

令和6年度

6次産業化スタートアップ事業 報告書概要版

事業の目的

地域の農林水産物を活用した商品開発に取り組みたい農林漁業者等に対し、商品開発に関する基礎的な知識・ノウハウ習得を支援し、農林水産物の付加価値向上により生産者の所得向上及び生産振興の拡大を図ることを目的としています。

【スタートアップ支援におけるねらい】

- 地域農林漁業者等の「つくってみたい」「知ってもらいたい」「地域に貢献したい」などのチャレンジ意欲（モチベーション）醸成！
- 「もっと稼ぎたい」を実現する稼げる農林漁業者の育成！
- 地域農林水産資源の活用可能性（価値）の発見と拡大！



事業の概要

6次産業化に向けた事業者の取組みを伴走型でサポートする事業

県内農林漁業者の現状を理解し、商品開発の取組みを支援

参加対象者

農林水産物を活用した
商品開発に初めて取組む
県内の農林漁業者や農林漁業者
と連携する加工事業者等

支援内容・対象商品

- 新商品の開発**
- 自社または地域の農林水産物を活用した商品
- 自社で加工または販売する商品

取組み目標

- 試作品の完成**

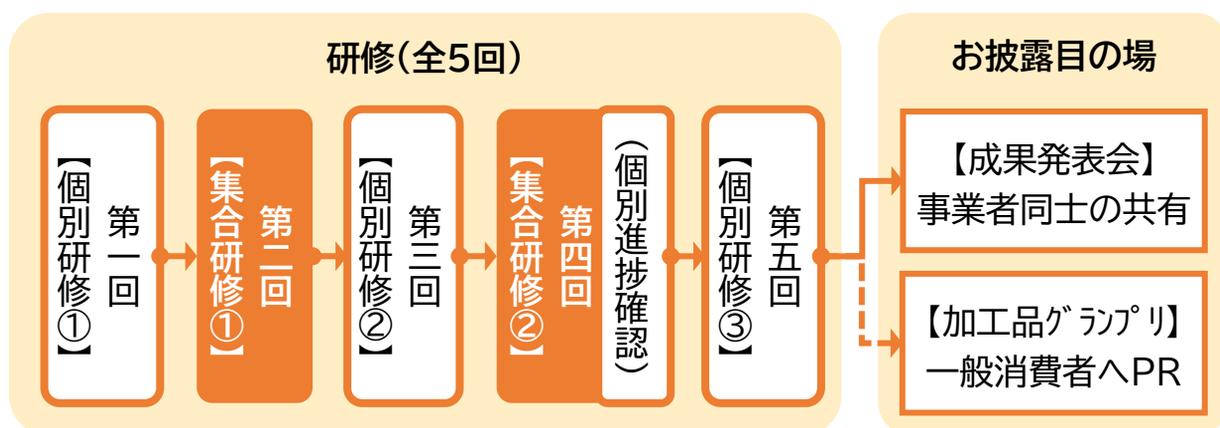
※次年度以降に商品完成や販路開拓を目指す（パッケージ、成分分析、一括表示など）

支援対象 令和6年度研修参加事業者一覧

団体名	住所	活用資源・開発商品など
ウィングアーク1st株式会社	沖縄市	ニンジン 『ヴィーガン スイーツのキャロットケーキ』
宣 甲夫	中城村	アーサ(ヒトエグサ) 『浜のおやじのアーサ味噌』
ミヤギシトラスファーム	名護市	マイヤーレモン 『やんばるレモンオリーブオイル』
i.Share	石垣市	オクラ 『サクサク オクラ』
東村ふるさと振興株式会社	東村	パインアップル 『カップスイーツ YAMBARU FUSION』 『パイン100%シャーベット 純ゴールドバレル』



令和6年度の支援プログラム(支援の流れ)



- 商品づくりに関する**個別指導** ※専任の専門家による伴走支援
- 商品開発に係るノウハウやヒントを学ぶための**集合研修**
- 試作品の消費者への**お披露目** ※「島心〜どグランプリ+」で一般消費者に向けたPR
- 取組み**成果の発表**と事業者間の**交流**



<事業者の商品開発コンセプトシート>

ウイングアーク1st 株式会社(沖縄市)

- 規格外の自然栽培のにんじんを身体に優しいケーキへと生まれ変わらせた
- 卵や乳製品を使わないレシピで、ヴィーガンの方・アレルギーのある方でも安心して食べられるように工夫しています!!

