の英知を学び、現代風に変化をした、また、未来に伝えるべき、「食や食品、食べ方」を生産、加工、流通、飲食、消費のいろいろな方々と関わりながら、地域の食としての名物化を図ります。

2 プロジェクトの目的

「包む」というキーワードの基、食文化の意味も研究し、関係者で共有します。例えば「葉」×「包む」×「奈良食材」などをキーワードとし、新たな食品加工商品を地域コンソーシアムで開発・販売します。併せて、放棄林の活用や地域食材の生産振興、新たな雇用、産業の創出を目指します。

「はじまりの奈良。これからの奈良」を合言葉として、現代の食文化に合わせて再構築及びリブランディングを目指します。

地域コンソーシアム活動の隠し味

コンソーシアムを運営するにあたって工夫したこと・苦労したこととその乗り越え方・他の地域の方々へのメッセージ

奈良は古来より、祈りや暮らし、自然とともに食が育まれてきた特徴を持ちます。我々はその価値を守るだけでなく、今の時代に合う形へ再構築し、未来へと手渡すことを目指しました。取組初年度でしたが、強い想いを持つ事業者の皆さまの力をあわせ、持続的な食の仕組みづくり、食の発展につながる取組が生まれました。良い素材、良い技術、良い想いを『点』のままにせず、結びつける場として意義を感じています。



一般社団法人
奈良のうまいもの会
会長 堂土 健一

地域コンソーシアムへの参加を希望する新たな参加者・協力者大募集中！
詳細は右側の事務局までご連絡ください。



プロジェクト

大和野菜の端材を価値に変え、持続可能な食料循環を目指した無添加ふりかけ開発

プロジェクト
開始

実証事業実施

商談会
への出席



無添加食材の商品を中心に製造・販売を行うSu-balanceが主体となり、奈良県産野菜の端材を活用した商品開発を目指した。



コンソーシアム活動の一環であるフィールドワークで、ブロッコリーの栽培を行う西田農園を見学し、事業へ協力をいただくこととなった。



東京都内の商談会へ試作された商品を出展し、バイヤーから開発された商品に対するフィードバックを受けることができた。

大鉄砲大豆のリブランディングと新商品開発

生産者との
連携

デザインの
構築

新商品の開発
市場への流通

豆腐をはじめとする大豆加工商品を製造するメーカーである三木食品工業が、事業主体として推進。奈良県在来大豆である「大鉄砲大豆」を活用した豆腐づくりを目指し、鎌田ファームとの協力の下、「大鉄砲大豆」の生産に取り組んでいた。



「大鉄砲大豆」を活用した豆腐を市場に流通させ、販路を幅広く拡大するにあたり、パッケージデザインの統一・リブランディングに取り組んだ。大鉄砲大豆を活用した商品の消費拡大、豆腐以外の商品への展開、ブランドの構築を目指す。大鉄砲大豆を核として、県内食糧システムの構築を図る。



● 今後のビジネス展開 ●

今年度は、奈良県産原料を活用した商品の開発に取り組むことができました。翌年度以降も継続して商品の開発及び、販路開拓、プロモーションなどを行います。これまで活用されていなかった素材の市場流通や、市場で価値が十分に認知されていない商品を多様な主体へと周知を図る。消費者・加工事業者・生産者のそれぞれで協力を募ることで、食料の安定供給につながるような仕組みの構築へとつなげていきます。



京都食ビジネスプラットフォーム「開発商品コンテスト2025最優秀賞」次世代文化食継承「京のネオおせち」ノムラフーズ×京都文教大学・短期大学

多様な消費者ニーズに対応
持続可能で発展的な
ビジネスの確立

京都の食文化や
高い栽培技術を最大限に活かし
フードテックによる
食関連産業の振興の観点を加味



京都府

京都食ビジネスプラットフォーム事務局（京都府中小企業団体中央会）
TEL：075-708-3704 FAX：075-708-3725
MAIL：syokusankyoku@chuokai-kyoto.or.jp

