Farm Products

一歩踏み出す、
次のステップ。

平成 26 年度

長崎県 農商工連携 ファンド事業 支援事例集

Marine Products

Other

長崎県商工会連合会

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）

＜助成対象期間＞

1 ～ 3 年（交付決定は 1 年毎）

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、及び助成先の取組事例をとりまとめたものです。

長崎県内の商工業者と農林漁業者が連携して開発した商品、長崎県内の農林水産物を利用した商品等を紹介しておりますので、ぜひご活用下さい。

また、地域資源を活用した新事業の展開を目指すにあたって、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 27 年 7 月

目 次

01 はじめに

04 商品紹介

05 **MANAMI オリジナル**
有限会社松園水産
●漁師まかないカレー

06 **割烹としポン酢株式会社**
長崎ザポン振興会 / 長崎市ゆうこう振興会
●龍の泪（長崎ゆうこう・長崎ざぽん）

07 **株式会社スカルパ**
社会福祉法人出島福祉村 / 桑野農園
●びわタルト ●びわチーズケーキ ●ジャワ紅茶ケーキ ●びわブランデーケーキ

08 **株式会社喜代屋**
九十九島漁業協同組合
●いりこ味噌の力

09 **木下　利光**
マルキパン
●菊芋チップス ●菊芋パン

10 **株式会社アセットボックス**
株式会社栄養機能食品研究所
●マックビープレミアムクリーム

11 **有限会社陶器の窯蔵**
農事組合法人百笑会
●蛍の里のお味噌と波佐見焼お味噌つぼセット

12 **株式会社彼杵の荘**
入江　政幸
●竹ん粉

13 **株式会社きんかい茸**
矢上珈琲の杜
●長崎霊芝珈琲

14 **株式会社猿川伊豆酒造**
井手　春敏
●壱岐焼酎　潮騒の白い海峡

15 **壱岐牧場**
有限会社さいとうファーム
●壱岐牛ソーセージ・JAPSO ●壱岐牛ハンバーグ

16 **株式会社パル構造**
島原地域肉用牛後継者協議会
●肉用牛生産管理システム

17 **株式会社スカルパ**
桑野農園 / 社会福祉法人出島福祉村
●長崎ゆめびわ茶 ●びわゼリー

18 **有限会社久間山水園**
永友　昭夫 / 井上　政行
●山つわぶき佃煮 ●山つわぶき粕漬

19 **有限会社あじさい**
長崎ザポン振興会
●長崎ザポン de ショコラ ●長崎旬果（ザポン・ビワゼリー）

20 **五島FF株式会社**
上田水産 / 谷川製函有限会社
●活きとっと（アオリイカ・シマムアジ・伊勢えび）

21 **五島灘酒造株式会社**
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
●芋焼酎「夕なぎ」●芋焼酎「五島灘」黒麹 ●芋焼酎「五島灘」白麹 ●芋焼酎「教会の島」●芋焼酎「五つ星」

株式会社九州アイビーシーコーポレーション
株式会社ベリーファームさせぼ
●薬草湯

企業組合eタウン
有限会社紀文 / 長崎合鴨農園
●合鴨コンフィー ●合鴨スモークハム

スローフードファクトリー長崎あぐりの丘
荒木　政義
●米粉100%防災備蓄パン「もっちりぱんだ」

商栄株式会社
有限会社あじさい
●にんじんの葉茶

株式会社ウエハラ
対馬ヒオウギ振興協議会
●殻ごとゆでひおうぎ貝 ●ひおうぎ貝柱串刺し ●ひおうぎ貝・しいたけまぜるだけごはんの素

印東商店
有家町漁業協同組合
●大吟醸からすみ

有限会社二協開発
郷ノ浦町漁業協同組合
●壱岐産こんぶ入りみそ汁

つくも食品株式会社
一瀬農園
●小串トマト鍋スープ

Pain chiki-chiki
岡村　文雄
●平戸小麦全粒粉食パン ●フォカッチャ ●プチフランス

有限会社酒の一斗
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
●芋焼酎「未来の農村」●麦焼酎「八人の侍」

株式会社みずなし本陣
農事組合法人サンエスファーム
●冷凍具雑煮穴子素麺

株式会社ナガスイ
松尾　満森 / 肉のふじた
●レンジ用愛のコロッケ

企業組合eタウン
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
●不思議なトマト

農事組合法人壱岐日本ミツバチ産業組合
赤木米穀店
●のどか島蜜（ハチミツ）●食べる椿油 ●椿油ドレッシング ●壱岐産 飲むソバ酢

株式会社久原水産研究所
里 剛・池下 貴臣・牧島 重敏・宮崎 寛 / 有限会社アドックス
●液浸凍結サン昆ふぐ虎

大村湾漁業協同組合
有限会社黄金なまこ本舗
●海からの贈り物石鹸

農産物　水産物　その他

22 採択事例紹介

23 **株式会社アクアファーム長崎**
・有限会社辻川水産
・フレームワークス長崎株式会社
魚の未利用部分を使った新商品の開発・販売

24 **株式会社平山旅館**
末永　廣光
壱岐・海彦、山彦の燻製作り（継続）

25 **長田食品**
林水産
「魚を醗酵させて作る味噌」の商品開発・販路開拓

26 **有限会社勝丸商店**
冨山農園
自然農園のハーブ、果実を活かした、超大玉サザエの商品開発・販路開拓

27 **株式会社セミナリヨの丘銀杏畑**
・井村　信作　・池田　政治　・井村　泰成
南島原翡翠銀杏ブランド化による地域おこし事業

28 **株式会社川副商事**
吉永　勝彦
地元産苺「さちのか」「ゆめのか」を素材にした「フローズンスイーツ」事業

29 **チャイオーン株式会社**
古賀　信孝
長崎産米を使用したチャイデリカ中華粥「うまかゆ」の開発

30 **株式会社富建**
・有限会社石井興産　・永川林業
・特定非営利活動法人西九州優良木造住宅を創る会
長崎県産材桧柱で創るブランド住宅開発及び販路開拓事業
～対馬ひのきが生まれ故郷家になる～

31 **株式会社マツモト**
株式会社マルニ
長崎県産馬鈴薯の特徴である「調理品質（調理しやすさ）」を活かし、主食でありながら、おかずになる馬鈴薯加工惣菜シリーズの開発

32 **長崎三共有機株式会社**
末永果樹園
水熱反応処理消化下水汚泥を用いた高機能リン酸有機肥料の開発

33 **株式会社ヤマシン**
・農事組合法人ごとう茶生産組合
・株式会社山徳商会
生姜の未利用部分および加工品残渣等を利用した健康機能成分含有商品開発と販路開拓

34 **株式会社大地のいのち**
山添　東
希少品種柑橘類「カラマンダリン」の規格外品を活用した商品開発及び販路開拓

35 **株式会社山晃ユニティー**
・長崎オリーブ
・長与オリーブ園
小型オリーブオイル搾油機の開発（継続）

Farm Products　Marine Products　Other

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。

Marine Products

MANAMIオリジナル

連携体：有限会社松園水産

所在地 南松浦郡新上五島町若松郷 877-1
電　話 0959-46-2578
FAX 0959-46-2575
HP http://stone.wamamatu-stone.com/pg109.html

事業内容　廃棄処分されていたマグロの内臓を有効利用したカレーの開発

マグロの胃袋は、100kgのマグロから約2kgしか取れず、今までは一本釣り漁師しか口にすることができない食材でした。近年、新上五島町で本マグロの蓄養が盛んに行われるようになり、マグロの出荷量が増加し、頭や内臓など余って処分される部位が出てきたため、その内臓の一部である胃袋を使って商品開発を行いました。

漁師まかないカレー

長崎県五島列島の貴重なマグロの胃袋を使用したカレーです。100kgのマグロから2kgしか取れない胃袋は、一般に食すことのできない希少価値の食材です。その希少部位を使って、独自の製法で旨味を閉じ込め、スパイシーで風味豊かなカレーに仕上げました。マグロの胃袋には、良質なコラーゲンが豊富に含まれており、カロリーも控えめ。1パック200g中に4800mgのコラーゲンが含まれ、エネルギーは230Kcalと、鳥の唐揚げ1個分のカロリーです。女性の方や体脂肪が気になる方に喜ばれています。

Farm Products

株式会社 九州アイビーシーコーポレーション

連携体：株式会社ベリーファームさせぼ

所在地 長崎市竹の久保町 5-13
電　話 095-864-7788
FAX 095-864-7711
HP http://nanopla.jp/

事業内容　長崎県産月桃を使用した入浴剤の開発・販売

独特の香りを持つ月桃を使った入浴剤の開発を行いました。従来、月桃は沖縄で栽培していましたが、長崎県内の農業者と連携し、長崎県内での栽培、収穫を実現。植物本来の天然の製品を求めている方のために、天然成分である草木を乾燥させた薬草（漢方）のみを使用した入浴剤を商品化しました。

薬草湯

ハーブと薬草のやさしさで、お好きな香りからお風呂の時間をゆっくりお楽しみ下さい。植物が持っている自然なチカラを自然な方法で取り込むバスタイム。主成分：月桃葉・レモングラス・グアバ葉

割烹としポン酢株式会社

連携体：長崎ザボン振興会、長崎市ゆうこう振興会

所在地 長崎市中町 5-22
電話 095-825-4452
FAX 095-825-4460
HP http://www.kappoutoshi.com/

事業内容 長崎の伝統果実および柑橘類「ザボン」と「ゆうこう」を使ったポン酢の販路開拓

数々の受賞歴を持つ「龍の泪（長崎ざぼん、長崎ゆうこう）」は、平成25年に国際的な欧州最高峰の味覚審査会であるInternational Taste & Quality Institute(iTQi 国際味覚審査機構)でそれぞれ2つ星と3つ星を獲得し以降3年連続で受賞しました。国際的な評価を得たことで販売に関しては国内のみだったものが、海外で続いている日本食、日本酒のブームの中で相まって注目され、フランス、ベルギーなど欧州を中心に海外販路の拡大を行いました。

龍の泪（長崎ゆうこう・長崎ざぼん）

ポン酢発祥の地より、長崎の伝統柑橘類「ゆうこう」、伝統果物「ザボン」を使った全国でも非常に珍しく世界的に評価された長期熟成のポン酢です。一般のポン酢とは違い砂糖、味醂、蜂蜜などを使わないで柑橘類や果物だけが持つ酸味と甘味で旨さを引出しております。

