

平成29年度いしかわ里山振興ファンド事業 採択事業一覧

(50音順)

申請者	代表者氏名	事業概要	区分
<p>(有)大根音松商店 (七尾市)</p>	<p>セキヤ 関谷 ヨシノ 由憲</p>	<p>【伝統珍味「このわた」の減塩商品と女性や若者向け料理レシピの開発】</p> <p>なまこの腸を塩漬けにした伝統珍味「このわた」のお客様は、中高年の方が多く、塩分を控えている方も少なくないことから、時代の流れである減塩商品や一般消費者向けの新たなレシピを開発する</p> <p>⇒地元産食塩を使用し、従来の半分程度の塩分濃度を目標に、最適な製造方法や賞味期限の実証を行い、減塩商品を開発 おにぎりの具材やパスタソースなど若い方にも色々な料理に使ってもらえるような料理レシピを専門家とともに開発、提案</p>	<p>生業の創出</p>
<p>金沢ゆずまつり 実行委員会 (金沢市)</p>	<p>コザカ 小坂 テツオ 哲雄</p>	<p>【金沢産ゆずを活用したイベントの開催】</p> <p>金沢ゆずは、他の産地との差別化を図るため、地元企業や高校と連携し、新たな商品を開発することで販路拡大に取り組んできた さらに、地域の多様な人が参加するイベントを開催し、柚子や関連商品の販売を行うことで、知名度の向上を図るとともに、地域の賑わいづくりにつなげる</p> <p>⇒秋に、柚子をテーマにした飲食・販売・体験を行うイベント「金沢ゆず香るん祭り」を開催し、有名シェフによる柚子料理の実演や提供、サイダー等の関連商品の販売により金沢ゆずをPR さらに、年間を通じた取組みとして、柚子を使った料理教室や学生との交流活動等を実施</p>	<p>イベント支援</p>
<p>(株)北村工房 (輪島市)</p>	<p>キタムラ 北村 タツオ 辰夫</p>	<p>【輪島塗職人による漆芸品の出張修復サービスの開発】</p> <p>輪島塗の若手技術者は、請負や自己作品の販売だけでは安定的な所得が得られないため、新たな収入源として技術者数人が出張して漆芸品をメンテナンスするサービスを開発する</p> <p>⇒実践的な修復技術を習得する研修会を開催し、「クリーニング処理」と「漆を含浸塗布する技法」に特化した技術者集団を設立 この技術者集団が漆芸品保有者の元に1週間程度出向してメンテナンスを行う新たなサービスを開発</p>	<p>生業の創出</p>
<p>「こだわり米」 中能登どぶろく 研究会 (中能登町)</p>	<p>ヤマダ 山田 ショウゴ 省悟</p>	<p>【中能登の伝統食「どぶろく」を活用した農泊プログラムの開発】</p> <p>どぶろく特区の有利性を活かして里山の原風景と、自然農法で栽培された米でつくる「どぶろく」をキーワードに、多様な滞在メニューを開発し、農家民宿や農家レストランの開業や地域への誘客、交流人口の拡大を図る</p> <p>⇒田植え・稲刈り体験のほか、米麴を使用した伝統食材であるかぶら寿司や甘酒づくり体験などの新たなメニューを開発 地元の神社(天日陰比咩神社等)で、神主が「どぶろく」を醸造し、参拝客に振る舞ってきた伝統文化にならい、振る舞い酒などを行う「どぶろく」祭りを開催</p>	<p>スローリズムの推進</p>