648 地域コンソーシアム参画者数
(2026.2現在)

12 新商品開発
販路開拓

地域コンソーシアム参画者

- 648者
- 農林漁業者 100者
- 食品製造業者 189者
- 卸売・小売・飲食業者 176者
- その他 183者
- うち、支援機関 1者

地域コンソーシアム活動実績

- 【5月】保存・流通技術部会研修会
- 【7月】第1回全体会
現地視察交流会
- 【8月】プレミアム中食部会研修会
- 【10月】第2回全体会
フードテック部会研修会
開発商品コンテスト
- 【11月】輸出部会研修会
- 【12月】保存・流通技術部会研修会
- 【1月】健康機能性部会研修会
- 【3月】第3回全体会（成果報告会）
- 【随時】地域課題の把握やマッチングのための
イベント実施
テスト販売や産地交流会等
- 【通年】HPによる情報発信、
事務局、プロデューサーの伴走支援

プロジェクトの背景と目的

構築を目指す食料システム

京都の食文化や高い栽培技術を活かし、フードテックによる食関連産業の振興の観点を加え、社会課題に対応した新たな価値をもつ商品やサービスが自発的・継続的に創出される仕組みの構築

1 取組に至る背景・課題

共働き世帯の増加、少子高齢化、消費者のライフスタイルの変化や価値観の多様化が進み、食に関わるニーズが変化。地域における食関連産業は、市場競争力を強化するとともに、持続可能で発展的なビジネスの確立に向け、消費者ニーズに対応した商品・サービスを提供し続ける必要があります。

新しい保存技術や加工技術の創出と実用化、伝統的技術による消費者ニーズに即した商品づくり、その商品の市場訴求力の強化が課題となっています。

2 プロジェクトの目的

京都の食文化や高い栽培技術を最大限に活かし、さらにフードテックによる食関連産業の振興という観点を加えます。これにより、事業者がそれぞれの得意分野（経営資源）を融合させ、社会課題に対応した新たな価値を持つ商品やサービスが、自発的かつ継続的に創出される仕組みを構築することを目的とします。

地域コンソーシアム活動の隠し味

コンソーシアムを運営するにあたって工夫したこと・苦労したこととその乗り越え方・他の地域の方々へのメッセージ

新しいことをしたくても、やり方がわからない事業者もいます。5つの部会を設置していますが、日頃から事業者の「プロジェクトの種」をプロデューサーが見出し、事業化へと花咲かせるよう努力しています。コンセプトの立案～開発・事業収益化、広報まで、伴走支援することもあります。プロデューサー同士の意見交換や、事業者との連携が新たな価値の創造、価値の組み合わせを生み出す場となっています。



プレミアム中食部会
プロデューサー
小財 誓子

地域コンソーシアムへの参加を希望する新たな参加者・協力者大募集中！
詳細は右側の事務局までご連絡ください。



プロジェクト

京都産オーガニック野菜の端材を活用したアレルギーフリー商品の開発

プロジェクト
開始



イーデライツ株式会社はアレルギー対応食品に特化した事業を行い、アレルギーを持つ方が食べたいものを選ぶことができるよう多様な商品を扱う。

商品試作



さつまいもや子実いもなどの京都産オーガニック野菜の端材を活用。アレルギー対応のコロッケ・パン・スープを開発。

パッケージ
試作



冷凍や乾燥での長期保存に加え、コロッケはレンジ調理を可能にし、利便性を追求。テスト販売の実施に加え、パッケージ作成もおこなった。

京のネオおせち

プロジェクト
開始



冷凍おせちのバイオニア、ノムラフーズに、Z世代の「おせち料理」への関心の低さ、存続の危機感を助言。それをきっかけにおせち文化の次世代への継承に向け若者向けのおせち開発に取り組んだ。

