

平成30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>あおぞら教室 実行委員会 (白山市)</p>	<p>まつむら まさひで 松村 昌英</p>	<p>《職場体験「あおぞら教室」の開催》</p> <p>白山市鶴来地区では、少子化や若者の人口流出等で人口減少が進み、地域の活力の再生が求められているため、地域の食材等の資源を活用し、地元企業や住民等と一体となったイベント等を開催することで、地域の賑わい創出や地元企業のPRにつなげる。</p> <p>⇒花見イベントを開催し、地元飲食店による地酒や地域食材の提供とPR 地元の文化や仕事を体験してもらい、地域のものづくり産業への関心を喚起し、将来の就業促進につなげるため、小中学生対象とした地元企業による職場体験や工作教室等のワークショップを開催</p>	<p>イベント支援</p>
<p>いきいきたけのこ東山 (小松市)</p>	<p>てらだ きよし 寺田 喜代嗣</p>	<p>《東山タケノコを活用した発酵食品の開発》</p> <p>タケノコ生産者の高齢化、担い手不足により、生産量が減少し、放置竹林の増加による里山の荒廃が顕著である。また、最盛期を過ぎた規格外のタケノコは、生果としてのニーズが低く、生産者の収穫意欲を削いでいるため、タケノコを活用した発酵食品を開発し、消費拡大および里山保全を図り、地域の活性化につなげる。</p> <p>⇒有機栽培によるブランド化を進め、安全安心な食材を提供するとともに、規格外タケノコを活用し、地元酒蔵等と連携した商品を開発</p>	<p>生業の創出</p>
<p>石川県くり生産 振興会 (穴水町)</p>	<p>なかはし うまお 中橋 宇機雄</p>	<p>《能登栗の産地維持に向けた栗加工品等の開発》</p> <p>能登栗の産地では、価格低迷、収量低下、担い手の高齢化等から廃園が増加し、さらに2020年以降は、収穫後防除のための薬剤の製造中止となるため、生栗での出荷が困難になる見込である。 産地の維持や新たな担い手の確保等を進めていくため、「剥き栗」および渋皮が剥離しやすい品種「ぼろたん」の出荷体制の確立、販路開拓、商品開発により安定した収入確保に取り組む。</p> <p>⇒既存のプレハブ保冷庫を活用し、低コストな無燻蒸・冷蔵保存の確立と剥き栗機械導入による生産出荷体制の整備 和菓子メーカーと連携し、「剥き栗」、「ぼろたん」を活用した商品を開発</p>	<p>生業の創出</p>
<p>NMK物流センター (七尾市)</p>	<p>きど たかのり 木戸 孝典</p>	<p>《規格外のタケノコ、里芋等を活用した水煮加工品の開発》</p> <p>能登産野菜の生産量は、生産者の高齢化等により、減少傾向にある。また、青果の価格は不安定であるが、水煮など加工することにより、安定した価格で取引ができ、規格外の農産物の有効利用も可能となるため、農家の収入拡大や産地の活性化、地産地消の推進につながる。</p> <p>⇒地元(能登)産にこだわり、規格外のタケノコ等を有効活用した水煮加工品を開発</p>	<p>生業の創出</p>

