





## はじめに

農商工連携は、地域資源を有効に活用するため農林漁業者と商工業者等がお互いの強みを活かし、新たな商品・サービスの開発、販路開拓などに取り組むものであり、多様な地域資源を有する本県にとって有用な手段といえます。

本会では、「長崎県農商工連携ファンド事業」にて多様な農商工連携への取組を支援しており、本事例集は、同事業の開発商品、及び採択先の取組事例をとりまとめたものです。

地域資源を活用した新事業の展開を目指す方々にとって、身近な取組事例としてご活用いただければ幸いです。

平成24年8月

|         | <br>FARM PRODUCTS<br>農産物 | <br>MARINE PRODUCTS<br>水産物 | <br>OTHER<br>その他 |
|---------|---|---|---|
| 長崎      | 企業組合 eタウン<br>(株)スカルバ  | 大村湾漁業協同組合<br>長崎漁港水産加工団地協同組合<br>(株)久原水産研究所   | (株)バル構造<br>協和機電工業(株)  |
| 諫早・大村   | (株)ナガスイ<br>諫早ふみちゃん農園<br>(有)あじさい   |   |   |
| 西海市     | (株)海の駅船番所   |   |   |
| 佐世保     | 堀内商事(株)   | (株)堀内組  | (株)日本理工医学研究所<br>(株)古川電機製作所  |
| 島原      | (有)久間山水園<br>(株)みずなし本陣   | (株)喜代屋  |   |
| 平戸・松浦地区 | (有)アイル<br>(有)酒の一斗<br>(株)福田酒造(株)   | (有)荒木水産   |   |
| 離島地区    | 五島灘酒造(株)<br>舌岐の蔵酒造(株)<br>(農)舌岐日本ミツバチ産業組合<br>舌岐牧場<br>(株)猿川伊豆酒造   | 五島 F F (株)  |   |

# 目次

001 はじめに

004 商品紹介

011 採択事例

事例紹介

採択事例

商品紹介

012



株式会社古川電機製作所 【佐世保市】  
水産県長崎の活イカ高密度新規海水浄化輸送装置の製品化

013



株式会社みずなし本陣 【南島原市】  
長崎県産品を使用した冷凍お土産品「冷凍貝雑煮穴子素麺」の開発・販売

007

014



協和機電工業株式会社 【長崎市】  
長崎産秋イチゴ栽培等を目的とした次世代環境制御型省エネハウスの試作検証試験

015



壹岐牧場 【壹岐市】  
地元壹岐牛を用いたウィンナー製造による商品開発と販売展開

007

016



有限会社酒の一斗 【北松浦部佐々町】  
休耕地利用の地元農産物を原材料とした麦焼酎「八人の侍」、芋焼酎「未来の農村」の商品開発

010

017



株式会社スカルパ 【長崎市】  
廃棄びわ利用によるびわ商品開発及び販路開拓

008

018



株式会社パル構造 【長崎市】  
3次元画像を用いた牛の体型・体重測定による生産管理システムの開発

019



株式会社日本理工医学研究所 【佐世保市】  
牛の生産性向上を目指した発情検出器の研究開発

020



株式会社海の駅船番所 【西海市】  
西海市産の赤土栽培ジャガイモの商品化と販路開拓

021



株式会社猿川伊豆酒造 【壹岐市】  
壹岐産原材料にこだわったピュア焼酎の商品開発

022



株式会社喜代屋 【南島原市】  
九十九島産いりこを使ったいりこ出汁入り味噌(ゼリータイプ)の商品開発・販路開拓

023



福田酒造株式会社 【平戸市】  
五島つばき茶葉と未熟ミカンを用いたリキュールの商品開発



農産物



水産物



その他

事例紹介

採択事例

商品紹介

025



企業組合 e タウン 【長崎市】

地元農産物(トマト)を活用した高付加価値商品の開発・バーチャルショップ等による新商品の販路開拓

005

025



有限会社荒木水産 【松浦市】

養殖ハマチの低コスト化と肉質改善によるブランド化

008

026



株式会社堀内組 【佐世保市】

地域内の余剰カキ殻を原料としたバイオマスプラスチック製造事業

026



株式会社ナガスイ 【大村市】

島原半島産「ジャガイモ(出島)」を主素材とする新商品「電子レンジ対応型冷凍コロケ」の開発及び市場展開

006

027



壹岐の蔵酒造株式会社 【壹岐市】

インド型米と国産米を交配した壹岐産新品種米を使った壹岐麦焼酎の開発・販売

027



諫早ふみちゃん農園 【諫早市】

廃棄農産物である米ぬかを再活用したアトピー症状に優しい菓子の販売・開発

008

028



有限会社あじさい 【諫早市】

長崎県産品「長崎ザボン」を使ったスイーツの商品開発及び販売

005

028



長崎漁港水産加工団地協同組合 【長崎市】

ソリブル(低利用副産物)と豆腐オカラ(産業廃棄物)を使った有機液体肥料の開発

029



農事組合法人壹岐日本ミツバチ産業組合 【壹岐市】

世界一の日本ミツバチで鳥おこし「和蜂商品・ブランドの開発及び販路開拓」

005-6

029



堀内商事株式会社 【佐世保市】

オリーブ樹のメルクロン苗の開発

030



有限会社久間山水園 【南島原市】

耕作放棄地活用による「山つわぶき」の栽培促進と市場展開

006

030



有限会社アイル 【平戸市】

地元農産物を活用した野菜のりの商品開発

031



五島灘酒造株式会社 【南松浦郡新上五島町】

焼酎粕堆肥化技術の低コスト化焼酎販路開拓にかかる離島地域活性化及び雇用創出

009

031



大村湾漁業協同組合 【西彼杵郡時津町】

大村湾産黒ナマコの成分を活用した保湿効果の高い石鹸等の開発と販売

009

032



五島F F 株式会社 【五島市】

全国を対象にした、小ロット対応可能な新形態での活魚販売

007

032



株式会社久原水産研究所 【長崎市】

県産昆布由来による液体配合飼料による養殖とらふぐのブランド化のための販路開拓並びに通信販売システムの構築

008

A decorative grid of small, multi-colored squares (blue, green, red, purple, orange) arranged in a pattern around the central text.

## 長崎県農商工連携ファンド事業

# 商品紹介

長崎県農商工連携ファンド事業で開発された商品、  
販路開拓支援を行った商品のご紹介です。

## 長崎ザボンdeショコラ®

事例紹介  
P28



長崎ザボン振興会のザボンだけを使用し、高級チョコレートベールチュールでコーティングした新しい食感です。洋酒との相性も抜群です。

有限会社あじさい  
電話 0957-43-5856

## 長崎旬果® (ザボン・ビワゼリー)

事例紹介  
P28



長崎ザボンと茂木びわをゼリーに包みました。何時でも長崎の旬の果物がお召し上がり頂けます。長崎ザボンは当店だけのオリジナル商品です。

有限会社あじさい  
電話 0957-43-5856

## 不思議なトマト

事例紹介  
P25



トマトを丸ごと1個、こだわりのワインシロップに漬けてみました。トマト伝来の地、長崎の老舗レストラン「ハルビン」の銘品です。

企業組合eタウン  
電話 095-829-0031

## のどか島蜜 (ハチミツ)

事例紹介  
P29



世界中で日本にだけ生息する野生種「日本ミツバチ」の希少な生蜂蜜です。農薬を避けるため、舌岐島内の限られた場所からのみ採取する「幻の蜂蜜」。

農事組合法人舌岐日本ミツバチ産業組合  
電話 0920-46-0509

## 食べる椿油

事例紹介  
P29



舌岐伝統の絞め木搾り釜炊きでつくった無添加・非溶剤抽出の「食べる椿油」

農事組合法人舌岐日本ミツバチ産業組合  
電話 0920-46-0509

## 椿油ドレッシング バルサミコ入り

事例紹介  
P29



体に良い椿油とバルサミコのベストマッチ。野菜だけでなく酒の肴にもマッチする椿油とモデナ産バルサミコを使った贅沢な万能ドレッシングが素材の味を引き立てます。

農事組合法人舌岐日本ミツバチ産業組合  
電話 0920-46-0509

### 椿油ドレッシング 杵岐産金の柚子胡椒味

事例紹介  
P29



椿油は杵岐伝統の「板絞め釜炊き」による自家生産。珍しい金の柚子胡椒も100%杵岐産。香ばしい椿油とスパイシーな柚子胡椒の絶妙のハーモニー。白身魚に相性抜群！

農事組合法人 杵岐日本ミツバチ産業組合  
電話 0920-46-0509

### 杵岐産 飲む ソバ酢

事例紹介  
P29



ミツバチのために農薬、化学肥料を使用しないで育てたソバで仕込んだ「飲むソバ酢」です。「身体に良さそう」な「濃厚な円やかさ」は料理の格を上げます。入手困難な「幻の酢」です。

農事組合法人 杵岐日本ミツバチ産業組合  
電話 0920-46-0509

### ソバ味噌

事例紹介  
P29



ミツバチのために農薬、化学肥料を使用しないで育てたソバで仕込んだ味噌です。「身体に良さそう」と感じさせる「濃厚さ」が料理の格を上げます。入手困難な「幻の味噌」です。