申請者	代表者氏名	事業概要	区分
(株)スギヨファーム (七尾市)	スギノ 杉野 テツヤ 哲也	<p>【ファーマーズレストランで手作りをテーマにした体験型メニューの開発】</p> <p>昨年オープンした志賀町の農場内にあるファーマーズレストラン香能の丘は、未だ知名度が低いことから、地域の賑わいの場を目指し、手作りをテーマとした体験型メニューを開発する</p> <p>⇒施設内で栽培する野菜や果実を活用した料理教室や収穫体験、地域住民の手で作る店舗改装ワークショップ等の体験メニューを開発 自社農園や地域の宿泊施設とも連携し、スローツーリズムの拠点を目指す</p>	スローツーリズムの推進
(有)角源海産 (小松市)	フクオカ 福岡 ヒデノリ 秀典	<p>【温度管理や塩分コントロールによる「まるやかなこんか漬け」の開発・販売】</p> <p>サバ等を塩漬けにし、米糠と米麴で熟成させた発酵保存食である「こんか漬け」は、近年の減塩嗜好や魚離れなどにより徐々に敬遠されるようになっており、この伝統食を将来に残すため、子供や若い世代にも食べてもらえる、まるやかな商品を開発する</p> <p>⇒熟成方法(温度管理)や塩分コントロールにより、「こんか漬け」の特長を残しつつ、口当たりや、風味が良い「まるやかこんか漬け」を開発 いろいろな料理に使える郷土食として、展示会等でモニター販売</p>	生業の創出
農家ふじた (小松市)	フジタ 藤田 アキミ 晶美	<p>【小松の郷土食「しいな豆」と色々な味付けをした煮豆の開発・販売】</p> <p>南加賀地域の代表的な転作作物である大豆の付加価値向上を図るため、小松の郷土食である「しいな豆」に着目し、現在の生活様式にあった商品を開発し、生業につなげる</p> <p>⇒小松市の郷土食であるが、若い人にはあまり食べられていない「しいな豆」を現代風にアレンジし、手に取りやすいパッケージとした商品を開発 色々な食材が大豆に恋をしたというコンセプトで様々なアレンジ煮豆に改良し、子供から大人まで幅広く愛される商品を開発</p>	生業の創出
能登産そば 六次化協議会 (羽咋市)	タケムラ 武村 オサム 理	<p>【能登地区で栽培されるそばの品質・収量向上、商品開発】</p> <p>能登地区で転作作物として栽培されるそばは、収量・品質とも全国レベルを下回っているのが現状であり、「奥能登在来種」の栽培に成功している珠洲の事例を参考に栽培の安定と「能登そば」のブランド化を図る</p> <p>⇒そば生産農家と協力し、能登地区の気候に合う品種選定や栽培方法を確立 県内のそば店を中心に販路を開拓するとともに、下位等級のそば粉を利用した加工商品を開発することで、収益力を向上</p>	生業の創出