<発想の背景>

農機連携で大切に育てた自然栽培のにんじんは、甘くてきめ細かな食感が特徴です。この味を活かしたキャロットケーキをヴィーガンで作り、アレルギーの方や健康に気を遣う方、動物性の食品を避けたい方など、多くの方に届けたいという想いで、規格外になんじんのフードロスもなくせたらと考えました。

<活用資源・主な原材料の特性>

農業や化学肥料や動物性堆肥に頼らず、作物本来の生命力を活かした自然栽培で農産物を生産しています。微生物が活性化する土壌で多様性を育み、沖縄の自然環境にも人にも優しい農業を実践します。農機連携を通して地域密着・社会貢献をめざしています。

<ターゲット>

20~40代前半女性
・ヴィーガンの方やライフスタイルでヴィーガンを取り入れたい方
・健康への意識が高い方
・卵や乳製品アレルギーや食事制限のある方
・授乳中のママさん
・動物愛護意識が高い方
・オシャレに新しい食体験を楽しみたい方

<コンセプト>

『島の恵みのヴィーガン
キャロットケーキ』

自然栽培のにんじんを活用し、卵や乳製品などの動物性食材不使用のレシピで作ったキャロットケーキ。アレルギー(卵・乳製品)のある方も安心して召し上がれます。沖縄産のオーガニックなキャロットケーキと、原料にもこだわって、自然の恵みと少しの砂糖のみで仕上げた、優しい味わいのあるケーキです。お召し上がりいただく際は、お召し上がりいただく際の体と体をリセットする特別な時間を提供できればという想いを込めています。

<利用シーン>

・自分へのご褒美スイーツとして
・お子様とおやつ時間を楽しく過ごす
・ほっと一息入れるときの特設的な時間に
・朝食のエネルギー補給
・アレルギー持ち、食事制限、ヴィーガンの友人や家族が集まる場で、みんなが楽しめるスイーツとして
・心温まるギフトとして

<製造方法や商品特性>

- すりおろしたにんじんと、にんじんしりしりをたっぷり混ぜ込むことで、しっとりとした食感と自然な甘みが楽しめます。
- カラキとジンジャーが加わることで風味が豊かになり、くるみとかぼちゃの種が食感のアクセントになります。

<販路想定、販売方法>

- 厳選された食材を取り扱う専門店
- ヴィーガンフード専門店
- カフェ
- 観光客が訪れる道の駅や直売店
- 調剤薬局



ご油と豆乳を使うかどうかで、色や食感が変わります。オリーブ油をたっぷり使うことで、崩れないかどうかを確認中です。



太陽をたっぷり浴びて育った、無農薬・無農薬不使用のにんじん。形は少しユニークでも、味は格別です!



力加減が苦手でも、手をかかずに元気いっぱい作業をしています。それぞれが違いがチームの力となり、日々の作業に活気と笑顔があふれています。

宣 甲夫 (中城村)

- 漁師が手掛ける「浜のおやじ」めし!
- この商品を通じてアーサの魅力と可能性を高めることで、漁家所得向上や地域漁業のさらなる発展を目指しています!