農事組合法人 杵岐日本ミツバチ産業組合  
電話 0920-46-0509

### レンジ用愛のコロッケ 牛肉・角煮・明太子

事例紹介  
P26



長崎産のジャガイモを使用し中の具材にもこだわった、レンジでチンするだけの簡単コロッケ。牛肉・角煮・明太子の三種類があります。

株式会社ナガスイ  
電話 0957-55-7501

### 山つわぶき佃煮

事例紹介  
P30



南島原市・口之津の早崎海峡のミネラル豊富な潮風をうけて自然栽培で育った山つわぶきは醤油と砂糖だけを使い、昔ながらの味付けにしました。

有限会社久間山水園  
電話 0957-86-4939

### 山つわぶき粕漬

事例紹介  
P30



粕漬風味の中に山つわぶきの香りを残すために、山つわぶきは酒粕と砂糖のみで調理しています。

有限会社久間山水園  
電話 0957-86-4939



## 壱岐牛ソーセージ・JAPSO

(ウインナー、フランクフルト、ビック、ケーゼ)

事例紹介  
P15



壱岐牛を使用した壱岐牛ソーセージ。形の違いで四つのタイプに分かれます。それぞれに壱岐牛、ウニ、アワビ、サザエ、イカ、タコ、アスパラ等の品種があります。

壱岐牧場

電話 0920-44-5818

## 壱岐牛ハンバーグ

事例紹介  
P15



壱岐牛ハンバーグは壱岐牛100%の目玉商品です。シルバー、ゴールド、プラチナの三つのランクがあります。

壱岐牧場

電話 0920-44-5818

## 冷凍具雑煮穴子素麺

事例紹介  
P13



島原名物具雑煮と島原手延素麺を合わせたオリジナル商品。更には南島原産の良質な椎茸と長崎対馬産天然穴子をのせたボリューム満点の商品

株式会社みずなし本陣

電話 0957-72-7222

## 活きとっと (アオリイカ)

事例紹介  
P32



五島の活きたアオリイカを、活きたままお届けします。まずは見て楽しんで、それから最高の鮮度・甘味・歯ごたえを堪能下さい。

五島FF株式会社

電話 0959-87-2858

## 活きとっと (シマンアジ)

事例紹介  
P32



五島の青く透んだ海で育てられたシマンアジを活きたままお届けします。身のしまりが良くプリプリとした食感で甘味があり、たいへん美味です。

五島FF株式会社

電話 0959-87-2858

## 活きとっと (伊勢えび)

事例紹介  
P32



五島の荒海で採れた伊勢えびを、活きたままお届けします。身のしまりが違います。食する前は、勇ましい勢いのある伊勢えびを見てお楽しみください。

五島FF株式会社

電話 0959-87-2858

## 液浸凍結サン昆ふぐ虎

事例紹介  
P32



液体昆布が主原料のサプリメントを主食に配合して育てたトラフグを新しい技術で凍結し高鮮度のままお届けします。通常魚に比べ旨み成分が多く、治療薬使用頻度が少ない安全性が高い魚です。

**企業組合サン昆の会** 技術顧問: 株式会社久原水産研究所  
電話 095-839-3508

## 大ちゃんハマチ

事例紹介  
P25



一流の生産者を目指す西のはすれの田舎者が、朝から晩まで手塩にかけてお世話したハマチです。

**有限会社荒木水産**  
電話 0956-75-1471

## 長崎ゆめびわ茶

事例紹介  
P17



長崎ゆめびわ茶は、他のびわ茶と違い、杏仁の香りがするびわ茶で、味と香りを同時に、楽しんで愛飲できます。

**株式会社スカルパ**  
電話 095-844-0338

## 米糠と野草のハーブティー

事例紹介  
P27



食物繊維やビタミン・ミネラルたっぷりの米糠に野草をブレンドした、ノンカフェインのハーブティーです。自然の風味豊かになめらかで飲みやすく仕上げました。

**諫早ふみちゃん農園**  
電話 090-7926-8701

## 米糠&みかんの健康風呂

事例紹介  
P27



ビタミン・ミネラルたっぷりの米糠と干したみかんの皮も入れて、みかんの香りでリラックスできる入浴剤ができました。お風呂上がりの肌はしっとりすべすべに。

**諫早ふみちゃん農園**  
電話 090-7926-8701

## 米ぬか石鹸

事例紹介  
P27



米糠を使用したお肌にやさしい石鹸です。お肌に潤いを与え、メラニンを含んだ角質を除去し、ツルツルのお肌へ。

**諫早ふみちゃん農園**  
電話 090-7926-8701

## 海からの贈り物石鹸

事例紹介  
P31



販売個数10万個突破！各メディアから注目されているナマコ成分配合美容石鹸。保湿力が高くお肌の修復をしてくれます。モチモチ泡で洗い上がりシットリスベスベ。

**大村湾漁業協同組合**  
電話 095-882-2415

## 芋焼酎「夕なぎ」

事例紹介  
P31



新上五島町で契約栽培されたサツマイモだけを使用。膨らみある甘さとキレのよさが特徴。

**五島灘酒造株式会社**  
電話 0959-42-0002

## 芋焼酎「五島灘」黒麹

事例紹介  
P31



新上五島町で契約栽培されたサツマイモだけを使用。お湯割りにすると甘さが引き立ちます。

**五島灘酒造株式会社**  
電話 0959-42-0002

## 芋焼酎「五島灘」白麹

事例紹介  
P31



新上五島町で契約栽培されたサツマイモだけを使用。さっぱりとした口当たりでほのかに香る芋の香りが特徴。

**五島灘酒造株式会社**  
電話 0959-42-0002

## 芋焼酎「教会の島」

事例紹介  
P31



新上五島町で契約栽培された紅さつまだけを使用。減圧蒸留しているためフルーティでとても飲みやすい焼酎です。

**五島灘酒造株式会社**  
電話 0959-42-0002

## 芋焼酎「五つ星」

事例紹介  
P31



年間数量限定の焼酎です。その年の天気・芋の生育具合により毎年仕込み方法が異なる年替わり焼酎。五島内限定の出荷です。

**五島灘酒造株式会社**  
電話 0959-42-0002

## 未来の農村

事例紹介  
P16



松浦4Hクラブのメンバーが地元の休耕地を復活させ、3年の年月を経て育て上げた紅寿・紅あずま。常圧蒸留法にて仕込むことで甘みが広がり切れの良い焼酎です。

有限会社酒の一斗  
電話 0956-63-2566

## 八人の侍

事例紹介  
P16



松浦4Hクラブのメンバーが地元の休耕地を復活させ、二条大麦を育てました。常圧蒸留法で仕込み、麦の芳ばしい香りと米の甘みがマッチした完成度の高い自信作です。

有限会社酒の一斗  
電話 0956-63-2566

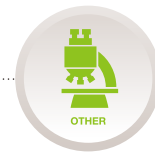




長崎県農商工連携ファンド事業  
採択事例

平成23年度

# 水産県長崎の活イカ高密度 新規海水浄化輸送装置の製品化



## 株式会社 古川電機製作所

佐世保市

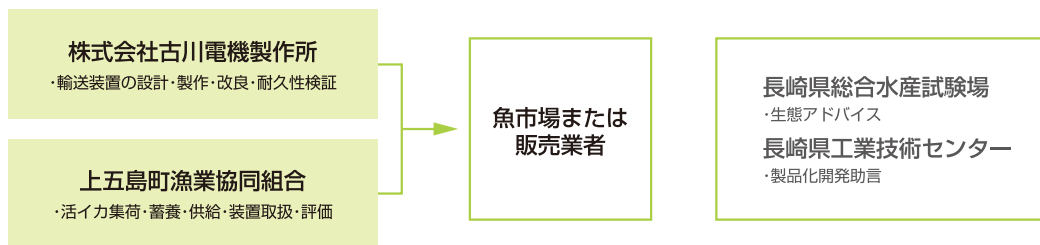
連携体: 上五島町漁業協同組合

### 事業内容

活イカを高密度(収容率6~10%)で輸送する可搬型1トン水槽装置の製品化を図る。当社は平成21・22年度地域イノベーション創出研究開発事業において、活イカ輸送装置の設計・製作に参画し、試作機での試験輸送に成功しているが実用化の段階には至っていない。今回、試作機を製作し、実用化に向け上五島町漁業協同組合と連携を図りながら、システムの改良、取扱の簡素化、耐久性の検証を実施し製品化を目指す。



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

今回の新規海水浄化装置は、海水浄化を電気分解で行い、多量のアンモニアを処理できる超小型装置である。また海水を電気分解する装置と活性炭槽と泡沫分離装置のシステム化により、従来の浄化装置とは異なり、収容密度が従来の方法の3倍程度の能力を有する。さらにコンテナ輸送(パレット方式)が出来るため輸送コストが大幅に安くなり畜養も可能である。

#### 市場性

活イカの需要は九州地区では博多、関東地区は築地の魚市場などで需要があり、長崎県全域で活イカを出荷したい組合は多い。活イカと鮮魚イカでは市場価格が異なるため、活イカを安定供給できれば市場開拓出来ると考える。また生産地より直接消費地へ輸送出来る流通経路を確立出来れば需要は拡大すると思われる。

#### 成長性

活イカの輸送装置が製品化されれば高付加価値、水産県のブランド化が図れる。またイカだけではなくあらゆる魚の運搬にも応用出来る可能性もある。

#### 実現可能性

既に200、500リットルの装置で輸送実験を行い、ある程度の問題点・改良点は抽出できており実現可能と思われる。



#### 地域活性化への波及効果

長崎県のケンサキイカ、水イカが安定供給できれば、漁業者の安定収入となり後継者不足の解決にも繋がる。また、活イカを長崎県内で提供出来る環境を作り、活イカのブランド化が確立すれば地域活性化にも寄与できる。