講義、実習
試食会



京都文教大学・短期大学との連携で事業を進めた。学生からのアンケートの収集や、共同での実習を行うことで、若者の意見を反映した商品開発が実現した。

知事記者会見
お披露目



「京のネオおせち」として商品化・販売が行われ、府のふるさと納税返礼品にも追加された。

●今後のビジネス展開●

京のネオおせちは令和8年正月に向け製造販売し、限定150食は完売。令和8年度以降もネットでの販売を中心にさらなる販売数の拡大を目指します。他プロジェクトもニーズにあった販路拡大を目指し、ビジネスとしての経済的利益を確保することで、原材料を生産する農林漁業者を含めたサプライチェーンの各段階の収益向上を目指します。



開発された新商品 (左上:シロップ、左中央:スプレッド、左下:飴)
(右上:焼菓子、右中央:グラノーラ、右下:パン)

「選ばれる愛媛」を共創する。
市場の「欲しい」を
地域の「強み」へ
次世代の核となる
ビジネス創出

消費者目線を取り入れた
発想を重視した
食品事業者と農林漁業者が連携



愛媛県

えひめ地域コンソーシアム事務局 (公益財団法人えひめ産業振興財団)
TEL: 089-960-1201 FAX: 089-960-1105
MAIL: ehime-lfp@ehime-iinet.or.jp



163 地域コンソーシアム参画者数
(2026.3現在)

2 新商品開発
販路開拓

地域コンソーシアム参画者

- 163者
- 農林漁業者 54者
- 食品製造等事業者 34者
- 流通販売事業者 22者
- その他団体 53者
- うち、支援機関 23者

地域コンソーシアム活動実績

- 【4月〜】地域コンソーシアムの設置・運営、情報発信
- 【6月】研修会・第1回専門部会の開催
- 【7月】第2回専門部会の開催
- 【8月】第1回目地域戦略マッチングの実施(1回目)
- 【10月】第3回専門部会の開催
- 【12月】第2回目個別相談会
- 【2月】地域戦略マッチングの実施(2回目)
(成果報告会)

プロジェクトの背景と目的

構築を目指す食料システム

- ・商品開発時の「マーケットイン発想」の不足
- ・人材や設備の不足

1 取組に至る背景・課題

愛媛県は、「柑橘王国」として全国にその名を知られるように多くの種類が栽培されています。また、生産量44年連続日本一を誇る魚類養殖など、全国屈指の農林水産資源を有している。加工食品等の開発や商品力の強化を図っているものの、商品開発時の「マーケットイン発想」の不足や、人材・設備不足からビジネスの全国展開には至らない現状です。個別の取組を「地域の核」となるビジネスへと昇華させることが、産地の維持・拡大に向けた喫緊の課題となっています。

2 プロジェクトの目的

本事業は、消費者の潜在ニーズを捉える食品事業者と農林漁業者が緊密に連携し、地域の核となる食品ビジネスを創出することを目的としています。

既存のプラットフォームを発展させたコンソーシアムを軸に異業種間の協調を促進し、愛媛産素材の魅力を最大化する新商品を開発する。これにより、販路拡大を通じた収益向上と地域経済の好循環を実現し、持続可能な食料供給体制と地域活性化の両立を目指します。

地域コンソーシアム活動の隠し味

コンソーシアムを運営するにあたって工夫したこと・苦労したこととその乗り越え方・他の地域の方々へのメッセージ

研修会や専門部会で実施するワークショップ等では、名刺交換の時間を設けるなど、「交流」する機会を設け、意見やアイデアが出やすい雰囲気づくりに努めました。生産者等が抱えている「お悩み・お困りごと」を発表する場を設け、課題の共有を図りました。プロジェクトチームによる商品開発活動については、中間や成果報告会で、コンソーシアム会員に共有をいたしました。