企業組合ｅタウン

連携体：長崎合鴨農園、有限会社紀文

所在地 長崎市魚の町 6-4 3 階
電話 095-829-0031
FAX 095-825-8516
HP http://www.etownjpn.com/

事業内容 合鴨農法で飼育された合鴨を原料とした新商品開発と販路開拓

合鴨農法の中で生育した「合鴨」を活用した新たな加工食品を開発しました。合鴨農法は無農薬栽培で、合鴨の飼育にも薬品類は一切使用されていないので、安全・安心な食品ですが、食肉用として飼育されたものではないため、加工・調理に関しては高度な技術が必要です。本事業ではジビエ調理の豊富なノウハウを有するレストラン・ハルビンと連携して、商品開発を行いました。

合鴨コンフィー

湧水と完全無農薬の環境で稲と共に生育した極上の合鴨モモ肉を、独自の製法で仕上げた鴨料理の定番「コンフィー」です。ほぐれるほど身が柔らかいのが特長です。

合鴨スモークハム

湧水と完全無農薬の環境で稲と共に生育した極上の合鴨ロースを手づくりで熟成し、桜のチップで薫り高く燻した、最高級の「スモークハム」です。

株式会社スカルパ

連携体：社会福祉法人出島福祉村、桑野農園

所在地 長崎市岩川町 2-3 池田ビル 5F
電話 095-844-0338
FAX 095-844-0348
HP http://biwa-cha.com/

事業内容 茂木びわの規格外素材（果実・種）及びその葉を用いたケーキ及びクッキー等の商品開発及び販路開拓

長崎市内の農業者と連携して、長崎の地域農産物である「茂木びわ」の規格外品と未利用資源であるびわの葉や種等を活用したスイーツの開発を行いました。

びわタルト

長崎県産のびわを贅沢に使用したタルトです。しっとりとした口当たりに、しっかりとしたびわの存在感。びわとアプリコットジャムの調和が織りなす、ほのかな甘味と風味豊かな味わいをお楽しみください。

びわチーズケーキ

長崎県産のびわを使用した、珍しいタイプのチーズケーキです。高品質のクリームチーズのまろやかで濃厚な味わいに、びわの甘みがやさしく香ります。芳醇なチーズの香りと長崎風味の調和をお楽しみください。

ジャワ紅茶ケーキ

長崎ゆかりのジャワ紅茶を使用した、上品な甘さのケーキです。しっとりとした生地は、舌の上でほどけるような至福の口溶け。他では食べられないオンリーワンの味わいをお届けします。

びわブランデーケーキ

ブランデーの芳醇な香味に、びわの爽やかな味わい。しっとりとした生地の中で織りなされる、びわの甘みとブランデーの豊かな香りのハーモニーは絶品です。

スローフードファクトリー 長崎あぐりの丘

連携体：荒木　政義

所在地 長崎市四杖町 2671-1
電話 095-826-5354
FAX 095-826-5354
HP http://www.e-barger.com/index.html

事業内容 長崎県産米を使用した米粉100％三大アレルギー対応防災備蓄パンの商品開発

アレルギーを持つ被災者の食を確保することを狙いとして、長崎県産米粉を100％使用した、三大アレルギー（卵、牛乳、小麦）対応の長期保存可能な防災備蓄パンの商品開発を行いました。包装材や封入方法などの保存実験を重ねて、長期保存が可能な“防災備蓄用パン”の商品化を実現しました。

27品目アレルギー対応米粉100％ 防災備蓄パン「もっちりぱんだ」

世界初の27品目アレルギー対応米粉100％防災備蓄パンです。被災時、毎日冷たいおにぎりで被災者が「飽きる」という声をもとに、「あつあつ」で食べられるように「ヒート剤」で温めることができ、米粉パンという新しい食感で被災者の心も体も暖かくなれるような商品を開発しました。アレルギーの方のご自宅での防災備蓄食や、大型商業施設・病院・大学等の備蓄食など需要のある商品です。

株式会社喜代屋

連携体：九十九島漁業協同組合

所在地 南島原市有家町山川 1122
電 話 0957-82-2054
FAX 0957-82-0110
HP http://www.misogorou.com/

事業内容 九十九島産いりこを使ったいりこ出汁入り味噌（ジェルタイプ）の商品開発・販路開拓

株式会社喜代屋の「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」味噌の開発に取り組み、「九十九島産いりこ」を使った「いりこ出汁入り味噌（ジェルタイプ）」を製品化しました。

いりこ味噌の力

これまでにないチューブ入りのジェルタイプで、九十九島漁協産のいりこをブレンドしただし入り味噌です。調理の手間を省きながらも、本格的なみそ汁が味わえ、更に開封後の保存も万全です。

商栄株式会社

連携体：有限会社あじさい

所在地 大村市幸町 25-19
電 話 0957-53-4162
FAX 0957-52-5888
HP http://www.shouei-saisai.co.jp

事業内容 不動産業の農業進出生産品であるフルーツキャロットと呼ばれる黒田五寸人参の特性を活かした食品の開発による業態革新

黒田五寸人参は大村市固有の人参で、カロテン含有量が非常に高く、肉質は軟らかく人参臭がないため、食味が良く、生食やジュース等にも適しています。本事業ではこの黒田五寸人参の特性を活かした商品開発に取り組みました。

にんじんの葉茶

大村市の唯一の特産『黒田五寸人参』を作っている一般農業法人です。当社で作った人参の葉を天日干し、東彼杵の岡田商店さんが丁寧に窯煎りしてくださったお茶です。葉は無農薬で育てていますので、安心してお飲みいただけます。生産も加工も有機（オーガニック）の認証を受けております。

木下　利光

連携体：マルキパン

所在地 諫早市小豆崎町 588-2
電 話 0957-23-0803
FAX 0957-23-0870

事業内容 長崎県産の菊芋を活用した新商品開発

長崎県内ではほとんど栽培されていない菊芋の粉末等を活用した商品開発を行いました。また、菊芋の主たる含有成分である「イヌリン」から発想したキャラクターを製作し、ブランド構築に取り組みました。

菊芋チップス

菊芋チップスは、菊芋を高温乾燥させたもので、サクサクとした歯ざわりのチップスです。そのまま、おやつとしてもおいしいですし、また料理の具材としても簡単に利用できます。ヨーグルトやスープにフレークとして入れてもおいしいです。

菊芋パン

菊芋パンは、菊芋粉末とオリーブオイルを練り入れた、しなやかな、ふんわりとした食感のパンです。長与町にあるマルキパンが、体に良いパン作りへの強いこだわりを持って作り上げました。オーブンで焼くとさらに美味しくなります。菊芋のすばらしい力をご存知の方達のために、より簡単に食べやすいように作りあげた商品です。

株式会社ウエハラ

連携体：対馬ヒオウギ振興協議会

所在地 対馬市厳原町久田 49-1
電 話 0920-52-0828
FAX 0920-52-6171
HP http://tsushima-uehara.com/

事業内容 『対馬産ヒオウギ貝の商品開発・販路開拓』

対馬で古くから特産品として生産されているヒオウギ貝を活用した新商品の開発に取り組みました。ヒオウギ貝は殻の色が鮮やかで貝殻だけでも利用されるという特徴があり、貝殻も活用した加工品を商品化しました。

殻ごとゆでひおうぎ貝

対馬で採れるひおうぎは、ホタテにもひけを取らない濃厚な味わい。貝柱の繊維が、ホタテが渦巻き状に対し、縦になっていますので、とてもやわらかな食感。常温保存でいつでもどこでも開封してすぐお召し上がりいただけます。

ひおうぎ貝柱 串刺し

常温保存でいつでもどこでも開封してすぐお召し上がりいただけます。バーベキューやお味噌汁に、そのまま入れて召し上がると、さらにおいしくいただけます。

ひおうぎ貝・しいたけまぜるだけごはんの素

温かいご飯（2合）にまぜて、すぐ食べられます。ひおうぎ貝としいたけの旨み成分を活用することでうまみが増加。

Farm Products

株式会社アセットボックス

連携体：株式会社栄養機能食品研究所

所在地 平戸市築地町 526 番地
電 話 0950-21-8055
FAX 0950-21-8056
HP http://www.assetbox.jp/

事業内容 ツルレイシ（国産）高機能化と皮膚保護クリームの開発 ～平戸産ツルレイシを使った副作用ゼロの無添加クリーム（軟膏剤）の開発～

本事業では平戸産ツルレイシを使った副作用ゼロの無添加クリーム（軟膏剤）の開発に取り組みました。無農薬で実が付かないように高機能に栽培されたツルレイシの乾燥葉を使い、有効成分を抽出および濃縮化して、ツルレイシ本来の香りと色合いがある機能性スキンクリームを商品化しました。

マックビープレミアムクリーム

天然ハーブを主原料としており、保湿だけに留まらない高機能クリームの決定版！肌の細胞保護と再生を誘い、老若男女の方々に安心してご愛用頂けます。また、『蚊除け』（It can also be used to Mosquito repellents）としてもご愛用下さい。商品完成後は医療機関等に積極的に営業活動を行っています。既に沖縄県の皮膚科クリニックに採用いただいております。当該皮膚科クリニックは、抗生剤、抗生物質を極力使用しない専門医で、すでに患者への使用が進められ、非常に喜ばれています。

Marine Products

印東商店

連携体：有家町漁業協同組合

所在地 長崎市平間町 339-3
電 話 095-839-2626
FAX 095-838-4748

事業内容 長崎県特産品「からすみ」を、新製法でヘルシー食材に商品開発及び販路開拓

高額贈答品として流通している「からすみ」は、長崎県産特産品として根強い人気がありますが、塩分と苦味が強く、特定の消費者に限定されていました。そこで、減塩・減苦味に重点を置いた独自の製法により、塩分濃度が低く食べやすい「からすみ」の商品開発を行いました。

大吟醸からすみ

原材料はすべて長崎県産に拘り、独自製法（特許登録　第5624610号）で仕上げております。又、器は波佐見焼を使用した陶箱、陶板をはった桐箱、化粧箱の中からお選び頂けます。商標登録　第5624610号　　長崎県漁業協同組合連合会長賞受賞