代表企業等の連絡先

株式会社古川電機製作所

所在地 佐世保市大和町845-1

電話 0956-31-3123

FAX 0956-32-7900

HP <http://www.furukawa-denki.jp/>

採択日: 平成23年8月24日



# 長崎県産品を使用した冷凍お土産品『冷凍具雑煮穴子素麺』の開発・販売



## 株式会社 みずなし本陣

南島原市

連携体：農事組合法人 サンエスファーム

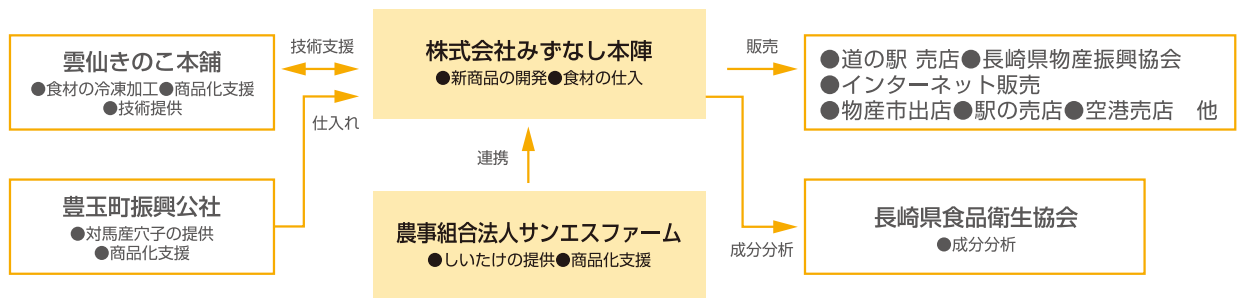
### 事業内容

島原半島の郷土料理である具雑煮に、南島原の特産品“島原手延素麺”、対馬産の“穴子”、南島原産の“しいたけ”を加えた具雑煮穴子素麺を、「冷凍具雑煮穴子素麺」として商品化するための開発を行う。商品は南島原の土産品として、上記以外の具となる野菜もできる限り長崎産を使用する。

また、開発した新商品の販路拡大に取り組んでいく。自社の店舗及び新たに空港や駅の売店等での販売を計画している。旅行会社やバス会社にPR活動を行い、南島原の新たな土産品として観光客にアピールしていく。



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

現在、具雑煮と素麺を組み合わせたメニューを提供しているのは、みずなし本陣だけであり、まして穴子を加えた食品は独自のものである。また、冷凍具雑煮は商品として販売されているが、具雑煮に素麺を加えた「冷凍具雑煮素麺」は商品化されていない。

#### 市場性

道の駅「みずなし本陣ふかえ」を訪れる観光客は年間45～50万人で、南島原観光や産品販売の拠点となっている。「具雑煮穴子素麺」はレストランの人気メニューであり、商品化により施設を訪れる観光客へ土産品としての販売も期待できる。しいたけ・野菜・素麺等の低カロリー食材を具に使用しているため、健康志向が強い層へのアピールも出来ると考える。

#### 成長性

具雑煮素麺という商品の独自性と長崎県産原料の使用という安全性をPRし、南島原の新たな土産品として店舗のみでなく空港や駅の売店等での販売を行う。インターネットでの販売も行い、地域のみならず全国での販売に繋げていく。

#### 実現可能性

加工処理・衛生管理については、株式会社雲仙きのご本舗の技術支援により、冷凍食品として期間内に開発出来ると考える。穴子についても通年獲れるため、供給面においても問題は無い。

#### 地域活性化への波及効果

商品には南島原のしいたけや長崎産の野菜を使用し、需要の拡大で地域農業の活性化に繋がる。また、本商品の販売により具雑煮素麺という新たな食べ方が広く世間に認知されれば、夏場に偏りのある素麺の通年の需要を喚起でき、具である対馬産の穴子についても、知名度アップと消費拡大に繋がると考えられる。



代表企業等の連絡先

株式会社みずなし本陣

所在地 南島原市深江町丁6077  
電話 0957-72-7222  
FAX 0957-72-7221  
HP <http://www.mizunashi.jp/>

商品紹介 P7

採択日：平成23年8月24日

# 長崎産秋イチゴ栽培等を目的とした 次世代環境制御型省エネハウスの試作検証試験



## 協和機電工業株式会社

長崎市

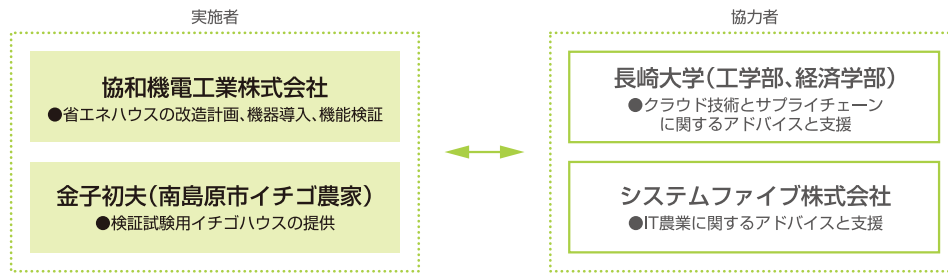
連携体: 金子初夫

### 事業内容

南島原市の農業者の金子氏と連携して、付加価値の高い「秋イチゴ」の栽培に取り組む。協和機電工業(株)は、6月～11月のイチゴの端境期に「秋イチゴ」の出荷が可能となる次世代環境制御型省エネハウスの試作検証試験を行う。金子氏が所有する2.5aの小型ハウスに太陽熱遮蔽フィルムと高効率ヒートポンプを設置し、クラウド制御によりハウス内の温度や日射量を制御する。「秋イチゴ」の生育に適した環境制御、省エネ化及び検証を行う。



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

太陽熱遮蔽フィルム、高効率ヒートポンプ及びクラウド制御を組み合わせた次世代環境制御型省エネハウスの取組は他にない。

#### 市場性

長崎県はハウス栽培が盛んで、ハウス施設を持つ農家数の伸び率は全国3位、ハウス面積の伸び率は全国2位である。イチゴ用ハウスは、10a/1棟換算で2,450棟あり、付加価値の高い「秋イチゴ」の栽培が可能となり省エネハウスへの移行が進めば市場性が高いと思われる。

#### 実現可能性

協和機電工業(株)が省エネハウスの改造計画、機器導入、機能検証を担当する。長崎大学のクラウド技術とサプライチェーンに関する支援、システムファイブ(株)のセンサーや制御などのIT技術に関する支援など実施体制も確立出来ており実現可能性が高いと思われる。



地域活性化への波及効果

付加価値の高い「秋イチゴ」の栽培により農業者の所得向上が図られる。省エネハウスは、育成環境条件を任意に制御出来るものを目指しており、他作物への転用も可能である。

代表企業等の連絡先

協和機電工業株式会社

所在地 長崎市川口町10-2  
 電話 095-848-7788  
 F A X 095-848-6043  
 H P <http://www.kyowa-kk.co.jp/>

採択日:平成23年8月24日



農産物



水産物



その他



# 地元吉岐牛を用いたウィンナー製造による商品開発と販売展開



## 吉岐牧場 吉岐市

連携体：有限会社さいとうファーム

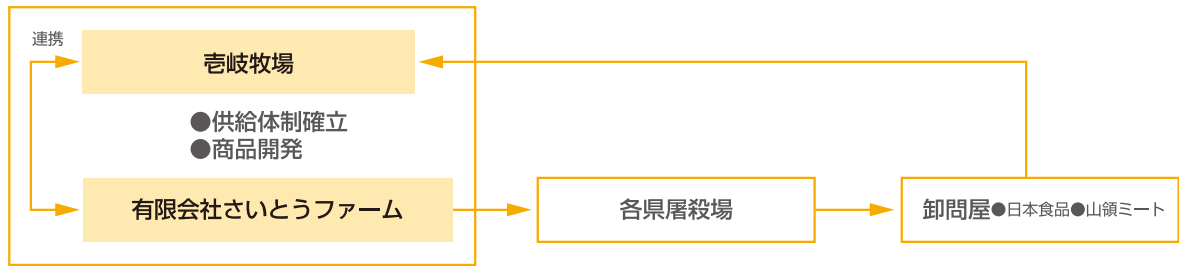
### 事業内容

吉岐牛肥育業者と連携して、良質な原料の供給体制確立と商品開発を図る。

吉岐牧場で吉岐牛加工食品の研究を始めたが、牛肉を原料とするウィンナー等はあまり例がなく商品化には至っていない。今回は、吉岐牛の他、海産物を原料とするウィンナー及び吉岐牛100%ハンバーグ等の商品開発、パッケージデザインを行い商品化を図る。



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

吉岐牛のレトルトカレー、精肉通販専門店の手作り吉岐牛ハンバーグ、吉岐牛バーガーは存在するが、吉岐牛を原料とするウィンナー、吉岐牛を100%使用したハンバーグは商品化されていない。

#### 市場性・成長性

島の食材を活かした手作り製品に対する需要が増えており、産地で製造販売することで島の自然を生かした食の安心・安全を訴求出来る。また、吉岐牛の知名度が高まっており、吉岐牛バーガーなど新たな商品が注目されている。吉岐牛を原料として使用し定着することで、今後さらに吉岐牛及び吉岐の知名度を高めるのに役立つと思われる。

#### 実現可能性

食肉加工用の一定の技術・機械は有しており、食肉販売業、食肉製品製造業の許可を取得している。今回の申請にあたり、製造・販売に係る専門家の支援体制を整えており、事業期間内の実現が可能だと思われる。