愛媛県 農林水産部
農政企画局 農政課
6次産業化推進グループ

地域コンソーシアムへの参加を希望する新たな参加者・協力者大募集中!
詳細は右側の事務局までご連絡ください。



プロジェクト

未利用資源や規格外品等を活用した加工食品・健康等を意識した加工食品

研修会・
専門部会

地域戦略
マッチング

商品開発
改良

成果
報告会

1次から3次までの事業者が一斉に集い、事業や商品に関するアイデアを出し、深めていく。

深まった事業・商品に対して「間接補助事業」の対象とするものをプレゼンにて決定する。

本格的な商品の検討・開発に進む。展示会等における「テストマーケティング」もあわせて実施する。

1年間の活動成果の報告、商品のお披露目を行う。



合同会社field doorsを代表とした「未利用資源や規格外品等を活用した加工食品」専門部会では、シロップ(朝・昼・夜それぞれの時間帯に分けての利用を想定した3種類)、グラノーラ等の開発を行った。シロップでは、摘果や規格外等の理由で「未利用」となった地元名産の「いよかん」や「せとか」の果汁を使用している。

株式会社別子飴本舗を代表とした「健康等を意識した加工食品」専門部会では、「白芋」と「菊芋」を用いた地域性や健康にも考慮した「飴」等の開発を行った。白芋は「幻のさつまいも」と呼ばれ、地元の新居浜市の大島だけで生産される希少な作物である。また、菊芋は「天然のイヌリン」と呼ばれ、健康食品として注目を集めている。

●今後のビジネス展開●

コンソーシアムの運営において、当該年度に発生した課題や反省点は、次年度に反映・改善しながら運営します。新たなビジネスモデルの検討に際し、必要な機能を追加するため、新規参加者を適宜追加し、多様な視点からのアイデア出しを促進します。コンソーシアムで開発した商品のブラッシュアップや効果的な販路拡大のため、継続的に改善策を検討します。



写真はイメージです

みやざきLFPの取組や事例を動画で紹介しています→



宮崎県

みやざきLFP
宮崎県 農政水産部 農業流通ブランド課 6次産業化推進担当
地域事務局：みやざきLFP事務局
(公益財団法人宮崎県産業振興機構みやざきフードビジネス相談ステーション)
TEL：0985-89-4452 FAX：0985-89-4468 MAIL：lfp@mepo.or.jp

310 地域コンソーシアム参画者数 (2026.1現在)

5 新商品開発 販路開拓

1 地域型 協調領域実証

県内農業法人間の相互連携体制構築の実証

県産の農林水産物の食味や機能性を生かした商品の開発及び日向夏や柚子などの安定供給



地域コンソーシアム参画者

- 310者
- 農林漁業者 97者
- 食品等事業者（食品製造業者、食品加工業者、食品卸売業者、食品仲卸業者、食品小売業者、中食事業者、外食事業者等） 124者
- その他（観光業者・金融機関・企画デザイン業者・公的機関等） 89者
- うち、支援機関 2者

地域コンソーシアム活動実績

- 【5～6月】研修会・分科会・ワークショップ
- 【6～8月】基本構想検討のための地域戦略マッチング
- 【9月】基本構想検討のための地域戦略マッチング
(物流勉強会、商品開発勉強会)
- 【11月～1月】食品ビジネスの相談会開催
次年度の取組に向けたアイデア発表会
- 【3月】成果報告会

プロジェクトの背景と目的

構築を目指す食料システム

宮崎県産の農林水産物の食味や機能性を生かした商品開発、日向夏や柚子等の柑橘原料の安定供給及び食品ロス削減に向けた県内農業法人(食品企業)間の相互連携体制構築の実証

1 取組に至る背景・課題

宮崎県では令和3年度からローカルフードプロジェクトに取り組み、300者を超える多様な事業者が参画する組織を形成します。本県は、他産地と比べ大消費地から遠隔地に位置する地理的条件に加え、近年の物価や資材等の高騰により生産や輸送コストが増加傾向にあります。このため、農林水産物の付加価値を高めるとともに、生産・輸送コストを吸収できる仕組みやビジネスの構築が求められています。