申請者	代表者氏名	事業概要	区分
能登島 ペスカグリ・ ネットワーク  (七尾市)	イシザカ ジュン 石坂 淳	<p>【島暮らしを楽しむスローツーリズム】</p> <p>従来は、修学旅行や家族向け観光のイメージが強かったが、生産から消費まで島の中で完結できる独自の「暮らし方」そのものが地域資源であると発見</p> <p>⇒大人や外国人が楽しめるよう、海山の食材を生かし、島暮らしの達人が技術を伝授するなどの「滞在メニューの開発」、「未利用食材を使用した土産品と加工品の開発」、「情報の一元化」の取組みを通じて、能登島ブランドを確立し、ビジネスとして島全体に利益が回る仕組みづくりを目指す</p>	スロー ツー リズム の 推 進
能登デザイン室  (七尾市)	タグチ ユウイチ 田口 雄一	<p>【アテが香る暮らしをコンセプトにした雑貨や子供用家具の開発・販売】</p> <p>アテは、耐久性、耐水性が高く、優れた建築材料であるほか、香りが強く、防虫・抗菌効果があるといわれている</p> <p>その端材等を活用し、アテの効果を感じられる商品を開発し、生業につなげる</p> <p>⇒端材を利用して、香り袋やクッションなど、香りによるリラックス効果が実感できる製品や耐久性を活かした机や椅子などの家具、雑貨を開発</p> <p>子供の頃から木材を利用した製品の中で生活することで、木材の良さを学び、将来的な木材利用促進にもつながる</p>	生業 の 創 出
能登井事業 協同組合  (穴水町)	サカモト ノブコ 坂本 信子	<p>【能登へのツアー客に向けた「能登井」弁当の開発・販路開拓】</p> <p>能登では、大型バスで訪れる観光客が揃って昼食をとれる規模の飲食店が不足しており、旅行会社から、積み込み弁当に対する要望があることから、能登井弁当の事業化を図る</p> <p>⇒各店舗からの提案も募りながら、春夏秋冬毎に各2種類計8種類の弁当を開発するとともに、井型の弁当の導入を検討</p> <p>能登井と同じく、米や水、メイン食材は全て能登産を使用</p> <p>組合が受注し、店舗が調理、配達を行う</p>	生業 の 創 出
(株)能登ミルク  (七尾市)	ホリカワ ノボル 堀川 昇	<p>【能登ミルクと能登野菜を使ったジェラートの開発・販売】</p> <p>自家製の牧草にこだわる能登の酪農家の牛乳「能登ミルク」を活用した新たな商品を開発するとともに、和倉温泉に出店を計画している自社カフェでの提供を通じて温泉街の賑わい創出を目指す</p> <p>⇒高温殺菌していない濃厚な口当たりの生乳が手に入る強みを活かし、能登野菜(能登かぼちゃ、能登赤土馬鈴薯等)等とコラボした能登ならではの特徴あるジェラートを開発し、自社工場で製造</p> <p>工房に併設する自社カフェや各種イベントで販売</p>	生業 の 創 出

申請者	代表者氏名	事業概要	区分
能登わかば 農業協同組合 (七尾市)	サカイ 坂井 スケミツ 助光	<p>【カラー野菜の需要拡大を目指し、その特色を活かした料理等の開発・販売】</p> <p>特色ある農作物の育成を目指し、カラー野菜の栽培を進めており、地産地消の中心施設となっている道の駅「織姫の里」で特色を打ち出した食べ方を提案し、消費の拡大を図る</p> <p>⇒赤いダイコン、黄色いトマトなどカラー野菜を使ったプロの料理人による料理教室やレシピの提供、栄養素等の機能性を活かした惣菜、弁当を開発</p> <p>月1回の圃場見学会、レシピコンクール等を開催し、生産者の顔の見える販売を実施</p>	生業の創出
(有)のむら農産 (小松市)	ノムラ 野村 ヨシフミ 佳史	<p>【里山で生計を立てる職人の技や知恵を活かした新たなサービスの開発】</p> <p>これまでの農作業体験にとどまらず、里山に住む多様な職人の技を体験する企画を試験的に実施したところ、大変好評であったことから、継続的に実施することで新たなビジネスとするとともに、地域産物の販売促進にもつなげる</p> <p>⇒里山の魅力や自らの職人技を発信できる職人集団を結成し、豆腐づくりや季節野菜のスムージー、わら細工、ミニ畳づくり体験などその技や知恵を学ぶ体験メニューを開発</p> <p>HPや情報誌などを活用した広域的な情報発信による集客拡大を図るとともに、参加者に対して豆腐や野菜等の地域産物の販売を促進</p>	生業の創出
白山麓きのこ会 (白山市)	ミズカミ 水上 トモノリ 智紀	<p>【通年販売できる原木白マイタケの加工品(乾燥品)の開発・販路開拓】</p> <p>当会では、白山の天然白マイタケを原木自然栽培しているが、収穫期間が10月の2～3週間と短く、生産拡大の課題となっているため、乾燥製品の開発と特長を活かした販路開拓により、生産・販売の拡大を目指す</p> <p>⇒旨味、香り、食味の良い乾燥方法や戻し方を成分分析等により調査して通年販売可能な乾燥品を開発</p> <p>あわせて、煮汁などに色が出ない白マイタケの特長を活かした料理レシピを開発し、飲食店に提案することで販路を開拓</p>	生業の創出
白山ろく スローツーリズム 研究会 (白山市)	キタムラ 北村 ユウコ 祐子	<p>【白山の山ろく暮らしを楽しむスローツーリズム】</p> <p>白山の雄大な自然と信仰に育まれた、クマ肉などのジビエ文化、クルマミ等の山の幸を用いた報恩講料理など特有の食文化や、自然に感謝する暮らし方が地域資源になると発見</p> <p>⇒「信仰と食」などをテーマに滞在メニューの開発に取り組み、新たな白山ろくの旅の過ごし方を確立し、スキー客に変わる新たな旅行者を呼び込み、地域内滞在を促進するスローツーリズムを目指す</p>	スローツーリズムの推進