ペンションの宿泊客が年間600名（関東、関西が半数以上）あり、土産品としての利用を通じ口コミによる販路開拓を図りたい。



#### 地域活性化への波及効果

島内に屠殺場がないため、吉岐牛の食肉は福岡、佐世保の食肉市場へ流通している。仲買人を介し加工用肉として仕入れ、付加価値を付けて販売する。吉岐牛肥育業者の収入増に繋がり、地産地消となることで吉岐のイメージアップにも繋がる。安定的、継続的に製造出来れば雇用創出に繋がる。

#### 代表企業等の連絡先

#### 吉岐牧場

所在地 吉岐市石田町筒城仲触1786  
電話 0920-44-5818  
FAX 0920-44-5686  
HP <http://www.2ocn.ne.jp/~ikiboku/>

商品紹介 P7

採択日：平成23年8月24日

# 休耕地利用の地元農産物を原材料とした 麦焼酎「八人の侍」、芋焼酎「未来の農村」の商品開発



## 有限会社 酒の一斗

北松浦郡佐々町

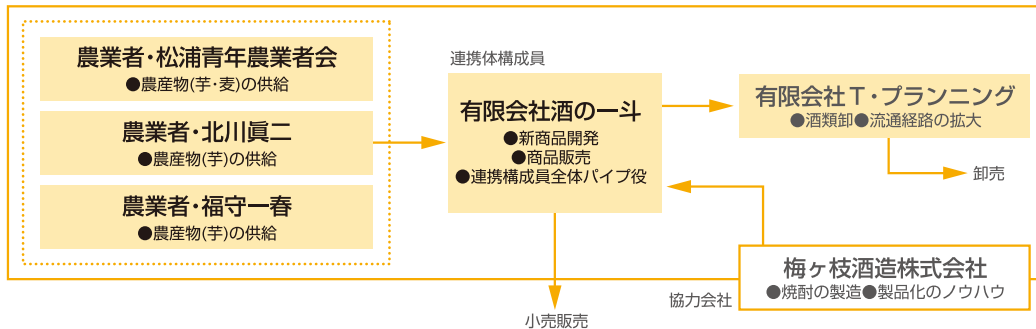
連携体: 松浦青年農業者会 / 北川眞二 / 福守一春 有限会社 T・プランニング

### 事業内容

休耕地利用の農産物を原料とした、麦焼酎、芋焼酎の商品開発を行う。原料となる麦と芋は、松浦青年農業者が3年に渡り土壌改良を行った耕作放棄地で生産されたものを利用。当社がパイプ役となり酒造メーカー・酒類卸売業者とも連携を図り、各社の製造技術、品質管理能力、流通ネットワークを活用し、「松浦市の特産品」としての麦焼酎・芋焼酎を新たに開発する



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

松浦市で生産された麦と芋を100%使用し、商品化を図る。原料である麦や芋作りから醸造までの過程を収めたDVDを作成し、商品に付けて販売する等「生産者の顔が見える焼酎」としての商品展開を行う。

#### 市場性・成長性

原料の生産者、醸造者、販売者の全ての顔が見える焼酎として安全性を求めるニーズに応える。初期段階では、酒の一斗8店舗で販売を行い卸売業者との連携で販売店を増やすとともに将来的には全国展開を目指す。焼酎市場は安定しており卸屋と連携し市場を増加させることで、将来的には原材料の供給、生産を増やし、事業拡大を図る。

#### 実現可能性

焼酎の製造依頼先である梅ヶ枝酒造とは、これまでもオリジナルの焼酎造りを行っており、製造技術も開発可能なレベルにある。販売は、酒の一斗グループの販売実績を考慮すれば計画売上高の達成が見込める。



### 地域活性化への波及効果

農業者においては、麦と芋の二毛作を行うことで休耕地の有効活用と利益の増加が見込める。地域農産品のブランド力向上、地産地消の推進、商品の全国展開を図ることで、地域経済の向上に繋がる。

### 代表企業等の連絡先

#### 有限会社酒の一斗

所在地 北松浦郡佐々町市場免72-3  
電話 0956-63-2566  
FAX 0956-63-2539  
HP <http://sake-itto.net/>

# 廃棄びわ利用による びわ商品開発及び販路開拓



## 株式会社 スカルパ

長崎市

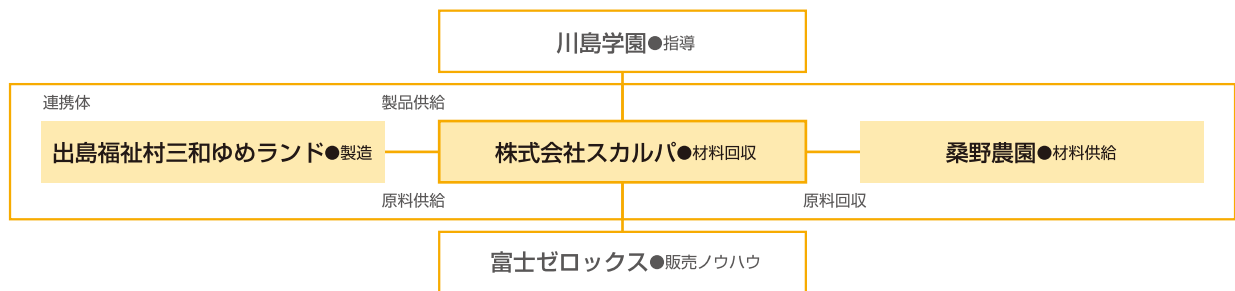
連携体：桑野農園 社会福祉法人出島福祉村

### 事業内容

廃棄びわや規格外びわを活用したびわ茶やゼリー等の商品開発を行う。現在、廃棄びわの種や葉を活用した「びわ茶」の研究開発・改良を重ねており、本事業で「長崎ゆめびわ茶」としてブランド化を目指す。また、びわの葉や種については九州大学において成分分析を行い、その効能について精査する。びわ商品の販路開拓、農業者との連携による生産から販売までのシステムの確立を目指す。



### 事業実施体制



### 新商品又は新役割の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

びわ茶の材料には従来のびわの葉に加え、びわの種を入れたびわ茶を開発する。ダイエットや健康などの効能に加えて、美味しさも追求する。

#### 市場性・成長性

独自の販売手法に基づき、ダイエットや健康などの効能に偏らず「美味しさ」も追求することで、市場拡大に繋がれると思われる。また、開発するびわ茶は、福祉や過疎地域の農村部の活性化などの話題性をもとに、様々な層に訴えることができる。

#### 実現可能性

7年前からびわ商品の開発に着手し、製造ノウハウは蓄積されている。取引先の開拓や連携先による原料となるびわの木の確保、生産体制の強化も進んでおり、生産・販売に向けての体制は整っている。



### 地域活性化への波及効果

廃棄びわを活用した商品の販路拡大が成功すれば、農業者の所得の向上・地域の農業の活性化に繋がると同時に、地域で生活する障害者の賃金向上にも貢献できる。製造加工等の面でも新たな雇用が生まれ、地域経済の発展に貢献できるとされる。

### 代表企業等の連絡先

株式会社スカルパ

所在地 長崎市岩川町2-3  
電話 095-844-0338  
FAX 095-844-0348  
HP <http://www.scarpa.co.jp/>

商品紹介 P8

採択日：平成22年10月1日・平成23年8月24日

# 3次元画像を用いた牛の体型・ 体重測定による生産管理システムの開発



## 株式会社 パル構造

長崎市

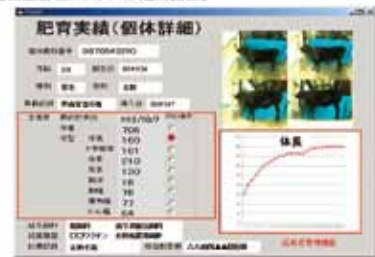
連携体:島原地域肉用牛経営後継者協議会

### 事業内容

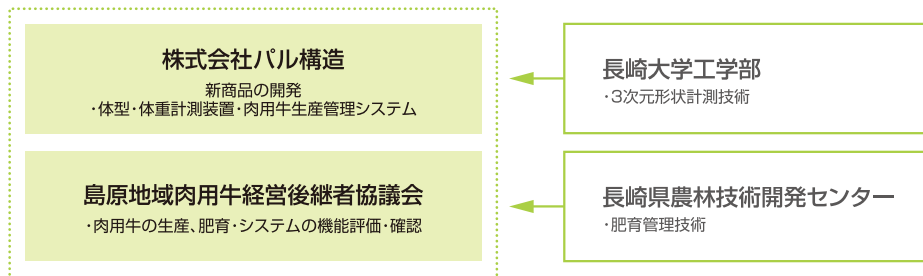
国内市場では、各産地での和牛肉のブランド化が進むと同時に、廉価な輸入牛肉との価格競争にさらされ、市場競争力の向上が求められている。そのため、牛の体型、体重測定時間の短縮、人件費の削減、更にITを組み合わせて肉質改善、生産性向上を図る。

本事業では、3次元形状計測技術とデータベースシステムを用いて肉用牛生産管理システムを開発する。開発の際は、島原地域肉用牛経営後継者協議会と連携して、農家の意見を取り入れ製品化を図る。この生産管理システムの導入で、定量的な発育状況の把握や、適正な栄養管理による効率的な飼養管理を行い、低コストで、高品質な牛肉の安定的な生産を目指す。

【生産管理システムの運用画面】



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 市場性

現在、食肉は、輸入物との価格競争にさらされ、農家の経営は厳しい環境にある。しかしながら、途上国の富裕層の増加に伴い、日本の輸出品目の1つとして、上質の食肉が注目されている。今後、このような上質の食肉に対応するためには肉用牛肥育技術の向上による肉質の向上及び生産性向上が不可欠となり、今回開発するシステムの需要も見込まれる。