Farm Products

有限会社陶器の窯蔵

連携体：農事組合法人百笑会

所在地 東彼杵郡波佐見町折敷瀬郷 2204-4
電 話 0956-85-8705
FAX 0956-85-8705
HP http://www.saikaitouki.sakura.ne.jp/

事業内容 ハサミックブランド品（加工食品と陶器とのセット品）と、来町につながる販促ツールの開発、及び販路の開拓事業

波佐見町の陶器は、冷食やレトルトの加工食品の輸送用容器でありながら、家庭から高級料亭において、調理後の食器として本領が発揮できる機能を有しています。本事業では農産加工品の輸送手段としての包装容器で、食する際の食器となる陶器とのコラボ商品（ブランド名：はさみ陶農組合）の開発を行いました。

蛍の里のお味噌と波佐見焼お味噌つぼセット

長崎県波佐見の麦と米、西海産の塩、長崎県産の大豆を使った合わせ味噌、無添加お味噌と波佐見焼の専用味噌つぼのオリジナルギフト。

Marine Products

有限会社二協開発

連携体：郷ノ浦町漁業協同組合

所在地 壱岐市郷ノ浦町柳田触 198-1
電 話 0920-47-5336
FAX 0920-47-4817

事業内容 壱岐産昆布を活用した新商品の開発・販路開拓

壱岐産昆布はあわび・ウニ等の養殖用の餌として活用されていましたが、成分分析を行った結果、フコダイン等の成分が他産地よりも高いことが判明しました。そこで漁業者と連携して、壱岐産昆布の粉末を活用した味噌汁、すり身、ロールケーキ等の新商品開発を行いました。

壱岐産こんぶ入りみそ汁

壱岐産こんぶ入りみそ汁は、全体がとろみを帯びて、コクが深い独特の美味しさになっております。1パックにつき8袋入り1袋で約2杯分お召し上がりいただけます。

株式会社彼杵の荘

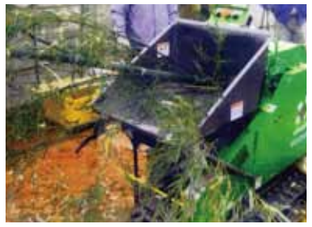
連携体：入江　政幸

所在地 東彼杵郡東彼杵町彼杵宿郷 747-2
電　話 0957-49-3311
ＦＡＸ 0957-49-3322

事業内容　未利用資源である竹に地域特産品の彼杵茶の未活用部分を混ぜた有機肥料の製造とそれを使用した農作物の直売事業による自然循環型農業ビジネスモデルの展開

地元の未利用の竹の粉末に、地元の彼杵茶農家から回収する未使用の茶葉・茶枝を配合し、発酵させた、有機肥料の開発を行いました。開発した有機肥料は地元の生産者に利用してもらい、有機低農薬・無農薬の農産物として直売所で販売。竹・茶葉の肥料で栽培した野菜の町としてのビジネス展開を行います。

竹ん粉



粉砕した竹の粉を密封状態で寝かせ、乳酸発酵させます。乳酸発酵した竹粉を農産物に施肥することにより、根張りが良く、甘みが増すなどの効果がでます。

つくも食品株式会社

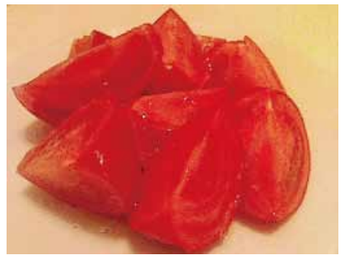
連携体：一瀬農園

所在地 東彼杵郡波佐見町志折郷 1682
電　話 0956-85-7172
ＦＡＸ 0956-85-7184
ＨＰ http://www.tsukumofoods.co.jp/

事業内容　健康志向にマッチする小串トマトの麹加工食品の開発と販路開拓

小串トマトは、川棚町小串郷で作られている「塩トマト」の一種であり、栽培時の水分と塩分を調整する独自栽培方法により、糖度がみかんに匹敵する高級品に位置づけられます。本事業ではつくも食品株式会社の加工技術を活用し、小串トマトの甘味性と食感を活かした加工食品の商品開発を行いました。

小串トマト鍋スープ



長崎県産の小串トマトと玉葱等をふんだんに使用した無添加のトマト鍋スープです。

株式会社きんかい茸

連携体：矢上珈琲の杜

所在地 長崎市琴海戸根町 3012
電　話 095-884-3049
ＦＡＸ 095-884-3094
ＨＰ http://www.kinkaikinoko.co.jp/

事業内容　長崎県産霊芝を使用した霊芝コーヒーの開発・販売

霊芝は特有の苦みがあって飲みにくいため、美味しく飲んでもらうために、霊芝とコーヒーをブレンドした霊芝コーヒーの開発を行いました。原料には無添加・無農薬の長崎県産霊芝を使用し、消費者が安心して購入できる低価格で安心安全のノンカフェインが特徴です。

長崎霊芝珈琲

漢方の薬用きのこ「霊芝（レイシ）」を毎日の食事の一部として取り込みやすくする為、できるだけ美味しく、しかも継続できるよう考案したのが「長崎霊芝珈琲」です。

Pain（パン） chiki-chiki（チキ チキ）

連携体：岡村　文雄

所在地 平戸市田平町小手田免 843
電　話 0950-57-0338
ＦＡＸ 0950-57-0338

事業内容　小麦から平戸産にこだわった高付加価値パンの開発・販売

平戸産農水産品（小麦・平戸牛・魚介類・卵等）を素材として使い、原材料にこだわった高付加価値パンを、弓張の丘ホテル（佐世保市）及び門司港ホテル（北九州市）料理長の協力を受け開発、販路拡大を目指しました。

平戸小麦全粒粉食パン

栄養価の高い全粒粉を使い、オリジナルの製法でふわっと焼きあげた商品

フォカッチャ

地元の玉ねぎとオリーブオイルを練りこんだイタリア風のパン

プチフランス

平戸の小麦を一番堪能していただけるよう、塩と水と小麦だけで作ったシンプルなパン

ハンバーガー・フィッシュバーガー

地元の食材にこだわり作った平戸ならではの商品

あんぱん

大阪の老舗　菓匠あさだの上質な粒あんを使用

株式会社猿川伊豆酒造（サルコーイズシュゾウ）

連携体：井手　春敏

所在地 壱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/

事業内容　壱岐産原材料にこだわったピュア焼酎の商品開発

食用米である県の奨励米（にこまる米）を使い、原材料をすべて壱岐産にこだわった焼酎の商品開発を行いました。商品に超音波を照射する超音波熟成技法を適用することにより、まろやかさが一段と増しています。壱岐焼酎の『こだわり』を表した商品です。

壱岐焼酎　潮騒の白い海峡

長崎県壱岐の島で収穫された壱岐産米「ながさきにこまる」を麹に使用し、島に伝わる昔ながらの醸造方法で譲し上げた本格焼酎です。

有限会社酒の一斗

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

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/

事業内容　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

休耕地利用の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」を開発しました。原料となる麦と芋は、松浦青年農業者会が３年に渡り土壌改良を行った休耕地で生産されたものを利用。有限会社酒の一斗がパイプ役となり、酒造メーカー・酒類卸売業者とも連携を図り、「松浦市の特産品」としての麦焼酎・芋焼酎を新たに開発し、商品化しました。

八人の侍

松浦青年農業者会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。

未来の農村

松浦青年農業者会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みを行うことで甘みが広がり切れの良い芋焼酎です。

壱岐牧場

連携体：有限会社さいとうファーム

所在地 壱岐市石田町筒城仲触 1786
電　話 0920-44-5818
ＦＡＸ 0920-44-5686
ＨＰ http://www2.ocn.ne.jp/~ikiboku/

事業内容　地元壱岐牛を用いたウインナー製造による商品開発と販売展開

壱岐の特産品である壱岐牛を用いたウインナーソーセージ及び壱岐牛１００％ハンバーグの商品開発を行いました。ソーセージについては壱岐牛と国産豚をベースに、ウニ・アワビ・サザエ・イカ・タコなどの海産物を加えた商品を開発。ラベルデザインの開発も行い、できあがった商品は壱岐牛ソーセージ・ＪＡＰＳＯと命名、商品化に至りました。

※JASPOとは、食材そのものの味と食感を楽しめる様に工夫した壱岐牧場独自の製法により作られたソーセージを表す造語「ジャパニーズソーセージ」の略称です。

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）

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。

壱岐牛ハンバーグ

壱岐牛ハンバークは壱岐牛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。

株式会社みずなし本陣

連携体：農事組合法人 サンエスファーム

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/

事業内容　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

具雑煮穴子素麺は、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”、対馬産穴子、南島原産椎茸を加えた料理で、道の駅みずなし本陣のレストランの人気メニューです。本事業では具雑煮穴子素麺を、土産品としてお持ち帰りができる「冷凍具雑煮穴子素麺」として商品化を行いました。

冷凍具雑煮穴子素麺

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。

株式会社パル構造

連携体：島原地域肉用牛経営後継者協議会

所在地 長崎市旭町 8-20
電　話 095-862-0601
ＦＡＸ 095-862-0653
Ｈ　Ｐ http://www.pal.co.jp/

事業内容　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

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しました。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行いました。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ことが可能です。

肉用牛生産管理システム

※表示しているデータは架空のものです。

肉質評価が高い黒毛和牛について、成育状態を把握するための体型・体重計測装置と、毎月の成育状態を記録・管理する生産管理データベースで構成されるシステムです。

株式会社ナガスイ

連携体：松尾　満森・肉のふじた

所在地 大村市富の原２丁目 1462-2
電　話 0957-55-7501
ＦＡＸ 0957-55-6501
Ｈ　Ｐ http://nagasui.co.jp/

事業内容　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

島原半島産ジャガイモ“出島”と玉葱・長崎県産牛肉等を主材料とした電子レンジ対応型冷凍コロッケの商品開発を行いました。長期保存が可能で、電子レンジを使ってもパリパリ感を味わえるよう工夫しています。

レンジ用　愛のコロッケ　牛肉・角煮・明太子

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。

株式会社スカルパ

連携体：桑野農園・社会福祉法人出島福祉村

所在地 長崎市岩川町 2-3
電　話 095-844-0338
ＦＡＸ 095-848-0348
Ｈ　Ｐ http://www.scarpa.co.jp/

事業内容　廃棄びわ利用によるびわ商品開発及び販路開拓

廃棄びわや規格外びわを活用したびわ茶やゼリーの商品開発を行いました。株式会社スカルパは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行いました。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、その効能についても精査しました。