申請者	代表者氏名	事業概要	区分
Nプランニング (七尾市)	ほんたに ともこ 本谷 智子	<p>《七尾・中島町の伝統文化や食文化等を体験するプログラムの開発》</p> <p>七尾市中島地区では、少子高齢化により、人口が減少しており、恵まれた観光資源や地域資源があるにも関わらず、誘客につながっていない状況である。</p> <p>里山里海暮らしの継承と地域の持続と交流人口の拡大を図るため、来訪者に地域の魅力が伝わる体験プログラムを開発し、長く滞在できるサービスを提供する。</p> <p>⇒地域の食文化、伝統文化(お祭り)、農業体験、マリンレジャー等の体験プログラムを開発し、季節を通じ、個々のニーズにも応えられるよう豊富な体験プログラムを揃えるとともに、磨き上げのためモニターツアーを実施</p>	スロートーリズムの推進
えんなか合同会社 (穴水町)	さいとう まさよ 齋藤 雅代	<p>《ヘルスケア体験の窓口機能の確立》</p> <p>「食・健康・癒し」等、健康志向をテーマとした様々なビジネスが増えており、近年、旅行者の傾向は、ヘルスケアを重視した旅行プランに注目が集まっているため、能登にある多様なヘルスケアの体験メニューを集約し、発信することで交流人口の拡大を図る。</p> <p>⇒地域の観光資源を活かしたヘルスケア体験プログラムの開発支援するとともに、体験プログラムのオンライン申込サービス(Webサイト)を開発</p>	生業の創出
一般社団法人 金澤麻振興協会 (金沢市)	まつむら くにひろ 松村 邦寛	<p>《金澤麻の栽培と商品開発》</p> <p>近年、クールビス需要や天然志向の高まりにより麻の有用性が見直されているが、国内ではほとんど生産が行われていない。</p> <p>県内でもかつては苧麻(ちよま)が栽培され、能登上布として出荷されていた歴史があるが、現在は栽培されていないため、今回、耕作放棄地を活用して苧麻の栽培を行うとともに、これを原料とした新たな商品を開発する。</p> <p>⇒山間地等の耕作放棄地を活用して苧麻を栽培し、国内ではほとんどない国産麻を原料とした衣料、小物類等を商品化</p>	生業の創出
カフェ遊帆 & ゲストハウス北海 (七尾市)	くろせ ひろき 黒瀬 広喜	<p>《能登半島でのセーリング体験プログラムの提供》</p> <p>七尾湾をはじめとして能登半島の海岸線には景観だけでなく、食や温泉等多くの資源があることから、地元観光業者等と連携し、能登を満喫するクルージングを事業化し、交流人口の拡大を図る。</p> <p>⇒地元食材を使用した食事提供や観光業との連携した多彩なプログラムにより、能登の魅力を総合的に創出し、能登半島でセーリング(帆走)体験プログラムを提供</p>	生業の創出

申請者	代表者氏名	事業概要	区分
<p>くまの地域づくり協議会 (志賀町)</p>	<p>いのうえ やすふさ 井上 保英</p>	<p>《くまの暮らしの体験プログラムの開発》</p> <p>熊野地区には、今なお昔ながらの自然の暮らしの風景が残っており、多様な風土の中で暮らす人たちの営みを体験するプログラムを開発し、交流人口の拡大を図る。 また、江戸時代に薬学者の村松標左衛門が居たことから、「薬師の里」として、薬草やハーブを主とした里づくりを目指す。</p> <p>⇒薬師の里として、耕作放棄地を活用した薬草やハーブの栽培 地域文化の体験プログラムを開発するとともに、体験プログラムの磨き上げのため、モニターツアーや体験イベントを開催 Webサイトで受付窓口を開設し、受入れ体制を構築</p>	<p>スロートリズムの推進</p>
<p>株式会社四十萬谷本舗 (金沢市)</p>	<p>しじまや まさ正 四十萬谷 ひさ久</p>	<p>《規格外の百万石青首かぶらを活用した食品の開発》</p> <p>かぶら寿しに使用する「百万石青首かぶら」は、品質や大きさの基準を確保できない規格外品や、かぶら寿しの製造段階における端材が多く発生することから、青かぶの規格外品等を有効活用するため、新商品を開発し、青かぶの需要拡大を図るとともに生産者の所得増大を図る。</p> <p>⇒商品開発の専門家とともに規格外の百万石青首かぶらを活用した商品を開発 かぶら寿し等の伝統食品は、若い世代になじみが薄いため、県内の大学生と連携し、若い世代の意見を取り入れたプロモーションを実施</p>	<p>生業の創出</p>
<p>株式会社しら井 (七尾市)</p>	<p>しら井 おさむ 白井 修</p>	<p>《能登の海藻を活用した商品開発》</p> <p>能登地域では、多くの種類の海藻が採れるが、利用されるものは限られており、料理方法等はあまり知られていないため、利用度が低い。特に若い世代の認知度は低く、能登の食文化を伝えていく必要があることから、海藻の商品開発やレシピ開発に取り組み、消費拡大を図る。</p> <p>⇒能登産の海藻を使用したスムージーやスープ等、健康志向の女性や若者向けの商品を開発するとともに、新規需要につなげるため、海藻レシピ集を考案・発行</p>	<p>生業の創出</p>
<p>すぎ省水産株式会社 (七尾市)</p>	<p>すぎはら しゅう省 杉原 省</p>	<p>《小サイズ、雑ふぐ等の低利用「能登ふぐ」の商品開発》</p> <p>平成23年から「能登ふぐ事業協同組合」を設立し、ブランド化や販路開拓に取り組んできた。近年は、観光ツアー等で「能登ふぐ」の需要が高まってきてはいるものの、規格外の小サイズのふぐや雑ふぐは、ほとんど利用されることがないことから、これらの低利用なふぐを活用した新たな商品を開発するとともに販路拡大により、能登ふぐの更なる需要拡大を図る。</p> <p>⇒商品価値の低い小サイズのふぐやその他雑ふぐを有効利用した商品を開発</p>	<p>生業の創出</p>