#### 成長性

本事業で開発する生産管理システムによって、各個体の肥育経過と最終的な肉質評価結果を蓄積し、統計分析などを行うことで、肉質改善につながる生産管理技術の向上が見込まれる。

#### 実現可能性

本計測装置は試作開発を実施するなかで基本的な形状認識が可能な段階にある。また株式会社パル構造としては、これまで多くの類似システムの開発実績があり、実現可能と考えられる。



代表企業等の連絡先

株式会社パル構造

所在地 長崎市旭町8-20  
電話 095-862-0601  
F A X 095-862-0653  
H P <http://www.pal.co.jp/>

#### 地域活性化への波及効果

子牛から成牛まで育てるための経費の約82%を占める飼育料について、経費削減が可能となる。飼育・投薬情報などの管理をシステム化することで、トレーサビリティ法に対応することができ、農家の管理コストを低減できる。このようなことから、効率的な肉用牛肥育経営が可能となり、畜産農家の収益改善、後継者問題への効果が見込まれる。

採択日:平成23年1月5日・平成24年2月22日



# 牛の生産性向上を目指した 発情検出器の研究開発



## 株式会社 日本理工医学研究所

佐世保市

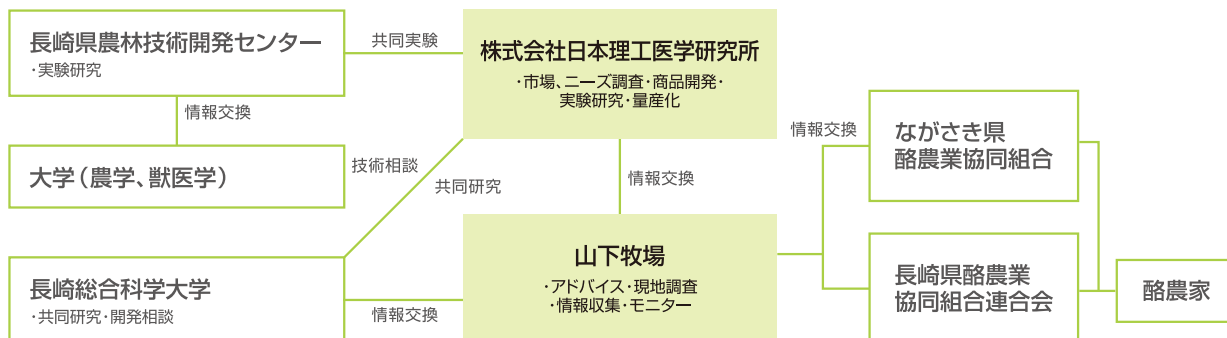
連携体:山下牧場

### 事業内容

牛の繁殖効率は生産効率を左右する。近年、分娩間隔は大幅に延長する傾向にある。繁殖は畜産経営を支える生産基盤であり、繁殖効率の低下は畜産物の安定生産・安定供給を妨げる重大な要因となっている。この問題を解決すれば、生産性の向上につなげることが可能となる。本事業では牛の発情期を90%以上の確率で発見できるシステムを目指した発情検出器の開発を行う。理論的に考えられたアイデアを検証すると共に、高精度検出可能な発情検出器として商品化を目指す。



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 市場性

50頭以上の酪農家と20頭以上の肉用牛繁殖農家を潜在的ユーザーと見込んだ場合、128億円の市場が想定される。本事業は繁殖成績の低下による経営の潜在的損失をなくすことが出来るとともに、発情発見のための観察にかかる労力を軽減でき、コスト競争力を高め、後継者の減少と高齢化による労働力不足にも対応できると考えられ、市場性はあると思われる。

#### 実現可能性

本事業は実現できる範囲に限定されており、酪農家がプロジェクトに参加しているため、県内酪農家のニーズを集約して提供してもらい、試験結果への適切な評価を受けることにしている。加えて、長崎県農林技術開発センター、長崎総合科学大学との協力体制も構築している。



#### 地域活性化への波及効果

長崎県の畜産依存度は高いため、本事業による先端技術を利用した畜産業を推進することで、地域のイメージ向上、経済の活性化が予測できる。畜産農家の効率的経営に貢献でき、牛乳の生産量の増加、子牛の生産量が増加し、収入の増加が見込まれる。

#### 代表企業等の連絡先

株式会社日本理工医学研究所

所在地 佐世保市新行江町800

電話 0956-30-8121

FAX 0956-30-8823

HP <http://www.nihonriko.co.jp/>

採択日:平成22年10月1日・平成24年1月6日



農産物



水産物



その他

# 西海市産の赤土栽培 ジャガイモの商品化と販路開拓



## 株式会社 海の駅 船番所

西海市

連携体: 有限会社ファームまるだ

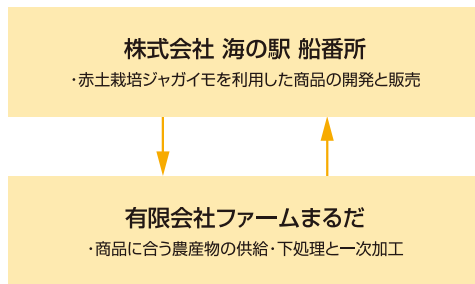
### 事業内容

西海市産の「赤土栽培ジャガイモ」を使用したコロッケ、レトルトカレー等の外販商品の開発を行う。商品開発にあたっては、炭を含んだ餌で飼育した地元産の豚「炭美豚」を使用する。赤土栽培ジャガイモと炭美豚を使用した料理の特徴として「さっぱり感」がある。これは赤土栽培ジャガイモの旨みと、油っこくない炭美豚の肉質との相乗効果が見込まれるためであり、この特徴を利用して、他社にない低GI値を表記したヘルシー商品の開発を目指す。

GI値の測定、効果検証については、長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科の協力を得て行う。また、商品に使用する野菜等については、連携先のファームまるだにおいて、調理方法に合う下処理と一次加工を行う予定である。



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

西海市産のヘルシー食材を使った「外販商品」という新たな商品カテゴリーを開発する。健康が気になる中高年のニーズ、肥満を気にする若い女性のダイエットニーズに対応した商品となることが期待出来る。

#### 市場性

原料とする野菜は、赤土効果により、低GI値等を示すことが考えられる。ダイエット関連の市場規模は大きく、赤土の食品に及ぼす効果等において研究分析等を行うことで、市場拡大が可能と思われる。

#### 成長性

赤土栽培ジャガイモは、平成23年度、ゆうパック販売で1,300個の注文があり、次年度はさらに注文が増えることが見込まれる。商品化により、テイクアウト用の一次加工品としての展開や加工施設兼直売所の新設なども可能となる。

#### 実現可能性

海の駅船番所での既存メニューで、赤土栽培ジャガイモ、炭美豚を使用しており、調理技術は確立されている。



#### 地域活性化への波及効果

赤土栽培ジャガイモを利用した商品開発により、耕作放棄地での赤土栽培野菜の新規栽培、廃棄野菜の付加価値向上による生産者の所得向上につながる。また、商品を購入するために来訪する交流人口の増加、通販による西海市の知名度の向上が期待される。

代表企業等の連絡先

株式会社 海の駅 船番所

所在地 西海市西海町横瀬郷3550-3  
電話 0959-32-2345  
F A X 0959-29-4121  
H P <http://www.funabansho.jp/>

採択日:平成24年1月6日



# 吉岐産原材料にこだわった ピュア焼酎の商品開発



## 株式会社 猿川伊豆酒造

吉岐市

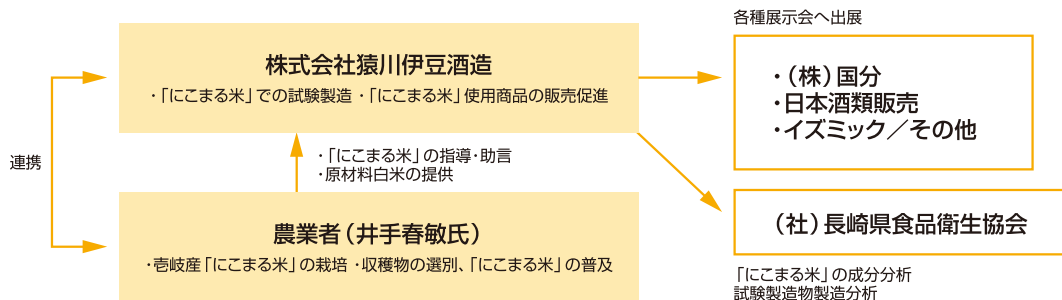
連携体:井手春敏

### 事業内容

これまで(株)猿川伊豆酒造では吉岐産の麦を使用しているが、原料米は外米と吉岐産米の加工米を使用していた。トレーサビリティ法の施行等を受け、2011年から国内産(吉岐、福岡県)の加工米に全て切り替えた。しかしながら、加工米は毎年の米の出来高に直接影響を受けるため、入手困難な年もあり、焼酎の生産量確保の不安材料となっている。そこで吉岐産の食用米「にこまる」と麦を使用して純吉岐産の焼酎を商品開発することとした。また、商品試作後、展示会等を通じてバイヤー、酒店のアドバイスをもとに商品改良・市場調査を実施していく。



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

米は、加工米ではなく、吉岐産の食用米「にこまる」を使用する。加工米とはデンプン質が異なるため、焼酎の味・香りに変化があると仮説を立てている。また、米、麦ともに吉岐産にこだわり、超音波熟成という技法を用いて、吉岐はもとより他県の焼酎と差別化を図る。