長崎ゆめびわ茶

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。

びわゼリー

甘さを抑え、今までのびわゼリーのイメージとは違ったスイーツ感覚で、お土産だけではなく、食後に味わう様なタイプのびわゼリーに仕上げました。

企業組合ｅタウン

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）

所在地 長崎市魚の町 6-4
電　話 095-829-0031
ＦＡＸ 095-825-8516
Ｈ　Ｐ http://www.etownjpn.com/

事業内容　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

長崎ダイヤモンドスタッフ株式会社の「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加工食品の開発を行いました。

不思議なトマト

トマトを丸ごと1個、こだわりのワインシロップに漬けこみました。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。

Farm Products

有限会社久間山水園（キュウマ サンスイエン）

連携体：永友　昭夫・井上　政行

所在地 南島原市口之津町乙 3555
電話 0957-86-4939
FAX 0957-86-4401

事業内容　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

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自発的に収穫しているもので、非計画栽培であるため、これまでは安定的な供給ができませんでした。有限会社久間山水園では耕作放棄地を改良して山つわぶきの計画栽培に取り組み、年間を通じての収穫を可能としました。また、収穫した山つわぶきを佃煮及び粕漬けとして商品化しました。

山つわぶき佃煮

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を醤油と砂糖だけを使い昔ながらの味付けにしました。

山つわぶき粕漬

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

Farm Products

農事組合法人壱岐日本ミツバチ産業組合

連携体：赤木米穀店

所在地 壱岐市郷ノ浦町新田触 366
電話 0920-46-0509
FAX 0920-46-0509

事業内容　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」

日本ミツバチ（和蜂）の蜜は量産困難で、「幻の蜂蜜」と呼ばれています。農薬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すが、これまで利用されていなかった椿等の蜜源産物を活用し、食べる椿油、椿油ドレッシング等の開発を行いました。既存の和蜂蜜のデザイン改良と併せて、「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）として商品化を行いました。

のどか島蜜（ハチミツ）

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、壱岐島内の限られた場所からのみ採取する「幻の蜂蜜」。

食べる椿油

壱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」。

椿油ドレッシング バルサミコ入り

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。

椿油ドレッシング 壱岐産金の柚子胡椒味

椿油は壱岐伝統の「板絞め釜炊き」による自家生産。珍しい黄金唐辛子を使用した柚子胡椒も100%壱岐産。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！

壱岐産 飲む ソバ酢

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。

Farm Products

有限会社あじさい

連携体：長崎ザボン振興会

所在地 諫早市多良見町囲 462
電話 0957-43-5856
FAX 0957-43-5002
HP http://ajisaikabou.com/

事業内容　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

長崎ザボンは1667年に唐船が運んだザボンの種を長崎市の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ます。この長崎ザボンを活用したスイーツの新商品開発及び販路開拓を行い、長崎ザボンブランドの確立を目指します。

長崎ザボンdeショコラ®

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、クーベ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。

長崎旬果®（ザボン・ビワゼリー）

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。

Marine Products

株式会社久原水産研究所

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

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
HP http://www.sunsun-con.com/company.html

事業内容　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は平成２０年度に長崎県産昆布を液化処理した養殖飼料「Ｍｉｘ液昆」を開発しました。長崎市戸石地区の養殖業者がこの飼料でふぐを飼育したところ、従来の養殖ふぐより旨味成分が多い高品質なものとなりました。本事業ではこの養殖とらふぐのブランド化に向けた取組を行いました。

液浸凍結サン昆ふぐ虎

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。通常魚に比べ旨味成分が多く、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）久原水産研究所）TEL：095-839-3508

Marine Products

五島ＦＦ株式会社

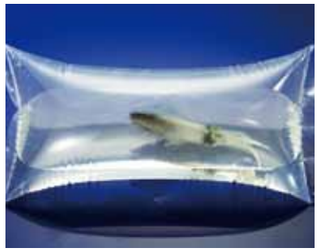
連携体：上田水産・谷川製函有限会社

所在地 五島市玉之浦町玉之浦 407-9
電話 0959-74-3600
ＦＡＸ 0959-74-3600
ＨＰ http://goto-fish.com/

事業内容　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株式会社は、漁業者と製函業者と連携して、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確立し、個人や小規模店舗へ一匹単位で活魚を提供することが可能となりました。この販売方法で、全国への販路の拡大を行いました。特殊な発送形態を用いているため、新鮮な魚を食べられるだけではなく、見て楽しめるという利点も持ち合わせた商品です。

活きとっと（アオリイカ）



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・歯ごたえを堪能ください。

活きとっと（シマんアジ）

五島の青く透んだ海で育てられたシマ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。

活きとっと（伊勢えび）

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。

Marine Products

大村湾漁業協同組合

連携体：有限会社黄金なまこ本舗

所在地 西彼杵郡時津町浦郷 542-18
電話 095-882-2415
ＦＡＸ 095-882-9070
ＨＰ http://www.e-soap.jp/

事業内容　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

「海からの贈り物石鹸」は、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た保湿効果の高い石鹸です。本事業では「海からの贈り物石鹸」の販路開拓に取り組み、売上の一部を稚苗の放流資金に充当するなど、持続可能なサイクルの構築も行いました。

海からの贈り物石鹸

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しっとりスベスベ。

Farm Products

五島灘酒造株式会社

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

所在地 南松浦郡新上五島町有川郷 1394-1
電話 0959-42-0002
ＦＡＸ 0959-42-2275
ＨＰ http://www.gotonada.com/

事業内容　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は、国の規制緩和により、平成２０年２月に新規酒造免許を取得した酒造会社であり、平成２０年１０月に島内で、五島列島初の焼酎「五島灘」を発売。本事業では販路拡大に取り組みました。また焼酎を生産する過程で排出される焼酎粕の堆肥化に向けた取り組みを行いました。

芋焼酎「夕なぎ」

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。

芋焼酎「五島灘」黒麹

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。

芋焼酎「五島灘」白麹

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。

芋焼酎「教会の島」

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。

芋焼酎「五つ星」

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。

Farm Products　Marine Products　Other

長崎県農商工連携ファンド事業

採択事例

平成26年度

Marine Products

株式会社アクアファーム長崎

連携体：有限会社辻川水産、フレームワークスナガサキ株式会社

松浦市

魚の未利用部分を使った新商品の開発・販売

事業内容

破棄されていた魚の未利用部分を使って、高品質で栄養価の高い商品（鯛の硬い骨を食べられるように加工した「鯛の兜骨ごとまるごと食べて」やマグロの心臓をそのままの形で煮込んだ「マグロの☆（ホシ）まるごと」）の開発及び販路開拓を行う。魚の未利用部分には子供の成長及び高齢者のカルシウム不足を補うための栄養素が多く含まれているが、これまで加工できなかったために、商品化されていなかった。今回の事業で連携体のフレームワークスナガサキ株式会社の技術を使い商品化を実現する。

事業実施体制

有限会社辻川水産
- ●原材料の提供

→

株式会社アクアファーム長崎
- ●新商品の企画、立案
- ●新商品の販売、販路開拓
- ●商品企画、テストマーケティング
- ●事業全体の管理、運営

↔

フレームワークス ナガサキ株式会社
- ●新商品の開発
- ●新商品の販売・販路開拓

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

長崎県は水産県にもかかわらず、多くの加工は他県で行われている。未利用部分を使って商品開発することは、漁業者の所得の増加にも寄与することができる。マグロの内臓を使った商品は、品質が保てないため、他社での開発が難しい。本県では、株式会社アクアファーム長崎だけが商品化(マグロの胃袋ポン酢和え)を実現している。

市場性

近年、魚の骨なし加工品が台頭してきているが、骨まで食べられる状態での商品化・販売が可能となれば、さらに栄養価の高いものを消費者は求める。鯛もマグロも高級魚とされているものであるが、未利用部分を使うことにより加工品は購入しやすい価格帯での販売が可能である。

成長性

鯛の頭を全部食べられるということは、栄養価が高く、摂取不足とされるカルシウムやEPAも摂ることができるようになる。サプリメントではなく、魚から直接摂取できることは、食への関心を高めることに繋がる。

実現可能性

商品化に際しては、フレームワークスナガサキ株式会社の技術(既にブリの頭で製品化)を活かせれば、実現は可能である。マグロの内臓の品質保持は、マグロの胃袋の商品化で実証済みであり、材料調達には何ら問題はない。また、販路については、連携体相互のネットワーク及び商談会等への出展により販路拡大は大いに見込める。

地域活性化への波及効果

生産体制が整えば、無駄なものを少しでも出さないことにより、環境への貢献は大きい。無駄のない地産地消は、他県のモデルともなりうる。また子供たちの給食・高齢者施設での食に対して、意識の改革ができ健康的な身体づくりにも寄与することができる。魚価が低迷している中、この取り組みが波及することにより、魚価が安定し、漁業者の所得も安定する。地域経済への貢献も期待できる。

代表企業の連絡先等

株式会社アクアファーム長崎

所在地　松浦市星鹿町青島免 1015
電　話　0956-75-3380
ＦＡＸ　0956-75-3381
ＨＰ　http://www.af-nagasaki.com/

株式会社平山旅館

連携体：末永　廣光

壱岐市

壱岐・海彦、山彦の燻製作り

事業内容

平山旅館は壱岐市で旅館業を営んでいるが、料理に安心できる地元野菜を提供したいと考え、平成7年から有機野菜栽培に取り組んできた。壱岐の安心安全な食材のニーズが高まってきたのを機に、地元漁師と連携して地元の食材を利用した壱岐・海彦の燻製の商品開発及び販路開拓を行う。

壱岐・海彦の燻製については、地元の食材を中心に、魚介類の燻製を生産する。連携先の地元の漁師から仕入れた浜上げの原材料で燻製作りを行う。壱岐・山彦の燻製については、地元の素材を中心に、野菜、野菜の加工品などの燻製を生産する。自社農園から採取した野菜での燻製作りを行い、将来的には地鶏、鴨、イノシシ肉（対馬産）などの燻製にも取り組む。