<発想の背景>

・アーサという、乾燥状態が一般的だが、生アーサも風味がよく味わい深い
・生アーサを用いた料理の美味しさを知ってもらいアーサの可能性を広げたい

<活用資源・主な原材料の特性>

・中城村の栄養豊富な海で養殖したアーサ
・中城の漁師が育てたアーサを、首里の人気カフェオーパ一発案のレシピで商品開発に取り組んだ

<ターゲット>

●地域住民に愛される商品
●カフェ利用客等のお土産品

<コンセプト>

中城産の生アーサをふんだんに使った
『浜のおやじの
アーサ味噌』



<利用シーン>

●ご飯のおとも
●豚肉料理の隠し味や調味料
●BBQやキャンプ等の屋外で楽しむ料理のおとも

<製造方法や商品特性>

- 生産者自らが手掛ける商品なので生アーサをふんだん・贅沢に用いている
- 食品添加物を用いず、素材の良さを生かしたやさしい商品
- 今回の商品をベースとしたフレーバー展開も検討中

<販路想定、販売方法>

- 地域(中城村)内では地域住民に愛される商品を目指し、手に取ってもらいやすい販売を行う
- レシピ発案者のカフェを通じた販売で、付加価値を高めた価格帯での販売を行う



瑞々しいアーサ



商品構想の具体化・試作作成



ご飯が何杯も進みます

ミヤギントラスファーム(名護市)

- フレッシュなやんばる産マイヤーレモンをそのまま閉じ込めました!
- 爽やかでシャープな夏のグリーンと、甘みを感じるフローラルな冬のイエロー、2つの旬のフレーバーオイルをお楽しみください!

<発想の背景>

- 国内有数のレモン産地<やんばる>を目指さため、レモン生産増に加え6次産業化により付加価値を創出し地域のブランド力を向上させたい
- 心疾患予防に有益な栄養素を含むレモンとオリーブオイルを組み合わせた商品で、健康的な食生活をサポートしたい
- 規格外商品の利用による農家の所得増加にもつなげたい

<活用資源・主な原材料の特性>

- ミヤギントラスファームは、柑橘農国・やんばるの名護市で、シークワサーを中心に、タンカン、レモン、ライム等を柑橘専門の農園
- 原材料のマイヤーレモンは、甘いマイルドな酸味とやや甘い香りが特徴で、糖度が高い果汁も豊富。苦みが少ないため、料理や加工に適した柑橘

<ターゲット>

健康志向、食へこだわりのある
30代~40代の女性
・健康に気を遣いながらも、美味しい食事を楽しみたい
・料理を楽しむことが趣味で、質の高い食材・調味料にこだわる

<コンセプト>

沖縄・やんばるから
旬を閉じ込めた旬彩レモンオイル
やんばる産のマイヤーレモンを季節ごとに楽しめるグリーンレモンの爽やかさとイエローレモンの芳醇な香りが、毎日の食事に新しい風をお届けします。

<利用シーン>

・家庭での日常使い
魚料理、パスタ、サラダ、デザート等
・レストラン等での調味料として利用
・ギフトとして
複数本セットや他の沖縄産食材との詰め合わせ

<作り方>

- ①農業不使用のレモンを用意して、皮をむき、皮の白い部分を取り除く、皮をミキサーで荒く刻む。
- ②煮沸消毒した瓶に刻んだレモンの皮とエクストラバージンオリーブオイルを入れて、冷蔵庫に置き、2週間熟成させる。
- ③2週間経ったら、皮を取り出し、レモンオイル用のボトルに詰める。内容量: 90mlもしくは120ml

<販路想定、販売方法>

- 選りすぐりの地域産品を扱う百貨店・セレクトショップ(BtoBtoC)
- オンラインショップ(BtoC)
- 自社のECサイトや主要オンラインマーケットや産直系販売サイトでの販売
- レストラン(フレンチ、イタリアン等)、地元の料理店など、料理・地域食材にこだわりの持つ飲食店(BtoB)



マイヤーレモン&オリーブオイル



商品イメージ

i.Share(石垣市)

- 食べられるのにもったいないをなくそう!
- 石垣島の隠れた特産品の「オクラ」を知ってもらおう!
- 石垣島の素材だけを使って島の一次産業を盛り上げたい!!