#### 市場性

吉岐焼酎はWTOの「地理的表示」の産地指定を受けているという優位性がある。吉岐産原材料100%の安全・安心が、現在の消費トレンドに沿ったものであると思われる。

#### 成長性

国産(オール吉岐産)の原材料を使用し、体にやさしい超音波熟成は、現在の健康志向に好影響を与えるものと思われる。原材料が吉岐産原料100%ということもあり、吉岐焼酎全体のイメージアップにもつながるものと思われる。

#### 実現可能性

長年培ってきた焼酎づくりの経験があり、超音波熟成技法についても実績(他の商品で)を持つため、商品化については問題ないと思われる。販路については、全国の商社、酒屋、専門店のルートを保蔵しており、そのうちの約200の店舗(丁寧に商品の特長を説明する店舗等)を対象に販売していくことを予定している。

#### 地域活性化への波及効果

今回開発する焼酎が軌道に乗ることで、吉岐産「にこまる」を手掛ける農家にとって新たな市場が生まれ、所得に寄与することができると考えられる。また、吉岐の蔵元にとっても安定した原材料の供給が期待できる。



#### 代表企業等の連絡先

株式会社猿川伊豆酒造

所在地 吉岐市芦辺町深江本村触1402-1  
電話 0920-45-0200  
FAX 0920-45-1725  
HP <http://www.saruko.com/>

採択日:平成24年1月6日

# 九十九島産いりこを使った いりこ出汁入り味噌(ゼリータイプ)の 商品開発・販路開拓



## 株式会社 喜代屋

南島原市

連携体:九十九島漁業協同組合

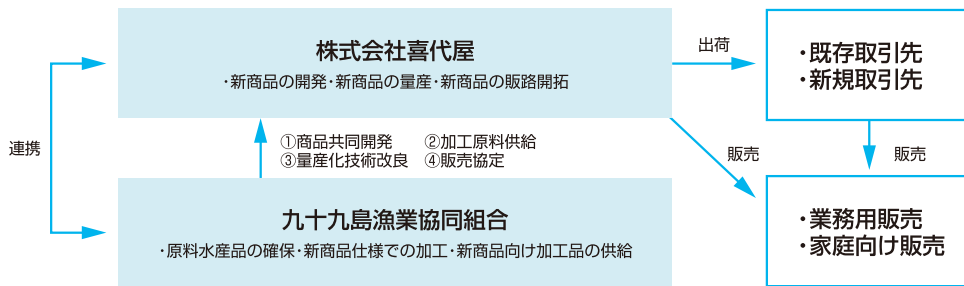
### 事業内容

(株)喜代屋の「味噌加工技術、新商品開発ノウハウ」と九十九島漁業協同組合の「煮干しいりこパウダー加工技術」の連携により、長崎県特産品「長崎じげもん」の味噌としてアピールする高付加価値の新商品開発を実施する。販路については、福岡市場を重点開拓地域として、両社の既存取引ネットワークを活用し共同開拓。長崎から福岡へ、そして全国へと市場開拓を目指す。



【商品イメージ図】

### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

新たな味噌形状(ゼリータイプ)は、これまでの固体と液体の間を狙ったもので、マヨネーズのようにチューブ式容器に充填することが可能となる。これまでの、固体味噌の表面が乾燥したり、液体味噌が容器の底に沈殿するといった、使いづらい不具合が解消される。さらに、用途に応じて手軽に必要なだけ絞出すことで、味噌の鮮度をキープできるメリットがある。

#### 市場性

(株)喜代屋が数年前に開発した「出汁入り液体味噌」は、使い勝手の良さから一挙に主婦と事業者の支持を得ており、使いよさで味噌形状の変化を認める傾向と、出汁の種類の品揃えニーズは今後も強まるものと思われる。さらに、地域色・郷土食を好む傾向が強まり、全国的な「かつお出汁入り味噌」の競合商品として長崎県特産品「いりこ出汁入り味噌」の話題性は強く市場にアピールできる。

#### 成長性

「出汁入り味噌」の市場は、料理のインスタント化が進む一般家庭向け需要と、調理時間の短縮と非熟練調理人が増えた外食産業・惣菜産業・給食産業などの業務用需要で、急速に拡大する傾向にある。

#### 実現可能性

「いりこ出汁」の調合においては、いりこ特有の匂いを抑える考案もあり、新たな旨味づくりに対処可能である。また、出汁入り味噌の形状(ゼリータイプ)については、既存の味噌加工技術で開発可能と思われる。販路についても(株)喜代屋の販売部門の営業力と販路を活用し計画売上高の達成が見込める。



#### 地域活性化への波及効果

地域雇用の創出、就労時間の増加による収入増加、地域産品ブランドの認知向上、地産地消の推進等、さまざまなプラスの影響が期待できる。

#### 代表企業等の連絡先

株式会社喜代屋

所在地 南島原市有家町山川1122  
電話 0957-82-2054  
FAX 0957-82-0110

採択日:平成24年6月5日



# 五島つばき茶葉と未熟ミカンを用いたリキュールの商品開発



## 福田酒造株式会社

平戸市

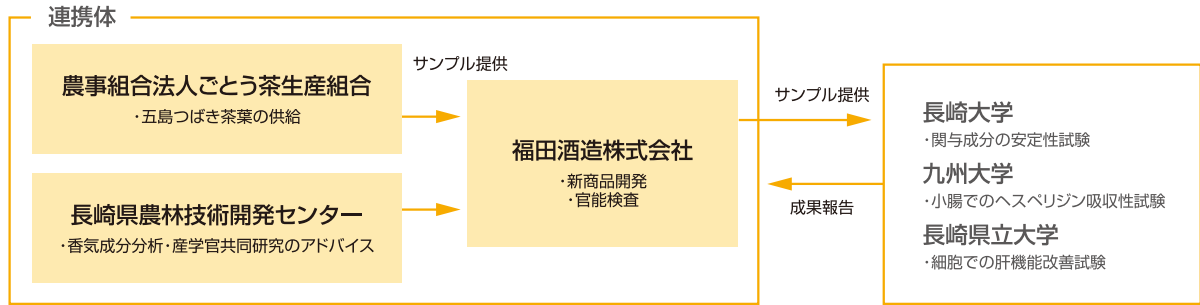
連携体: 農事組合法人ごとう茶生産組合 長崎県農林技術開発センター

### 事業内容

五島つばき茶葉と未熟ミカンの原料を用いて香味に優れたリキュールの開発を行う。また、県、大学のシーズを活用し、品質の安定性および効果などを明らかにすることで、健康に優しいリキュール飲料の製品化と茶葉、ツバキ葉及び未熟ミカンの有効利用を進め、県内農業の生産振興を目指す。



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

未熟ミカンに含まれるヘスベリジンは強い抗酸化作用を有しており、生体内へ吸収されることで、肝臓で発生した活性酸素を除去できる可能性がある。このようなアルコール飲料を開発することは、新規性を有すると思われる。

#### 市場性・成長性

ビールの消費量が減少している一方で、リキュールは増加の一途をたどっており、今後もこの傾向は続くものと予想される。また健康志向の高まりにより、お酒に含まれる糖質を減らしながらも、品質の高い商品開発に取り組みが進んでいる中、五島つばき茶葉や未熟ミカンなど機能性を有する成分を添加するノウハウを構築すれば、新たな食品加工の研究開発が展開でき、農業生産者等への振興に寄与できると考えられる。

#### 実現可能性

これまでに、県、大学において五島つばき茶については成分、効能など十分な知見を有し、未熟ミカンについては、有効成分であるヘスベリジンの溶解度、動物での効果など予備試験を行い、基礎的知見を得ている。今後も各機関との協力体制により商品開発のスピード化を図る。



地域活性化への波及効果

五島つばき茶葉と未熟ミカンの有効活用や認知度が高まると考えられる。また、農業や産地の振興に寄与できると考えられる。

代表企業等の連絡先

福田酒造株式会社

所在地 平戸市志々伎町1475  
電話 0950-27-1111  
FAX 0950-27-0320  
HP <http://www.fukuda-shuzo.com/>

採択日: 平成24年6月5日

A decorative border consisting of a grid of small, multi-colored squares (blue, green, red, orange, purple) arranged in a pattern around the central text.