事業実施体制

末永　廣光
- ●定置網　●いか網
- ●かし網

→ 安定供給 / 燻製原材料として食材提供

株式会社平山旅館
- ●商品化の研究
- ●新たな製法による効能の向上研究
- ●商品企画、テストマーケティング
- ●事業全体の監修

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

壱岐の中では最近商品化された壱岐牛を使ったハム、ウィンナー、ハンバーグはあるがその他の燻製商品は見当たらない。今、注目されている安心安全な島の食材を無添加で燻製作りをすることは、非常に新規性がある。

市場性・成長性

消費者は安心安全な食材を求めている。地元の魚介類や自社農園の野菜を中心に、世に出回ってない壱岐の海彦、山彦の燻製を壱岐の島から発信することにより、間接的な島の宣伝となり観光産業の発展にもつながる。

実現可能性

本事業に取り組むための事前検討にて、両者にて商品化の目処は付いている。商品開発にあたっては研究を重ねていく。

地域活性化への波及効果

地域特産品開発が期待され、旅館宿泊、土産販売、食品加工業への波及効果も期待できる。今回の事業で開発する商品は、地域の名産品となるだけでなく、他の素材の組み合わせや、他の食品に添加もでき、相乗効果として付加価値向上が可能な商品化モデルでもあるので、本事業をベースにさまざまな食品の応用製造が期待できる。

代表企業の連絡先等

株式会社平山旅館

所在地　壱岐市勝本町立石西触 77
電　話　0920-43-0016
ＦＡＸ　0920-43-0847
Ｈ　Ｐ　http://www.iki.co.jp/

長田食品

連携体：林水産

平戸市

魚を発酵させて作る味噌の商品開発・販路開拓

事業内容

近年、食品アレルギー（大豆）や健康志向が高まる中に、長田食品のこれまでの物づくりのノウハウを活かし、全国でも珍しい、魚（平戸で獲れるあご、いかなど）を発酵させて作る味噌として新商品開発と販路開拓を実施する。

事業実施体制

長田食品
- ●開発商品の試作、改良、販売

↕ 連携

林水産
- ●水産物提供

← 協力指導

- ●平戸市漁業協同組合
- ●平戸商工会議所
- ●平戸市

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

全国には、味噌に魚肉を混ぜた魚味噌はあるものの、魚を発酵させた味噌は、大変珍しい食品として新規性は十分にある。

市場性

無添加で素材の持ち味を最高に活かした食品として、健康志向や食品アレルギーのお客さまが求めている食品であり、市場性は十分にあると考える。

成長性

味噌については、幅広く食品や料理に使用されていることから、多くの農産物と組み合わせることが可能であり、新たな商品づくりの展開が期待できる（味噌づけ、みそラーメンなど）。連携体にとっても、これまで安価で取引された魚類（カタクチイワシ）を安定的に出荷でき、所得向上に寄与すると考える。

実現可能性

製造方法に関する特許権を保有している長崎県総合水産試験場の許可に基づき、これまでの経験や試作などの知識において、1年間での商品開発は、ほぼ見込める状況にある。また、現状の生産性においても問題はない。

地域活性化への波及効果

連携する漁業者の所得向上が見込まれることや、これまで活用されていなかった魚類の有効活用なども図られる。また、平戸産の原料など使用されることで、平戸ブランドの知名度が上がり、その他の商品の販売向上にも繋がる。

代表企業の連絡先等

長田食品

所在地　平戸市大久保町 326-105
電　話　0950-22-5544
ＦＡＸ　0950-23-8114
Ｈ　Ｐ　http://nagata-shokuhin.com/

有限会社勝丸商店

壱岐市

連携体：冨山農園

自然農園のハーブ、果実を活かした、超大玉サザエの商品開発・販路開拓

事業内容

地元の自然農園と連携してレモン等の果実、ニンニク、唐辛子等のハーブの短経路供給体制を確立し、勝丸商店のサザエの品質管理、砂抜き技術と、冨山農園の自然農法による農産物（レモン、ベリー等の果実やニンニク、唐辛子、ローズマリー等のハーブ）を活かした、鮮度、安全、自然、贅沢を訴求する新感覚の『タパス（おつまみ）』や薬味(調味料やトッピング素材)の商品開発を実施する。今迄のサザエの需要は殆ど和食向けの『壺焼き』だけであった。そこで、新素材として、スペイン、ポルトガル、フレンチ、イタリアンレストランやバル、居酒屋等に新素材、新メニューの提案を行い、新需要創出、新販路開拓を行う。

事業実施体制

冨山農園
●農産物の提供
●商品開発　●販売

連携 ⟷

勝丸商店
●新商品開発　●販路開拓
●加工　●卸販売

協力 ⟵

中川みどり氏
（商品開発プロデューサー）
●新商品開発助言 ●新商品評価
●販路開拓助言　●コーディネート

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

今迄のサザエの需要は殆ど和食向けの『壺焼き』だけであった。壱岐の高品質な生鮮サザエと自然農法のハーブ、果実等のコラボによる『タパス（おつまみ・小皿料理）』や薬味の開発は、鮮度、安全、自然、贅沢を訴求する新感覚の商品であり新規性が高い。

成長性

近年、超大玉サザエの水揚げが増加しており、将来的には連携する農家を増やして原料の供給を安定させる予定である。また、加工原料を超大玉に絞ることで加工の機械化が図れ、作業性を高められるので需要増に素早く対応した生産増と規模拡大が可能である。

実現可能性

既存取引先への販売で、計画売上高の達成は、ほぼ見込める状況である。研究開発も、現在の進行状況を鑑みて、問題無く開発可能なレベルのものであり、法的制約も無い。

地域活性化への波及効果

勝丸商店においては、超大玉サザエの加工によって廃棄ロスを無くし、売上、利益の増加が可能になる。また、加工事業が新たな経営の柱に育つことで、持続的な安定経営、雇用増、安定雇用、後継者育成が可能になる。連携事業者においても加工需要が廃棄ロスの回避につながる。また、ほとんど知られていない『幻の地場産品（壱岐早生ニンニク、黄金唐辛子）』等の島ハーブの魅力と価値の認知が高まれば、生鮮品の安定的な需要増に繋がり、安定経営化、雇用増に繋がると思われる。

代表企業の連絡先等

有限会社勝丸商店

所在地　壱岐市芦辺町諸吉本村触 1327-4
電　話　0920-45-1625
ＦＡＸ　0920-45-3866
ＨＰ　http://iki-katsumaru.jp/

株式会社セミナリヨの丘銀杏畑

南島原市

連携体：井村　信作、池田　政治、井村　泰成

南島原翡翠（ひすい）銀杏ブランド化による地域おこし事業

事業内容

銀杏の実は収穫期が9月～11月に限定され、手作業による捥ぎ取り、果肉除去、天日干しの工程を経て「殻付銀杏」が完成する。さらに殻割、薄皮除去等を経て食する段階に到達するが、生のままでは品質劣化が早く、常温での保存期間は殻付銀杏で約3か月、殻剝き銀杏で約10日間程度である。品質劣化が早いという特性を有する銀杏の実であるにも関わらず、当地の銀杏農家は保存・加工施設および販売ルートを有しないため、熟した銀杏の実は大半を畑で腐らせている状況にある。このような未利用資源を「南島原翡翠（ひすい）銀杏ブランド」として商品化し、長期保存「殻剝き銀杏」としての販売や、菓子・麺等の原材料として販売することにより地域経済活性化を図る。

事業実施体制

株式会社
セミナリヨの丘銀杏畑
●新商品企画、開発、製造
●パッケージデザイン開発
●販路開拓（卸小売）　●構成員管理

連携 ⟷

銀杏農家
井村　信作・池田　政治・井村　泰成
●銀杏栽培　●収穫
●殻付銀杏搬入
●商品製造作業補助

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

南島原市において銀杏農家は存在するが、9月～11月の旬に熟した銀杏を収穫し、地域内で販売もしくは自家消費する程度にとどまっており、保存可能な商品として事業展開する試みは初である。

市場性

既存市場流通の銀杏加工商品は中国産が主流である。国内産銀杏の多くは、期間限定の「殻付銀杏」として流通する傾向にあり、消費者からは「殻剝き」の手間を敬遠する声も聞かれる。「南島原翡翠(ひすい)銀杏」は喜平と久寿という品種を無農薬栽培しており、試食会では良好な評価を受けている。廉価で高付加価値の「殻剝き銀杏」商品は、市場競争力も高いと判断できる。

成長性

銀杏を素材として、島原手延べ素麺の新製品開発や新菓子づくり、飲食店のもてなしメニュー等を開発する等、地域商業者と連携してブランド化を推進することが期待できる。

実現可能性

本事業を通じて、真空パック「殻剝き銀杏」の成分や品質表示に対する工業試験場等公的機関の公認を得る方向で、商品の信用力アップを図りたい。商品化に当たって特別な法的制限は無いと判断できる。

地域活性化への波及効果

現在は未利用資源となっている銀杏を、加工食品として市場流通させることで、地元商工業者との連携が可能となり、当連携体の成果をモデルとして、地域農家や中小企業に活気を醸成する事が期待できる。

代表企業の連絡先等

株式会社セミナリヨの丘銀杏畑

所在地　南島原市北有馬町戊 151
電　話　0957-84-2636
ＦＡＸ　0957-84-2636

株式会社川副商事

連携体：吉永　勝彦

北松浦郡佐々町

地元産苺「さちのか」「ゆめのか」を素材にした「フローズンスイーツ」事業

事業内容

本事業では、長崎県産苺「さちのか」「ゆめのか」を原材料とする新商品「フローズンスイーツ」の開発を行う。原材料となる苺は、傷物や規格外品を地元農家から一括して仕入れ、株式会社川副商事でスライス、パッキング、冷凍の加工を行う。市場に流通させることが出来ない苺に商品価値が生まれ、生産者の収入の安定さらには消費者に安価での商品提供が可能となる。また販路は、業務用として、県内のホテルや観光地売店、飲食店、テーマパーク等への卸販売に重点を置き、「フローズンスイーツ」を新事業と位置づけ、現有勢力をフルに活用する方向で市場展開を目指す。