2 プロジェクトの目的

当事業では、持続可能な食料システムの確立に向け、より多くの農林漁業者や食品等事業者の参画を促し、多様な事業展開を目指します。幅広い分野での事業者間マッチングを活性化し、マーケットインの視点を重視した市場ニーズの把握に努めます。本県農林水産物の高付加価値化を目指し、多様な業種が連携・協調した新ビジネスを創出し、地域経済の活性化を図ります。

地域コンソーシアム活動の隠し味

コンソーシアムを運営するにあたって工夫したこと・苦労したこととその乗り越え方・他の地域の方々へのメッセージ

今年度はLFP+元年であり、県外への広がりを意識しました。農林水産物の県内加工が弱い、大消費から遠いという本県の課題を踏まえ、バイヤーや物流業者を招いた勉強会や県外でのテスト販売等を通し、事業者間の連携強化や販売意識の向上に努めました。新たに過年度プロジェクトのブラッシュアップ支援も開始し、持続可能な食料システムの実現に向け、「みやざきLFP」の活性化に取り組んでいます。



宮崎県 農政水産部 農業流通ブランド課 6次産業化推進担当 主査 齋藤 友則

地域コンソーシアムへの参加を希望する新たな参加者・協力者大募集中！
詳細は右側の事務局までご連絡ください。



プロジェクト

日向夏供給サプライチェーン構築プロジェクト



日向夏や柚子等の生産では、表年と裏年の収量差、近年の高温など気象変動の影響で、生産者・加工者の収益不安定化が課題であった。



10月に東京での柚子・日向夏製品の適正価格等に関するアンケートを実施、バイヤーとの残渣利用に関する意見交換を行い、流通・消費段階のニーズを収集した。



加工業者が豊作年に通常より高く購入し、冷凍保存技術の活用により、2か年分を保管するモデルを構築。生産者と加工者間の利益向上が期待される。

地域戦略 マッチング

サプライチェーンの見直し

冷凍保存に向けた実証

国富(くにとみ)メンマ特産品プロジェクト



国富町内複数社が連携し、未利用竹林を収穫・加工・ブランディング・販売を行うことで、商品の低コスト化を目指す取組を進めた。



試食会・モニター調査を重ね、市場流通に向けた準備を進めた。一般来場者向け試食モニター調査では、6者6品の試作品が、食感・味に関し高評価を得た。



計9回の検討会や国産メンマの先進地視察、町内デザイナーとの連携により、町内複数社が共通ブランドで市場に出られる準備が整った。

原料収穫 加工作業

試食会 モニター調査

ブランド・販促基盤 整備

● 今後のビジネス展開 ●

日向夏供給サプライチェーン構築プロジェクトでは、残渣の利用を商品ベースで実現し、残渣ゼロを目指すとともに、適正価格の再検討を行い、売上目標に10,000千円を掲げる、国富メンマ特産品プロジェクトでは、竹林からのメンマ作りを、生産から加工・販売まで「オール国富」で行い、売上目標に10,000千円を掲げる地域資源を活用した持続可能な産業モデルの確立を目指します。



阿蘇の大草原で育つくまとあか牛

熊本県

熊本地域コンソーシアム事務局
 (南阿蘇村草原再生・あか牛復興プロジェクト推進協議会)
 TEL: 070-1488-3993 FAX: 050-3737-5001
 MAIL: sei.kishinami@kmd.keio.ac.jp

「先払い型応援モデル」
 を創る。
 コミュニティ形成による
 新たな流通システムの構築

畜産業やお米などの
 基幹農産物を食材として想定
 消費者参加の共感形成と付加価値の創出
 未活用部位の加工などで商品の多様化



58 地域コンソーシアム参画者数
 (2026.1現在)

1 地域型
 協調領域実証

地域コンソーシアム参画者

- 58者
- 農林漁業者 (JA、農家) 20者
- 食品製造業者 6者
- 食品流通業者 7者
- 食品小売業者 7者
- 教育研究機関 2者
- 金融機関 2者
- その他 14者
- うち、支援機関 3者