## 長崎県農商工連携ファンド事業 採択事例

平成22・21年度



## 地元農産品(トマト)を活用した 高付加価値商品の開発・バーチャルショップ等による 新商品の販路開拓

### 企業組合eタウン 長崎市

連携体:長崎ダイヤモンドスタッフ株式会社・株式会社フジカ  
有限会社紀文(レストランハルビン)

#### 事業内容

長崎ダイヤモンドスタッフ(株)の「ダイヤトマト」を活用し、レストラン「ハルビン」の人気メニュー「トマトのコンポート」をベースとした高付加価値の加工食品を開発する。

連携体における役割は、①企業組合eタウンが全体マネジメント、マーケティング調査、商品開発企画、販路開拓。②長崎ダイヤモンドスタッフ(株)が原料(ダイヤトマト)の安定供給体制確保。③有限会社紀文(レストランハルビン)が研究試作、レシピ開発、ブランド提供。④(株)フジカがパッケージ資材選択・提供、包装デザイン開発を行う。連携体企業との連携により「長崎銘産品」となり得る商品開発を目指す。また、企業組合eタウンはネットショップによる販路開拓を行う。

代表企業等の連絡先



企業組合eタウン

所在地 長崎市魚の町6-4  
電話 095-829-0031  
FAX 095-825-8516  
HP <http://www.etownjpn.com/>

商品紹介 P5

採択日:平成22年10月1日



## 養殖ハマチの低コスト化と 肉質改善によるブランド化



### 有限会社 荒木水産 松浦市

連携体:有限会社はた産業・長崎大学水産学部

#### 事業内容

養殖ハマチの刺身商材としての価値を高めるために、色落ちを遅らせる技術を新たに開発し、養殖ハマチの商品力を高める。

養殖ハマチの肉質改善に地元の長崎大学水産学部及びはた産業と連携して取り組み、今までにない肉質の「新鮮で安心出来る美味しい星鹿ハマチ」をつくりあげ、ブランド化につなげる。また、販路開拓では、通常の魚市場経由の流通経路を使わず、はた産業の持つ販路を使い、直接スーパーや消費者に届く仕組みを構築し、低コスト化を図る。

代表企業等の連絡先



有限会社 荒木水産

所在地 松浦市星鹿町北久保免890-3  
電話 0956-75-1471  
FAX 0956-75-1471  
HP <http://www.arakisuisan.com/>

商品紹介 P8

採択日:平成22年10月1日



# 地域内の余剰カキ殻を原料とした バイオマスプラスチック製造事業



## 株式会社 堀内組

佐世保市

連携体:佐世保市相浦漁業協同組合・松本 要志雄  
佐世保市役所・長崎県立大学法人長崎県立大学

### 事業内容

市内養殖カキ事業者で発生している余剰カキ(1,000トン)を原料とし、“混練樹脂加工技術”を用いたバイオマスプラスチックの製造販売事業を検討する。製造したバイオマスプラスチックは、無機ファイバーとして主に食品包装容器関連のメーカーへ販売する。

また、シェルナース(カキ殻(貝殻))を利用した環境配慮型の魚礁のメッシュパイプ部分をバイオマスプラスチックに置き換える。さらにより付加価値の高い最終製品の自社製造として、漁具や建設用品への用途を探る。



代表企業等の連絡先



株式会社 堀内組

所在地 佐世保市光町109  
電話 0956-47-2127  
FAX 0956-48-5069  
HP <http://www.horiuchi-g.co.jp/>

採択日:平成22年10月1日



# 島原半島産「ジャガイモ(出島)」を主素材とする 新商品「電子レンジ対応型冷凍コロッケ」の 開発及び市場展開



## 株式会社 ナガスイ

大村市

連携体:松尾 満森・肉のふじた

### 事業内容

従来からあるコロッケは、長期保存ができず、その日に作ったものを実演販売で揚げて、その日のうちに売らないといけなかった。そのうえ、フライヤー設備の関係で1日の生産量も少なかった。また、店頭で消費者に揚げたてを購入してもらっても、食べる頃にはパリパリ感がなくなり、手間をかけた商品の特長を活かしきれなかった。

そこで、本事業では、長期保存が可能となる冷凍コロッケを商品化し、電子レンジを使ってもパリパリ感を味わえるように工夫する。また、ターゲットに合った通販・ギフト・カタログなどの販路を開拓する。



代表企業等の連絡先



株式会社ナガスイ

所在地 大村市富の原2丁目1462-2  
電話 0957-55-7501  
FAX 0957-55-6501  
HP <http://nagasui.co.jp/>

商品紹介 P6

採択日:平成22年10月1日





# インド型米と国産米を交配した岐阜産 新品種米を使った岐阜麦焼酎の開発・販売

## 岐阜の蔵酒造株式会社

岐阜市

連携体: 芦辺町湯岳生産組合

### 事業内容

岐阜焼酎は国際的にブランド化された酒類であるが、日本の酒類市場では十分浸透していない。また数年前の事故米（カビの生えた米）事件以降、消費者の原料に対する目が厳しくなり、それまで麴原料米として使用していたタイ米（MA米）を、国産米に切り替える必要があった。そこで、新たな焼酎原料米として芦辺町湯岳生産組合と連携し、インド型米と国産米を交配した「新形質米」の研究・栽培を行い、「新形質米」と岐阜産焼酎原料大麦とを使用した純岐阜産焼酎の商品開発を目指す。



代表企業等の連絡先



岐阜の蔵酒造株式会社

所在地 岐阜市芦辺町湯岳本村触520

電話 0920-45-2111

F A X 0920-45-2133

H P <http://www.ikinokura.co.jp/>

採択日: 平成23年1月5日



# 廃棄農産物である米ぬかを再活用した アトピー症状に優しい菓子の開発・販売



## 諫早ふみちゃん農園

諫早市

連携体: 伊勢農園・有限会社かわた

### 事業内容

諫早ふみちゃん農園は現代病であるアトピー体質者の生活改善を食育の観点から行っている。「米ぬか」はビタミン含有量や非水溶性の食物繊維が多く、さらにアトピー性皮膚炎に効果があるといわれる米の副産物であるが、その大半が廃棄されている。そこで、米ぬかを使用し高齢者や子供のアレルギーに対応したクッキーや健康茶菓子、ケーキ等の商品開発をおこなう。

「米ぬか」は、諫早市（高来町）にある伊勢農園で作っているお米からとれる「米ぬか」を加工してもらう。商品開発・販売を諫早ふみちゃん農園がおこない、商品の製造は菓子製造販売を手がける有限会社かわたに委託する。



代表企業等の連絡先



諫早ふみちゃん農園

所在地 諫早市高来町小峰616

電話 090-7926-8701

F A X 0957-46-6151

H P <http://www.isahaya-fumichan-nouen.com/>

商品紹介 P8

採択日: 平成23年1月5日



# 長崎県産品「長崎ザボン」を使ったスイーツの商品開発及び販売



## 有限会社 あじさい

諫早市

連携体:長崎ざぼん振興会

### 事業内容

長崎ザボンは1667年に唐船が運んだザボンの種を長崎市西山神社に播いたのが始まりとされ、その子孫を伝承している。この長崎ザボンを活用したスイーツの新商品開発によって、長崎ザボンブランドの確立を目指す。(有)あじさいは、従来からみかん、びわの果実をゼリーに加工する技術を有しており、その加工技術を活かして、長崎ザボンをゼリーにする試作品を作っているが、これを本格的な商品へと開発する。また、ザボンの皮・果実を活かしたチョコレートを開発する。また、上記で開発した長崎ザボンのゼリー、チョコレートの販路開拓を実施する。なお、商品コンセプトとしては、スーパーで販売する買回り品ではなく、贈答用・高級嗜好品・土産品として百貨店、ネット販売等で販路開拓を図る。

代表企業等の連絡先



有限会社 あじさい

所在地 諫早市多良見町木床1287-10  
電話 0957-43-5856  
F A X 0957-43-5002  
H P <http://ajisaikabou.com/>

商品紹介 P5

採択日:平成22年3月1日



# ソリブル(低利用副産物)と豆腐オカラ(産業廃棄物)を使った有機液体肥料の開発



## 長崎漁港水産加工団地協同組合

長崎市

連携体:長崎市認定農業者連絡協議会・長崎県農林技術開発センター  
長崎県工業技術センター・長崎大学水産学部

### 事業内容

有機の液肥は葉面散布で、植物が吸収しやすく、アミノ酸が多いため成長が早く、果物や野菜の旨味が増え、農産物の品質が良くなり価格もアップする。長崎漁港水産加工団地協同組合では、ソリブルと食品残滓を使った有機の液肥をつくり、農家に安価で供給を行う。ソリブルと食品残滓はPH調整や加熱を行って酵素分解を行わないと液肥にならないので、その研究開発を行う。液肥の開発にあたっては、長崎県工業技術センターや長崎大学水産学部の指導を受けて長崎漁港水産加工団地協同組合が開発を行い、開発した液肥を長崎市認定農業者協議会の会員、みかん生産大手の(株)大西海、(有)末永産業が利用試験を実施する。肥料の効果確認や商品開発への指導を長崎県総合農林技術開発センターとの連携により実施する。

代表企業等の連絡先



長崎漁港水産加工団地協同組合

所在地 長崎市三京町646-31  
電話 095-850-4511  
F A X 095-850-5105  
H P <http://www2.ocn.ne.jp/~dantikyo/>

採択日:平成22年3月1日



# 世界一の日本ミツバチで島おこし 「和蜂商品・ブランドの開発及び販路開拓」



## 農事組合法人 壱岐日本ミツバチ産業組合

壱岐市

連携体:赤木米穀店

### 事業内容

日本ミツバチ(和蜂)の蜜は量産困難であり、「幻の蜂蜜」と呼ばれている。和蜂は通常1~2年に1回の採蜜であるのに対し、壱岐の和蜂は、組合独自の技術と壱岐の恵まれた環境により、年に2~4回の採蜜ができる。世界の養蜂99%を占める洋蜂は農業投与が必要であるが、和蜂は無農薬養蜂に適している。本事業では上記の特徴を持った「壱岐の和蜂」のブランド商品群(和蜂蜜・手搾り油・ドレッシング・タレ)の開発及び販路開拓を図る。農業に弱い和蜂の生育には蜜源産物として無農薬の農作物が必要であり、今まで未利用であった椿・菜種等の蜜源産物を活用して、和蜂ブランド商品の開発を行う。

養蜂に際し農業を使用すると蜂が死滅するため、島内に無農業区域を広げる必要がある。無農薬農業を広げるために、有機無農薬玄米の商品開発を行う。また、養蜂用品は洋蜂の習性に基づいているため、和蜂に特化した独自の機械器具の開発・改良及び販路開拓を行う。