事業実施体制

吉永　勝彦（農業者）
●品質管理　●土壌づくり
●原材料の安定供給

連携 ⟷

株式会社川副商事
●新商品企画、開発　●市場調査
●販路開拓　●構成員管理
●パッケージデザイン、ロゴ開発

協力 ←

JAながさき西海
●開発　●販路開拓支援
●原材料の調達支援
●農業者との連携支援

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

創業以来、小売り用冷菓の卸販売を主としており、自社開発商品は初の試みであり、新規性は高い。

市場性

近年は冷菓が注目を浴びており、若い女性に人気のスムージーや各種デザートへの流用も可能であるため、カフェなどへの販路拡大も可能。さらに、材料が長崎県産苺のため作り手の顔が見える商品となり、他社との差別的優位性を発揮し、安全安心志向にも適合しており、市場展開の推進を図ることができる。

成長性

苺以外に、地元産メロン・ミカン・ぶどう・トマト等の果実・野菜を素材にした新商品の展開が可能となる。地元農家との連携強化により、消費者ニーズを農作物づくりに反映させ、新種農産物の栽培促進が期待でき、県北地区農産物全体のアピールにもつながる。

実現可能性

11～4月の間が閑散期で、業務用「フローズンスイーツ」の商品開発時間が確保できる。また、ＪＡながさき西海も地元産苺や果実を素材とする本事業にも期待を寄せており、材料の安定供給には協力体制にある。また製品製造過程における安全衛生管理等は、工業技術試験センター・長崎国際大学等公的機関の指導の下に研究を進めていきたい。

地域活性化への波及効果

食に対する「安全・安心志向」は高まっており、地元農産物が原料の「フローズンスイーツ」は、作り手の顔が見える商品として安全性を訴求することが重要である。そのため「安心・安全な」地元農産物の安定調達が不可欠である。地元農業者の育成・指導・管理は、ＪＡながさき西海が担当することとなっており、「フローズンスイーツ」の成功が地域活性化への波及効果を発揮すると思われる。

代表企業の連絡先等

株式会社川副商事

所在地　北松浦郡佐々町羽須和免 872-3
電　話　0956-62-2602
ＦＡＸ　0956-63-3868

チャイオーン株式会社

連携体：古賀　信孝

長崎市

長崎県産米を使用したチャイデリカ中華粥「うまかゆ」の開発

事業内容

店舗で女性に大人気の中華粥を真空パックにしてトッピングの具材とセットし、お粥には長崎県産米を使用、出汁にも長崎県産の鶏を使って付加価値を高めた産直感溢れる商品として開発して全国へ販売する。また、販路開拓の一環として、関東における大型商談会へ出展し、通信販売を中心にギフト、生活協同組合、業務用など幅広い市場での適性を検証しながら拡大していく。その他、販促チラシ（新聞折り込み、ＤＭ等）により自社顧客層の拡大を図る。

事業実施体制

チャイオーン株式会社
●新商品企画、製造、販売

連携 ⟷

古賀　信孝（農業者）
●県産米の供給　●品種の研究

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

お粥に“食事”としてこだわった味付けで、トッピングの豪華さを付加し、あえて冷凍物流で店舗からの“産直”感を演出した商品は市場に見当たらない。また、原料も長崎県産の米や鶏を使用するなどのこだわりを持った商品は、他社商品には見られない付加価値であり、産直感をアピールできる商品となりうる。

市場性

拡大する近年のネット通販の市場において、特に名産、産直品を中心に需要が増大していることから、今回の開発商品、中華粥「うまかゆ」は、自社の既存商品である焼小籠包同様、産直感溢れる商品であり、適性の高さは確信できる。またお粥の原料を県産米に変えると同時に玄米での中華粥づくりに挑戦し、「健康、美容」イメージを更に増進する効果があるとともに希少性においても付加価値を高める。

成長性

既存商品の焼小籠包とのセット売りや、トッピングなどにより商品のバリエーションは更に拡大可能。また、研究予定の「うまかゆ」は「玄米」を使用し、「健康、安心安全」を販売のテーマに掲げる宅配企業にも要望があり、業界ＯＥＭとして新たな市場も期待できる。更に健康、安心、美味しさ、食べやすさをコンセプトとした中華飯メニューの開発も検討。

実現可能性

原料を県産米にすることにより既存のお粥との味わい、食感の違いを年内に検証し、3～4月まで試作による研究を実施。製造内容は既存の営業許可の範疇内で、商品の経時検査についても進行中であり、商品化について十分実現可能である。

地域活性化への波及効果

生産者についての説明なども活用して地域産品のアピールにつなげ、収穫時期の画像を、ＨＰや販促物に産地アピールとともに掲載。また産直品としてアピールすることで、長崎という地域性とチャイオーン商品のイメージの相乗効果を企図し、新たな県産品として育成する。

代表企業の連絡先等

チャイオーン株式会社

所在地　長崎市銅座町 5-12
電　話　095-870-7443
ＦＡＸ　095-870-7443
Ｈ　Ｐ　http://chaeon.co.jp/

株式会社富建

大村市

連携体：永川林業、有限会社石井興産、
特定非営利活動法人西九州優良木造住宅を創る会

長崎県産材桧柱で創るブランド住宅開発及び販路開拓事業
～対馬ひのきが生まれ故郷で家になる～

事業内容

長崎県は豊かな自然に恵まれており、森林についても例外ではない。森林は適切な伐採と植林を繰り返すことによってのみ適正な循環を維持することができるが、適切な伐採ができていないという現状がある。そこで本事業を通じて長崎県産の木材をブランド化して価値を高め、ブランド住宅の開発及び販路開拓事業を行う。

①長崎県産材を活用したブランド住宅の開発

土台や柱に対馬ひのきを使用し組み立てることを「長崎県産材を活用したブランド住宅」と定義づけ、この組み立て工法の開発を行う。

②ブランド住宅販売のためのＩＴシステム開発

長崎県産のブランド木材を評価していただいた消費者の中で、新築又は改築を希望する方に対して、住宅として有効な長崎県産材によるブランド住宅の情報発信が繰り返しできるようなＩＴシステムを開発する。この開発により、全体的な長崎県産材の消費量を増やし、将来的には長崎県に設備が整った生産施設が設置されても採算が取れる仕組みを作ることができる下地を作りを目指す。

事業実施体制

株式会社富建
●商品及びＩＴシステム企画・開発
●販路開拓

← 有限会社石井興産 ●製材 ← 永川林業 ●木材の供給

↔ 特定非営利活動法人西九州優良木造住宅を創る会 ●ＩＴシステム運用　●イベント主催

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

長崎県産材を積極的に利用した住宅はそもそも県内には存在しない。また長崎県では現在、土台に桧を活用している住宅は多いものの、本来長崎県の気候や地域特性にマッチしている桧の柱はほとんど普及していない。よって今回開発する長崎県の桧の柱を用いたブランド住宅は新規性がある。

市場性

消費者はこだわりのあるものにはお金をかける傾向にあり、また県産材を活用した住宅は発展途上である。長崎県産材の良さをきちんと消費者に伝えることができれば、十分に需要は見込める。

成長性

長崎県産材販路拡大により長崎県の林業者が活性化し、また地域の工務店が建設する住宅が増加し中央に流れていた資本を地域にとどめ、地域経済を活性化することができる。

地域活性化への波及効果

本事業を実施することにより、県内の林業者、木材流通業者を活性化することができる上に、地域の工務店も活性化させることができるので、地域経済を活性化させることができる。また活性化の良いサイクルに入れば林業者等の設備投資も加速し、さらなる経済効果を期待できる。

代表企業の連絡先等

株式会社富建

所在地　大村市杭出津２丁目 794-2
電　話　0957-53-2145
ＦＡＸ　0957-54-5071
ＨＰ　http://www.tomiken.gr.jp/

株式会社マツモト

諫早市

連携体：株式会社マルニ

長崎県産馬鈴薯の特性である「調理品質（調理しやすさ）」を活かし、主食でありながら、おかずになる馬鈴薯加工総菜シリーズの開発

事業内容

長崎県の馬鈴薯の特性である「調理品質」を活かした冷凍・レトルト加工により、全国に発信できる馬鈴薯加工惣菜食品の開発及び販路開拓を行う。１次加工として、株式会社マルニで自家製の馬鈴薯を柔らかくして、旨味が引き出せるようなペーストや粒状にする。その後、株式会社マツモトで加工した馬鈴薯を使い、高齢者でも容易に口に入れられ、野菜不足の解消ともなる「馬鈴薯パン」、「馬鈴薯健康スープ」、「馬鈴薯・ほうれん草を練りこんだ素麺、うどん」、「馬鈴薯を練りこんだ餃子の皮」などの加工食品の開発を目指す。

事業実施体制

株式会社マツモト
●商品開発、販路開拓

↔ 連携

株式会社マルニ
●馬鈴薯生産、1次加工

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

パン等を馬鈴薯で作ることは、主食であり、おかずにもなる料理ができ、ビタミン含有が多い馬鈴薯を小麦のように使用することで、幅広い用途の加工商品ができる。加工対象の馬鈴薯は、市場に出荷できないもの等も使用でき、長崎県全体の馬鈴薯農家の廃棄馬鈴薯対策につながる。

市場性

合わせて２兆円以上の市場であるパン・麺類市場では、地元食材を使用した健康志向が高まっている。馬鈴薯加工商品は、日常に食することができる主食でありながらおかずにもなり、機能性が高く、特に、若い世代の野菜パン等の市場の拡大が期待されており、機能性から高齢者にも受け入れられるものと考える。

成長性

長崎県内の未出荷や価格が低迷している時期の馬鈴薯を使用し、長崎産馬鈴薯の「調理しやすい」という特徴を活かし、惣菜加工で培った加工技術に新たな技術を研究して加え、全国の卸・消費者への販売を行うというビジネスモデルは、着実に成長できると考えている。

実現可能性

供給元であり１次加工者である株式会社マルニ、加工業者であり販売業者である株式会社マツモトはビジネスモデルの業務体制は既に出来上がっている。また、商品開発に関しては、専門家として招聘する加工指導者がノウハウを持っており、また、味付けでの消費者反応は、株式会社マツモトのスーパーマーケット店内でテストマーケティングができる。

地域活性化への波及効果

「出荷できない馬鈴薯」の商品化は、提供する農家の所得向上につながる。また、スーパーマーケットであるマツモトでは、加工段階で不要となる肉の切れ端等を有効活用し、馬鈴薯以外の食材も加えた商品展開が可能。自社の特性を活かした業態開発、経営革新のモデルとして、他の商工業者の農商工連携事業の参考事例となる。