地域コンソーシアム活動実績

- 【7月】地域コンソーシアムの設置
- 【8月】第1回研修会・課題検討会
- 【9月】第2回研修会・課題検討会
- 【11月～】先払い型ビジネスモデルの検証実証
 & 情報発信・認知拡大
- 【1月～】地域戦略マッチング
- 【2月～】次年度に向けた戦略設計

プロジェクトの背景と目的

構築を目指す食料システム

- ① “先払い型”の応援モデルの確立による経営リスクの低減
- ② 消費者参加による共感形成と付加価値の創出
- ③ 未活用部位の加工による利益構造の改善と商品多様化

1 取組に至る背景・課題

畜産やお米などの基幹農産物の中でも収穫までに時間を要し、市場価格の変動も大きい農産物の経営は不安定になりがちです。また、通常より高品質な農産物を高く売っていくことや、規格外の商品を加工や飲食、観光農園で消費していただくことでフードロス削減のための取り組みも、高齢化が進む現場では生産で手一杯となり、農家だけでは対応が難しくなっています。

2 プロジェクトの目的

地元農学部、農業経営に意欲的な農家や新たな加工・販売に興味のある地元企業、県内外の道の駅やレストランなどと連携し、産学官のプロジェクトを設立しました。出荷前から製品の購入をコミュニティを通じてお願いし、到着・消費までの時間に様々な「体験価値」を提供しながら付加価値を高める「先払い」スタイルの確立と、冷凍やチルド、加工など新たな技術を取り入れ、未活用部位を含む農産物のフードロスを抑えた流通構造の構築を目指します。

地域コンソーシアム活動の隠し味

コンソーシアムを運営するにあたって工夫したこと・苦勞したこととその乗り越え方・他の地域の方々へのメッセージ

農業経営塾の開催を10年以上支援してきた地元の大学農学部と、県外で地域活性を支援してきた大学院が連携し、生産と消費の先端事例やトレンドを共有しつつ、県内外の企業が流通の今の現場を持ち寄ることで、技術と運用の両面で課題の共有に努めています。また、セミナーと実証を合わせながら議論の結果を事例としてクイックに共有することで、座学では終わらない実学を通じた納得感のある運営を心がけています。



東海大学 総合農学研究所
 今川 和彦 教授

地域コンソーシアムへの参加を希望する新たな参加者・協力者大募集中！
 詳細は右側の事務局までご連絡ください。



プロジェクト

先払い型の応援モデル「先払いマルシェ」のコンセプト構築



プロジェクト開始
 産地の組合や農家、流通関係者と産地の現状と持続可能な農業経営の未来について意見交換をスタート。



課題検討会実施
 検討会を踏まえて農産物の先払いを再整理し、顧客となり得る県内外のファミリー層やレストラン・流通関係者へのヒアリング・調査を実施。試食イベント等を通じて実際に購入した層へのリーチ方法などを検討。



実証事業実施
 生産現場だけでなく、その背景にある地域の資源（地下水）や草原など、ストーリーとなる素材を実際に取材・検証。



成果報告
 先払い型の応援モデルにおける生産者と消費者をつなぐプラットフォームとして「さきがけマルシェ」コンセプトを議論。ヒアリング結果を踏まえて、サイトやSNSを通じた情報発信とコミュニケーションを実施。報告会では、参加農家や企業から活発にフィードバックを得る。



● 今後のビジネス展開 ●

「先払いモデル」を段階的に社会実装予定です。県内外の参画者を拡大し、先払いマルシェのニーズ検証と運用検討を開始、収穫までの生産者と消費者のコミュニケーションを通じて農産物の付加価値の拡大が価格にどのように影響するかを検証します。また、「先払いした権利」の二次流通に向けた法的整理や技術仕様の検討すると共に、飲食店や家庭での様々な消費スタイルに対応した冷蔵・冷凍の先進技術の検証を行い「先払い」市場の拡大の余地を探ります。