申請者	代表者氏名	事業概要	区分
花咲く湯涌・まちづくりネットワーク推進プロジェクト (金沢市)	キタ北 ミキオ幹夫	<p>【耕作放棄地を活用した麦とホップの生産による地ビールの開発】</p> <p>湯涌の豊かな自然と金沢の深い食文化を背景に、里山の冷涼な気候を活かし、新規作物としてビール用麦と多品種のホップを栽培し、ホップのブレンドにより地元産のみの素材を使った湯涌らしい地ビールを開発することで、耕作放棄地の解消と地元農家等の新たな収入源、地域の観光資源につなげる</p> <p>⇒ 二条大麦や県内では栽培実績のないホップを試験栽培            県内ビール醸造所に試験醸造を委託し、ホップのブレンドの工夫によりオリジナリティの高い香りや苦みのビールを開発            地元商店や温泉旅館、イベント等で販売し、地域の新たな魅力づくりにつなげる</p>	生業の創出
社会福祉法人 佛子園 (白山市)	オオヤ雄谷 リョウセイ良成	<p>【伐採した漆の木を活用したウルシ染め商品の開発・販売】</p> <p>漆の採取を終えて伐採された木を有効活用し、輪島カブーレでウルシ染めの商品を開発することで、障害者の就労の場を確保するとともに、漆の植栽を促進し、「漆の里・輪島」を発信する</p> <p>⇒ 草木染めの染色加工技術をもつ地元企業と連携し、伐採した漆の木から染料を抽出し、木綿や絹布にウルシ染めを行い、ストール等の商品を製造            防虫効果や抗菌効果に関する検査、実証調査を行うとともに、イベント出展等によりPR            売上の一部を漆の植栽事業にも活用</p>	生業の創出
まるやま組のがし研究会 (輪島市)	ハギ萩の ゆき	<p>【里山に伝承される「あぜ豆」を活用した和菓子の開発・販売】</p> <p>里山に移住し、暮らす中で、身近にある物事・風景が、都会に暮らす人には価値があることに着目し、狭い土地を有効利用する昔からの知恵である「あぜ豆」など、全て里山で生産される原料を使った和菓子づくりを生業とし、素材の生まれたストーリーや価値ある里山の原風景を和菓子を通じて次代に伝える</p> <p>⇒ 和菓子の専門家にコンサルティングを依頼し、畦で栽培した小豆を地元産の炭で炊きあげた餡など、全てを地元産にこだわった和菓子を開発            里山の原風景やそこに暮らす人々の知恵などを紹介しながら、地元三井を訪れる人に販売</p>	生業の創出
神子原地区里山景観協議会 (羽咋市)	コサカ小坂 タツオ龍男	<p>【景観形成重点地区に指定された神子原地区の景観整備】</p> <p>神子原米のブランド化や直売所の設置に加え棚田景観の保全に努めており、景観形成重点地区の指定を契機に、伝統的な家並みを末永く保全するための取組みを行うことで、一層、魅力のある町づくりにつなげる</p> <p>⇒ 行政や有識者、大学等との連携を図りながら、黒瓦の屋根、白壁や下見板張りの家並みの改修など里山の景観を保全するための整備計画を作成            整備計画に沿った家屋等の保全作業を実施</p>	里山景観の創造