代表企業の連絡先等

株式会社マツモト

所在地　諫早市多良見町シーサイド 1-248
電　話　0957-43-4835
ＦＡＸ　0957-43-5225
ＨＰ　http://sancyoku.in/

長崎三共有機株式会社

長崎市

連携体：末永果樹園

水熱反応処理消化下水汚泥を用いた高機能リン酸肥料の開発

事業内容

東部下水処理場で採用されている、三菱長崎機工株式会社が新たに開発した技術「水熱反応処理」の処理過程において、従来の下水汚泥とは異なる「消化汚泥」が発生。これを原料とした『高機能リン酸肥料の研究開発』及び出来た肥料の『栽培実証試験』、『土壌改良効果』の確認を本助成事業を活用して実施する。

事業実施体制

- 長崎三共有機株式会社 ●新肥料研究開発
- 末永果樹園 ●栽培実証試験
- 連携
- 協力
- 長崎総合科学大学 ●技術指導
- 三菱長崎機工株式会社 ●技術指導
- 長崎市農業センター ●栽培実証試験
- 長崎市東部下水処理場 ●水熱処理、下水汚泥

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

高機能リン酸肥料の原料となる「消化汚泥」は、三菱長崎機工株式会社が新たに開発した「水熱反応処理」技術を用いて処理。コンポスト化に適した①高濃度のリン酸含有、②雑菌の無菌化、③易分解性という特徴を有し、従来のものより、高機能で作物への効果が高く、土壌改良効果のある新製品をつくることが可能である。

市場性

現在、日本では年間約6,500,000トンの有機肥料が流通しており、近年は東南アジア向け出荷が急増。また日本国内では、リンは100％輸入のため、リン資源国の出荷調整によって、農業用肥料の価格が上昇。そのような理由から、下水汚泥に含まれるリン資源の有効利用について活発な議論がなされている。

成長性

末永果樹園では、これまでより肥料成分が高く、土壌改良効果のある肥料を他商品より安価で購入して使用でき、価値の高い作物を作ることが可能で、利益率も向上する。また栽培試験において、長崎の主力農産物の一つであるみかんの他、新たな品種のテストに取り組み、さらなる経営の安定化を図ることができる。

実現可能性

長崎三共有機株式会社では、二十数年間の肥料製造技術・販売実績があり、既に下水汚泥を原料とした商品の肥料登録(農林水産省)を行っている。開発製品についても登録済の規格で販売でき、法的な問題等クリアしている。また、現在バラ積み運搬や袋詰した肥料を販売しており、袋詰め肥料については、昨年度、1,200トンを出荷し、1,200万円を売り上げた。今年度は既に半期で1,000トンを達成しており、新肥料を開発することで、将来的には袋詰め肥料の出荷量を年間3,000トンまで増やすことを目指している。

地域活性化への波及効果

末永果樹園においては、利益率が向上し、新品種のテスト栽培によりさらなる経営の安定化が見込まれる。この新肥料は、下水汚泥が原料のため、質の良い製品を安価で提供でき、厳しい経営状況にある営農者の利益率の向上に寄与できる。さらに、下水汚泥の有効活用の促進や、関連企業の取扱量増加による売上向上、国外への輸出増加による長崎港の活性化なども期待できるものと思われる。

代表企業の連絡先等

長崎三共有機株式会社

所在地　長崎市赤迫 3-13-3
電　話　095-856-1100
ＦＡＸ　095-856-1400
ＨＰ　http://www.n-sankyo.co.jp/

株式会社ヤマシン

諫早市

連携体：農事組合法人ごとう茶生産組合、株式会社山徳商会

生姜の未利用部分および加工品残渣等を利用した健康機能成分含有商品開発と販路開拓

事業内容

生姜、生姜加工品、生姜残渣等に残る自然由来の機能成分を利用した乾燥生姜粉末を使った商品開発を行う。生姜の機能成分については、長崎県工業技術センターによる予備実験で一部確認されており、機能性食品に興味を持つ株式会社山徳商会と、高機能成分含有五島つばき茶を生産販売しているごとう茶生産組合と連携して実施する。生姜の未利用部分を粉末加工し、しょうが湯や生姜入りつばき茶や、生姜や冷凍生姜製品の残渣物等を利用した商品を様々な方法で乾燥させて乾燥生姜を作り、機能成分が高く出る方法で乾燥させた生姜と、粕、みその発酵食品を組み合わせた「乾燥粕汁・乾燥味噌汁」などの商品開発を行う。また、株式会社ヤマシンの自社店舗をはじめ食品商社である山徳商会を通じて販路を広げる。

事業実施体制

- 農事組合法人ごとう茶生産組合 ●新商品開発、原料提供
- 株式会社山徳商会 ●販路開拓、開発支援
- 連携
- 株式会社ヤマシン ●原料生産 ●新商品開発
- 協力
- 長崎県工業技術センター ●乾燥方法の確立、成分検査
- 長崎県立大学シーボルト校 ●機能成分及びうまみ分析

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

生姜が体に良いと昔から言われているが、公設試験場及び大学等での動物実験で得られた学術的データで機能性を確認した商品は無い。また、生姜生産者が作る、生姜含有率の高い添加物の少ない商品は新規性がある。

市場性

味覚と機能性分含有加工食品には需要が高まっている。生姜の製品は、数多くあることから需要はあるが、生姜含有率が低いため、生姜含有率の高いおいしい商品を提供する。また、生姜の食品加工過程でできる、未利用の生姜絞りかす、味噌漬けをした後の生姜成分含有の味噌、酒粕などの再資源化に期待できる。

成長性

粉末という形状は、いろいろな加工に向いているため、商品開発の幅が広がる。また、機能性食品は、国も食品表示法の改正により定められた規制条件のクリアーで表示許可の方向に進むなど、機能性成分含有食品の期待は高まっている。

実現可能性

長崎県工業技術センターの協力を得ることで、機能性の高い生姜粉末が可能となる。また、長崎県立大学シーボルト校栄養学部の協力により発酵食品と生姜の機能性を合わせることで、相乗効果が見込まれる。現在、長崎県、長崎県立大学シーボルト校、長崎大学との共同開発で生産された五島つばき茶に、生姜成分を付加することにより、五島つばき茶のバリエーションが増える。

地域活性化への波及効果

生姜含有量の多い商品を生産から加工まで行い、機能性食品として潜在的購買層を開拓できる。生姜の発祥地である、飯盛、田結地区の生姜生産の意識向上につながる。株式会社山徳商会は、長崎県産機能性食品シリーズとして他の商品と差別化した商品開発や、販売先からの要望等を反映させることができる。ごとう茶生産組合は、五島つばき茶の風味や機能性の向上において商品開発ができる。

代表企業の連絡先等

株式会社ヤマシン

所在地　諫早市飯盛町上原 1162
電　話　0957-48-0576
ＦＡＸ　0957-48-0159
ＨＰ　http://n-yamashin.com/

株式会社大地のいのち

連携体：山添　東

西海市

希少品種柑橘類「カラマンダリン」の規格外品を活用した商品開発及び販路開拓

事業内容

全国でも珍しい柑橘であるカラマンダリンは、手で皮がむけ、また甘みが非常に濃厚な（糖度は14～18度にもなる）大変優れた特性を持っている。実がなっている期間が長いため、外観の病班・傷などが一般の温州みかんなどと比べて多くなる傾向があり希少品種でもあることから、生協・スーパー等で販売できない規格外品は捨てるしかない状況であった。そのため、農家の収益性がなかなか伸びず、産地としての栽培拡大が進まない原因となっている。そこで、その味の良さを生かして、規格外品をジュース等に加工し、高付加価値の商品開発及び販路開拓を行い、加工による雇用増大や農家の所得を増やすことで、地域の1次、2次産業を活性化し、波及効果を高めていきたい。

事業実施体制

山添 東（生産者）
- ●栽培技術の研究
- ●農産物の供給

連携 ⟷

株式会社大地のいのち
- ●栽培指導　●商品開発
- ●販売促進

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

株式会社大地のいのちは、温州みかんや中晩柑類などを青果として販売していたが、加工などに取り組んだことはなく初めての試みである。またカラマンダリンの美味しさをより引き出すため、ジュース加工においては一般的な圧搾法ではなく、手搾りに近い加工技術を使用することで柑橘類に共通する皮の部分からでるエグミを最小限にしつつ、果肉感が残るような味わいを楽しめる点で、独自性を打ち出したい。

市場性

一般にみかんジュースは、海外産の濃縮還元であるものが多く、また砂糖や着色料、保存料などを含んでいるものも多い。今回のカラマンダリンジュースは、国産、無添加ストレートであり、安全志向の消費者にマッチする商品である。また、カラマンダリン自体の希少価値があり、味は申し分なく十分に付加価値を訴えることができると考える。

成長性

今回のジュースが実現すれば、その果汁を使ったジャムやジュレ、またソースなどの商品や、他の柑橘類や野菜を使用したミックスジュースや野菜ジュース、さらには、お菓子やポン酢など、さまざまな商品展開が考えられる。

地域活性化への波及効果

カラマンダリンの農家は、規格外品を捨てるしかない状況であるが、今回のジュースが実現すれば所得向上につながる。また、十分な付加価値を得ることができるようになれば、農業後継者の増加も期待できると考える。さらには、地域特産品としての商品アピールをすることで、地域としてのブランドが成立し、様々な経済効果が見込まれる。自然や観光資源、他の柑橘類や野菜などのアピールにつなげていきたい。

代表企業の連絡先等

株式会社大地のいのち

所在地　西海市西彼町下岳郷 977
電　話　0959-27-1740
ＦＡＸ　0959-27-1739

株式会社山晃ユニティー

連携体：長崎オリーブ・長与オリーブ園

西彼杵郡長与町

小型オリーブオイル搾油機の開発

事業内容

現在、長崎県においてオリーブの栽培が盛んに行なわれているが、オリーブオイル搾油機は県内に中型機が1台のみであり、九州内にも２台しかない。その中型機は輸入品で価格も高価である。