代表企業等の連絡先



農事組合法人壱岐日本ミツバチ産業組合

所在地 壱岐市郷ノ浦町新田触366  
電話 0920-46-0509  
FAX 0920-46-0509  
HP <http://iki38.com/>

商品紹介 P5

採択日:平成22年3月1日



# オリーブ樹のメルクロン苗の開発



## 堀内商事 株式会社

佐世保市

連携体:株式会社微研テクノス  
有限会社フロンティアアグリカルチャーながさき

### 事業内容

現在、日本でのオリーブ樹苗は、主に小豆島で挿木により生産されている。挿木は、親木のコピーであり、親木に病気などがあるとそれを引き継ぐこととなる。一方メルクロン苗は、親木の若葉の成長点である細胞(病気等に感染していない)を取り出して、これを細胞分裂で増殖させるものである。

メルクロン苗の長所としては、①苗の大量増殖が可能、②成長するまでの歩留まりが高い、③成長が早い、④病気に強い、などである。他の植物は数年前から挿木苗からメルクロン苗に移行している。このようなメルクロン苗を「ランのメルクロン苗」で実績のある微研テクノスと連携して開発する。

代表企業等の連絡先



堀内商事株式会社

所在地 佐世保市光町109  
電話 0956-47-2127  
FAX 0956-48-6186  
HP <http://www10.ocn.ne.jp/~shouji/>

採択日:平成22年3月1日



# 耕作放棄地活用による「山つわぶき」の栽培促進と市場展開



## 有限会社 久間山水園

南島原市

連携体:永友昭夫・井上政行

### 事業内容

現在長崎で出荷されている「山つわぶき」は、山野に自生するものを、農家等が収穫している。収穫形態は非計画栽培である。そのため出荷量が不安定で、納入業者のニーズである安定した納品・品質の均一性に対応出来ていない。

(有)久間山水園は、7年前から「山つわぶき」の栽培実験に取り組み、通常は2月~6月で収穫されるものが、自社で開発改良した農地では、1月~11月まで収穫期間が延びた。また、同一農地で4日に1回収穫可能な高生産性農作物であることが実証された。この「山つわぶき」栽培を地域農業者と連携して拡大し、安定的に出荷できる体制を構築することにより、地元ブランド農作物として市場展開し、地元農家や高齢者の所得向上に寄与する。

代表企業等の連絡先



有限会社 久間山水園

所在地 南島原市口之津町乙3555

電話 0957-86-4939

F A X 0957-86-4401

H P <http://www.tsuwa-hayasaki.jp/>

商品紹介 P6

採択日:平成22年3月1日



# 地元農産物を活用した「野菜のり」の商品開発



## 有限会社 アイル

平戸市

連携体:ながさき西海農業協同組合・鶴鳴学園女子短期大学  
長崎県工業技術センター・有限会社SOUDA

### 事業内容

「野菜のり」とは、ペースト状にした野菜を乾燥させてシートにした新しい食材であり、本事業では、「野菜のり」の商品開発並びに大量生産するための製造工程の確立を行う。

野菜は、規格外の地元農産物を、ながさき西海農業協同組合からの供給を受ける。(有)SOUDAと長崎女子短期大学は、共同で開発した「野菜のり」を量産化するための新商品開発を行う。(有)アイルと長崎県工業技術センターは、工場での生産ラインの研究や衛生管理を連携して確立する。生産設備は、既存の「海苔」を製造する設備の改良により対応する。そのための試作機の開発を本事業で行う。

代表企業等の連絡先



有限会社 アイル

所在地 平戸市石川町579-21

電話 0950-22-2700

F A X 0950-22-2612

採択日:平成21年6月12日







## 焼酎粕堆肥化技術の低コスト化 焼酎販路開拓にかかる離島地域活性化 及び雇用創出

### 五島灘酒造株式会社

南松浦郡  
新上五島町

連携体: 焼酎原料用いもづくり研究会  
長崎県環境保健研究センター

#### 事業内容

焼酎を生産する過程で排出される焼酎粕は、海洋投棄処分が禁止となった産業廃棄物であるが、この焼酎粕を堆肥化する技術を確認し、大幅なコストダウンと循環型農業への活用を図る。

また、焼酎の年間製造量100キロリットルの販売に向けて、地元出身者への販売、都市圏への販売促進を図るため、商品デザイン並びに会社イメージといった総合的なコンセプトを構築しそれに基づいたPRを行うことで販売促進を図る。



代表企業等の連絡先



五島灘酒造株式会社

所在地 南松浦郡新上五島町有川郷1394-1  
電話 0959-42-0002  
F A X 0959-42-2275  
H P <http://www.gotonada.com/>

商品紹介 P9

採択日: 平成21年6月12日・平成22年10月1日



## 大村湾産黒ナマコの成分を活用した 保湿効果の高い石鹸等の開発と販売



### 大村湾漁業協同組合

西彼杵郡  
時津町

連携体: 有限会社黄金なまこ本舗

#### 事業内容

大村湾漁業協同組合は、従来、海産資源としての有効活用が困難だった大村湾産の黒ナマコを活用して、保湿効果の高い「黒ナマコ石鹸」を開発した。

今後、本製品をテレビ・ラジオショッピング等で販売し、販路を着実に開拓する。



代表企業等の連絡先



大村湾漁業協同組合

所在地 西彼杵郡時津町浦郷542-18  
電話 095-882-2415  
F A X 095-882-9070  
H P <http://www.e-soap.jp/>

商品紹介 P9

採択日: 平成21年6月12日



農産物



水産物



その他

# 全国を対象にした、小ロット対応可能な新形態での活魚販売



## 五島FF株式会社

五島市

連携体: 上田水産・谷川製函有限会社

### 事業内容

漁業者と製函業者が連携し、五島のおいしい魚を活きた状態のまま全国へ供給できる小ロット販売方法を、半年間の研究を経て確立。個人宅や小規模店舗へ一匹単位で活魚が提供可能となった。この小ロット販売方法で、全国を対象に販路の拡大を行う。

また、個人の場合、活きた魚をさばく事ができないというのが現状であるため、届いた魚を近くの寿司店でさばいてもらい、その手間賃に、鮨商組合が発行している「寿司券(1枚500円)」を利用できるシステムを併せて開発する。



代表企業等の連絡先

 五島FF株式会社

所在地 五島市玉之浦町玉之浦407-9  
電話 0959-87-2858  
FAX 0959-87-2858  
H P <http://goto-fish.com/>

商品紹介 P7

採択日:平成21年6月12日



# 県産昆布由来による液体配合飼料による養殖とらふぐ「こんとら」のブランド化のための販路開拓並びに通信販売システムの構築



## 株式会社 久原水産研究所

長崎市

連携体: 里剛・池下貴臣・牧島重敏・宮崎寛・有限会社アドックス

### 事業内容

(株)久原水産研究所は、平成18年度に長崎市補助事業により長崎県産昆布を液化処理した養殖飼料「Mix液昆」を開発。長崎市戸石地区の養殖業者がこの飼料で飼育したふぐの出荷を開始したところ、従来の養殖ふぐより高品質なものとなった。本事業ではこの養殖とらふぐをブランド化するための出荷販売体制の確立と販路開拓を行う。出荷販売体制としては、出荷するふぐの生産履歴を水産技術士が証明を添付、加工業者が売り先の要望段階まで加工を行い出荷することを想定している。販路開拓では、料理の専門家等からアドバイスを受け、国内の代表的なふぐ消費地7カ所の料理店等に売り込みをかけるとともに、長崎市内でマスコミ、ホテル・旅館、料理店等を対象とした試食発表会で周知を図ることを想定している

代表企業等の連絡先

 株式会社久原水産研究所

所在地 長崎市つつじヶ丘3丁目5-12  
電話 095-838-4271  
FAX 095-837-8723  
H P <http://www.sunsun-con.com/company.html>

商品紹介 P8

採択日:平成21年6月12日



## 長崎県農商工連携ファンド事業について

長崎県商工会連合会では、基金25億円の運用益により、「長崎県農商工連携ファンド事業」を実施しています。  
この事業は、長崎県内の品質優良、豊富で多様、かつ安全な「農林畜水産物」等の地域資源と、中小企業等が有する技術開発力や販売力等の経営資源を、両者の連携により新産業の創出や販路拡大に結びつけ、地域経済の発展を図ることを目的に実施しています。

### 助成対象者

- (1) 県内において創業(農林漁業を除く)  
または県内に主たる事業所を有する中小企業者と  
県内の農林漁業者との連携体
- (2) 県内において自ら事業を行う特定非営利活動法人等の  
中小企業以外の者と県内の農林漁業者との連携体

### 助成限度額

500万円  
※事業が複数年にわたる場合でも、  
1事業当たりの助成限度額は500万円

### 助成率

2/3以内(離島の農林漁業者が連携体に入る場合3/4以内)

### 助成対象事業

- (1) 新商品・新技術、新役務の開発  
市場調査、研究、試作品開発、実証実験、モニタリング、  
商品デザイン開発など
- (2) 販路開拓  
販売方法の開発、展示会・見本市への出展など

### 助成対象期間

1～3年(交付決定は1年毎)  
※県連合会が交付決定する以前に支出した経費は、  
助成対象費には算入しない。



## 平成23年度

## 長崎県農商工連携ファンド事業支援事例集

発行●長崎県商工会連合会

連絡先●〒850-0031 長崎市桜町4番1号商工会館8階  
TEL:095-824-5413 FAX:095-825-0392  
URL: <http://www.shokokai-nagasaki.or.jp/>

発行日●平成24年8月

A decorative background consisting of a grid of small, multi-colored squares (blue, green, red, purple, orange) arranged in a pattern that frames the central text.

平成23年度 長崎県農商工連携ファンド事業支援事例集