<発想の背景>

- オクラは収穫した1~2割ほどは規格外品ができる。食べられるのにもったいない、何かできないかと思った。
- 石垣島は沖縄県のオクラ拠点産地に指定されていて、オクラをもっと特産品としてPRしたいと思った。

<主な原材料の特性>

- 出荷が日本一早い石垣島産オクラ。沖縄の日差しを受けて粘りが強いのが特徴。
- 石垣島産のアーサと塩を使い、オール石垣島産にこだわった商品。

<ターゲット>

●観光客
●島外、県外の人

<コンセプト>

『サクサク オクラ』
石垣の塩
アーサ味

<利用シーン>

●おやつ
●おつまみ
●おみやげ

<製造方法や商品特性>

- ◆サクサクで噛んでると粘りがでる
- ◆油を使っていないのでヘルシー
- ◆食品乾燥機でサクサク食感になるよう最適な温度、時間で調理

<販路想定、販売方法>

- ◆観光客向けに石垣島内の空港、ホテルの売店で販売
- ◆商品を知ってもらう場所として白保日曜市で販売
- ◆島外、県外向けにECサイトで販売



乾燥したオクラ



オクラの加工風景



収穫したオクラ



畑に実っているオクラ

- 2024年11月より東村内の道の駅・観光施設で試験販売開始！
- 村出身デザイナーによるパインアップル型のパッケージデザイン完成！
空・海を「ブルー」、パインを「オレンジ」、クリームチーズを「黄色」で表す



村内のパイン栽培の様子

試験販売用の商品が完成

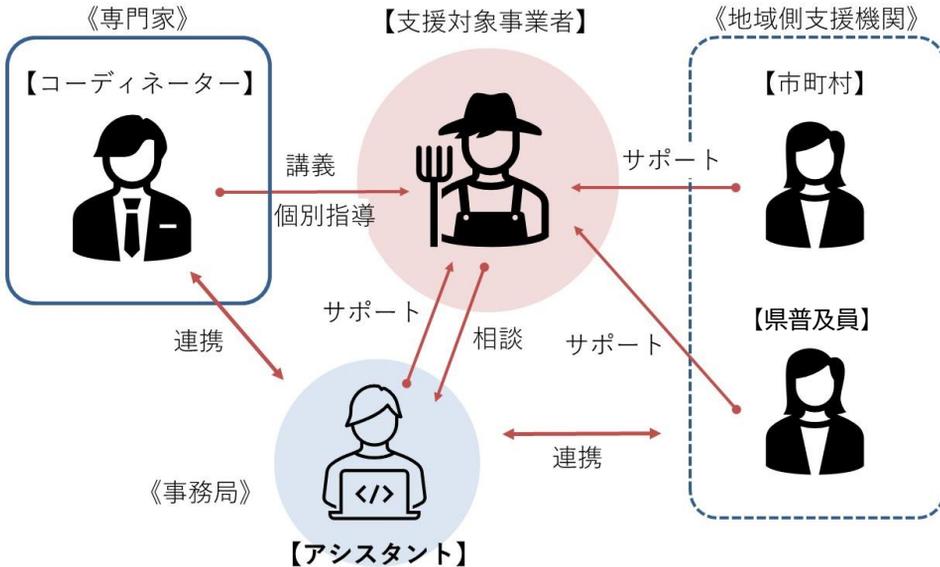
沖縄産業まつりで試験販売



- 添加物不使用、アレルギー品目の該当なしの**シンプルイズベスト**！
- 「東村ゴールドパレル栽培研究会」加入農家のゴールドパレルは、すべて光センサー選果機で糖度等を計測してから出荷されています！



「支援体制」



「統括コーディネーター」

● **池村博隆氏**
(ものプランおきなわ)

「銀座わしたショップ」の立上や「沖縄物産展」の企画・運営に携わるほか、沖縄タイムス紙に商品開発や販路開拓のエピソードを連載するなど、沖縄県の事業者や事情に精通。これまでに本事業や前身事業の研修講師や事業推進委員を務め、本県の6次産業化の取組みに長く携わる。