中型機は一度に数百キロのオリーブを投入する必要があるため、生産者別の搾りができない。また、オリーブの実の収穫から２４時間以内に搾油しなければ良質のオイルは搾れないが、収穫時期はどのオリーブ畑も同時になるため、現状では良質のオイルを搾るのは難しい。そこで、株式会社山晃ユニティーでは、小規模のオリーブ農家でも購入可能な小型搾油機の開発を進めることとし、これまで４年間、長崎大学工学部とオリーブ農家とで研究を進めてきた。本事業ではその集大成として、商品化へ向けた小型搾油機の製作を行う。

事業実施体制

長崎オリーブ
- ●搾り機の提案

長与オリーブ園
- ●搾り機の提案

連携 ⟷

株式会社山晃ユニティー
- ●搾り機の開発

機構の構成 ⟵ 協力

長崎大学工学部

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

日本にはオリーブオイル搾油機は中型機もしくは大型機があるのみで、いずれも輸入品である。国産の小型オリーブオイル搾油機は、現時点では販売されていない。

市場性

現在、小規模の農家は搾油機を持たないため、搾油機がある場所へ収穫したオリーブを送って、搾油してもらう必要がある。各農家に1台の搾油機があれば、収穫後、短時間で搾ることができるため、劣化が抑えられ良質なオイルができる。九州だけを見ても約30万本のオリーブが植えられているが、1軒平均300本とすると、1,000台の搾油機が必要になる。

成長性

年々オリーブの栽培が飛躍的に伸びている中、搾油機は中型、大型の輸入品しかなく、農家のニーズに合致していない。小型、安価な国産機は農家のニーズを満たし、差別化を図りたい農家に受け入れられるものと予想される。将来的には、この小型機の輸出も期待できる。

実現可能性

長崎大学工学部の協力のもと、4年間の研究実績があり、その集大成として小型搾油機の製作を行う。これまでに理論や方法論の研究、小規模な試作などを行ってきており、助成期間内に開発は可能である。

地域活性化への波及効果

小型搾油機の開発によって、売上、利益が増加すれば、雇用の創出等にもつながっていく。また、自家搾油による独自のオリーブオイルの生産が可能となることで、連携農家、地域のオリーブ農家の利益増が見込まれる。地域農産物のブランド力向上、地産地消等、プラスの波及効果が期待できる。

代表企業の連絡先等

株式会社山晃ユニティー

所在地　西彼杵郡長与町岡郷 1474-22
電　話　095-887-1011
ＦＡＸ　095-840-5080
Ｈ　Ｐ　http://www.sanko-c.com/

長崎県農商工連携ファンド事業助成一覧

申　請　者	連携体構成員	事　業　名	所在地	種別
平成25年度				
商栄株式会社	㈲あじさい	不動産業の農業進出生産品であるフルーツキャロットと呼ばれる黒田五寸人参の特性を活かした食品の開発による業態革新	大村市	農産物
企業組合eタウン	㈲紀文 長崎合鴨農園	合鴨農法で飼育された合鴨を原料とした新商品開発と販路開拓	長崎市	農産物
小田食品	小野　政門	対馬産天草を使用した「対馬ところてん」の商品化及び販売	対馬市	水産物
株式会社山晃ユニティー	長崎オリーブ 長与オリーブ園	小型オリーブオイル搾油機の開発	西彼杵郡 長　与　町	その他
株式会社スカルパ	社会福祉法人出島福祉村 桑野農園	茂木びわの規格外素材（果実・種）及びその葉を用いたケーキ及びクッキー等の商品開発及び販路開拓	長崎市	農産物
割烹としポン酢株式会社	長崎ザボン振興会 長崎市ゆうこう振興会	長崎の伝統果実および柑橘類「ザボン」と「ゆうこう」を使ったポン酢の販路開拓	長崎市	農産物
綾部畜産	㈱ Urban Media	100%島原半島産食材使用ハンバーグ「ジオバーグ」の商品開発	南島原市	農産物
印東商店	有家町漁業協同組合	長崎県特産品「からすみ」を、新製法でヘルシー食材に商品開発及び販路開拓	長崎市	水産物
株式会社九州アイビーシーコーポレーション	㈱ベリーファームさせぼ	長崎県産月桃を使用した入浴剤の開発・販売	長崎市	農産物
有限会社陶器の窯蔵	農事組合法人百笑会	ハサミックブランド品（加工食品と陶器とのセット品）と、来町につながる販促ツールの開発、及び販路の開拓事業	東彼杵郡 波佐見町	農産物
MANAMI オリジナル	㈲松園水産	廃棄処分されていたマグロの内臓を有効利用したカレーの開発	南 松 浦 郡 新上五島町	水産物
木下　利光	マルキパン	長崎県産の菊芋を活用した新商品開発	諫早市	農産物
株式会社アセットボックス	㈱栄養機能食品研究所	ツルレイシ（国産）高機能化と皮膚保護クリームの開発～平戸産ツルレイシを使った副作用ゼロの無添加クリーム（軟膏剤）の開発～	平戸市	農産物
株式会社ウエハラ	対馬ヒオウギ振興協議会	対馬産ヒオウギ貝の商品開発・販路開拓	対馬市	水産物
平成24年度				
株式会社入来屋	作本　康敏 三浦　徳明	日本の美しいソース　長崎茂木びわの開発	長崎市	農産物
スローフードファクトリー 長崎あぐりの丘	荒木　政義	長崎県産米を使用した米粉 100%三大アレルギー対応防災備蓄パンの商品開発	長崎市	農産物
特定非営利活動法人レインボーブリッジ	土井農園	米粉に未利用の地元野菜の粉末をまぶした米粉加工食品の商品開発と販路開拓	諫早市	農産物
おぢかファーム株式会社	㈱シビルテック	余剰籾殻を利用した高収益化による小値賀ブランドパプリカの開発	北松浦郡 小値賀町	農産物
Pain chiki-chiki	岡村　文雄	小麦から平戸産にこだわった高付加価値パンの開発・販売	平戸市	農産物
長崎漁港水産加工団地協同組合	㈲柏木水産	長崎県産魚を利用したノンフライ商品の開発	長崎市	水産物
つくも食品株式会社	一瀬農園	健康志向にマッチする小串トマトの麹加工食品の開発と販路開拓	東彼杵郡 波佐見町	農産物
株式会社平山旅館	末永　廣光	壱岐・海彦、山彦の燻製作り	壱岐市	水産物
株式会社きんかい茸	矢上珈琲の杜	長崎県産霊芝を使用した霊芝コーヒーの開発・販売	長崎市	農産物
株式会社彼杵の荘	入江　政幸	未利用資源である竹に地域特産品の彼杵茶の未活用部分を混ぜた有機肥料の製造と、それを使用した農作物の直売事業による自然循環型農業ビジネスモデルの展開	東彼杵郡 東彼杵町	農産物
有限会社二協開発	郷ノ浦町漁業協同組合	壱岐産昆布を活用した新商品の開発・販路開拓	壱岐市	水産物

申　請　者	連携体構成員	事　業　名	所在地	種別
平成23年度				
株式会社古川電機製作所	上五島町漁業協同組合	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	佐世保市	その他
株式会社みずなし本陣	農事組合法人サンエスファーム	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	南島原市	農産物
壱岐牧場	㈲さいとうファーム	地元壱岐牛を用いたウインナー製造による商品開発と販売展開	壱岐市	農産物
有限会社酒の一斗	松浦青年農業者会 / 北川 眞二 / 福守 一春 / ㈲T・プランニング	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	北松浦郡 佐　々　町	農産物
株式会社海の駅船番所	㈲ファームまるだ	西海市産の赤土栽培ジャガイモの商品化と販路開拓	西海市	農産物
株式会社猿川伊豆酒造	井手　春敏	壱岐産原材料にこだわったピュア焼酎の商品開発	壱岐市	農産物
福田酒造株式会社	農業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	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	平戸市	農産物
平成22年度				
株式会社日本理工医学研究所	山下牧場	牛の生産性向上を目指した発情検出器の研究開発	佐世保市	その他
企業組合eタウン	長崎ダイヤモンドスタッフ㈱ / ㈱フジカ / ㈲紀文	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	長崎市	農産物
有限会社荒木水産	㈲はた産業 長崎大学水産学部	養殖ハマチの低コスト化と肉質改善によるブランド化	松浦市	水産物
株式会社スカルパ	桑野農園 社会福祉法人出島福祉村	廃棄びわ利用によるびわ商品開発及び販路開拓	長崎市	農産物
株式会社堀内組	佐世保市相浦漁業協同組合 / 松本 要志雄 / 佐世保市役所 / 長崎県公立大学法人長崎県立大学	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	佐世保市	水産物
株式会社ナガスイ	松尾　満森 肉のふじた	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	大村市	農産物
株式会社パル構造	島原地域肉用牛後継者協議会	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	長崎市	その他
壱岐の蔵酒造株式会社	芦辺町湯岳生産組合	インド型米と国産米を交配した壱岐産新品種米を使った壱岐麦焼酎の開発・販売	壱岐市	農産物
諫早ふみちゃん農園	伊勢農園 ㈲かわた	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	諫早市	農産物
平成21年度				
有限会社アイル	ながさき西海農業協同組合 / 鶴鳴学園長崎女子短期大学 / 長崎県工業技術センター / ㈲SOUDA	地元農産物を活用した野菜のりの商品開発	平戸市	農産物
五島灘酒造株式会社	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	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	南 松 浦 郡 新上五島町	農産物
大村湾漁業協同組合	㈲黄金なまこ本舗	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	西彼杵郡 時　津　町	水産物
五島FF株式会社	上田水産 谷川製函㈲	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	五島市	水産物
株式会社久原水産研究所	里　剛・池下 貴臣・牧島 重敏・宮崎 寛 / ㈲アドックス	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	長崎市	水産物
有限会社あじさい	長崎ザボン振興会	長崎県産品「長崎ザボン」を使ったスィーツの商品開発及び販売	諫早市	農産物
長崎漁港水産加工団地協同組合	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	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	長崎市	農産物
農事組合法人壱岐日本ミツバチ産業組合	赤木米穀店	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」	壱岐市	農産物
堀内商事株式会社	㈱微研テクノス ㈲フロンティアアグリカルチャーながさき	オリーブ樹のメルクロン苗の開発	佐世保市	農産物
有限会社久間山水園	永友　昭夫 井上　政行	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	南島原市	農産物

平成26年度
長崎県農商工連携ファンド事業支援事例集
長崎県農商工連携ファンド 農商工連携支援事業

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27年7月