申請者	代表者氏名	事業概要	区分
(株)御祓川 (七尾市)	モリヤマ ナミ 森山 奈美	<p>【能登で「働く」と「暮らす」をじっくり体験するメニューの開発】</p> <p>将来的な里山里海の担い手の確保に貢献するため、大学生を対象に能登留学の企画を実施してきた経験を活かし、社会人や高校生向けにも裾野を広げ、里山里海の仕事を経験するメニューを開発する</p> <p>⇒ローカルな暮らしに興味がある社会人向けに、農業や漁業など里山里海の仕事を経験し、農家民宿等と連携して宿泊するメニューを開発 インターネット高校生向けに課外授業として能登に滞在しながら里山の仕事を経験できるメニューを開発</p>	スロートリズムの推進
八尾家 (白山市)	オカモト コウジ 岡本 幸治	<p>【白山麓猪や丸いもを使い白山麓の魅力を活かしたお好み焼きの開発・販売】</p> <p>飲食業を通じて少しでも地域に貢献したいという思いから、近年、被害が増加しているイノシシに着目し、猪ならではの脂の甘み(旨み)や肉感の素晴らしさ、地元産丸いもの素材の良さを活かしたお好み焼きを開発</p> <p>⇒猪肉を熟成加工することで、肉の旨味や柔らかさが増すことが期待できることから、お好み焼きに適した保存方法や厚みなど調理法を試作・開発 猪肉の活用について、飲食店への試食会や技術指導等により、ジビエの需要を拡大</p>	生業の創出
横井商店 (能登町)	ヨコイ チヨキチ 横井 千四吉	<p>【伝統食である米飴と能登の果物を活用したフルーツピューレの開発・販売】</p> <p>米飴は、能登の米と麦だけを原料に昔ながらの製法で手作りした能登の伝統食品である 自然食品にこだわりを持つ消費者を対象とした新しい商品を開発し、首都圏へも販路を拡大する</p> <p>⇒米飴と能登で栽培したいちご、完熟梅、ブルーベリー等の果物のみを使用し、ドレッシングの隠し味やヨーグルトにかけて使用できるフルーツピューレ等現在の生活様式に合った商品を開発 首都圏のマルシェ等に出展して販売し、モニター調査を実施</p>	生業の創出
若緑を守り育む会 (かほく市)	キタガワ イクオ 北川 郁夫	<p>【耕作放棄地を活用したドジョウの養殖技術の確立、販路開拓】</p> <p>日当たりの悪い谷あい水田が多く、大型農機が使えないため耕作放棄地になりやすいことから、ドジョウの養殖に挑戦し、集落の新たな特産品として、所得の向上と地域の活性化につなげる</p> <p>⇒肥育条件の異なる区を設け、環境条件にあった養殖方法を確立し、蒲焼き業者へ販路開拓 どじょうの粉末を使ったお菓子や古代米を使った五平餅など地域の特産品を活用した加工品を開発 どじょうまつり、蒲焼き講習会を開催しPR</p>	生業の創出

申請者	代表者氏名	事業概要	区分
<p>輪島ごぶしゃくの会 (輪島市)</p>	<p>フクダ カズトシ 福田 和稔</p>	<p>【ごぶしゃく(ミシマオコゼ)等の未利用魚を活用した商品開発と販路拡大】</p> <p>輪島沖では多様な魚が漁獲されるが、昔から食べる習慣がなく、市場流通していない「ごぶしゃく」や「イソボラ」など、これまで市場価値が無かった魚を商品化することで新たなビジネスにつなげる</p> <p>⇒市場流通しない雑魚の中でも食味の良い「ごぶしゃく」や「イソボラ」などを用いて、柚子入りぬた和え、いしるで漬け込んだ一夜干し、酒粕漬けなどの商品を開発 輪島でしか食べられない料理として地元飲食店向けに販路を開拓</p>	<p>生業の創出</p>