申請者	代表者氏名	事業概要	区分
大工集団 櫛 (白山市)	ふなだ りょういち 舟田 良一	<p>《ヤギ乳を活用した洋菓子・石鹸等の開発》</p> <p>平成23年から白山麓でヤギの飼養を始め、繁殖にも成功した。ヤギ乳は栄養価が高いものの、流通が極めて少ないことから、自家飼養ヤギから搾乳した生乳を使用した商品化に取り組み、地域の特産品とする。さらに、地域と連携し、ヤギの放牧により、農地の除草にも活用することで、景観の維持にも役立てていく。</p> <p>⇒殺菌機の導入により、低コストで安全安心な商品を提供し、ヤギ乳を活用したプリン、チーズケーキ等の洋菓子や、石鹸等の商品を開発</p>	生業の創出
東森木材株式会社 (金沢市)	かいどう のぼる 街道 登	<p>《能登ヒバの間伐材を活用した土産品の開発》</p> <p>能登ヒバは、全国的には知名度が低く、産地である能登は人口減少や高齢化等により、林業の担い手が不足していることから、能登ヒバの間伐材等を活用した土産品の開発を通じて、その魅力を全国に発信するとともに、地域林業の活性化や里山保全につなげる。</p> <p>⇒能登ヒバ間伐材と薄板加工技術を活用し、本県の著名な観光地等をデザインした新たな土産品を開発し、インバウンドの需要喚起を図る</p>	生業の創出
中島建設株式会社 (川北町)	なかしま としゆき 中島 俊幸	<p>《県産間伐材を活用した木製バリケードの開発》</p> <p>地域の林業活性化や森林整備を進めるためには、県産木材の利用促進が不可欠であるため、県産間伐材を活用し、景観に配慮した商品を開発することにより、県産木材の利用促進を図り、需要拡大を図る。</p> <p>⇒公共土木工事の安全設備として、間伐材のバリケードを開発し、多様なニーズ、利用方法に合わせたレンタルまたは販売を実施</p>	生業の創出
なかのと放棄 竹林利活用実 行委員会 設 立準備会 (中能登町)	ふなき きよたか 船木 清崇	<p>《地域住民やボランティアと協働する竹チップ堆肥化の取組》</p> <p>過疎化、高齢化により、竹林の維持管理ができず、荒廃竹林が増加している。放置された竹林を整備するには、地域における協業化等、体制づくりが必要である。</p> <p>また、竹林整備の推進には、竹材の利用促進が不可欠であるため、堆肥化技術を持つ企業と連携し、竹材をチップ化し、堆肥として有効利用する。</p> <p>⇒地域住民やボランティアと協働して、林内に集積された竹材を除去するとともに、竹チップの堆肥化技術を持つ企業と連携し、竹チップ堆肥を製造・販売</p>	資源循環モデル

申請者	代表者氏名	事業概要	区分
合同会社能登牛繁殖センター (志賀町)	てらおか かずお 寺岡 一夫	<p>《規格外大麦等を活用した飼料開発による能登牛繁殖体制の強化》</p> <p>能登牛の需要が高まる中、高齢化等による和牛繁殖農家の離農が進み、県産子牛の供給が難しい状況となっているため、生産基盤の安定を図る必要がある。 未利用となっている規格外の大麦等の資源を有効活用し、飼料コスト低減を図るとともに、家畜の排せつ物を堆肥化し、能登米生産者等に供給する体制を整備し、収入増につなげる。</p> <p>⇒規格外の大麦や食品工場で廃棄される大豆かす等を有効活用した飼料を製造するとともに、稲わらも地域の協力者から収集し、育成牛の飼養管理コストの低減を図る</p>	資源循環モデル
NOT Organization (七尾市)	こやま はじめ 小山 基	<p>《能登に伝わる伝統芸能等を活用した交流イベントの開催》</p> <p>能登には、祭礼・神事等、多様な伝統芸能・音楽があり、魅力ある観光資源であるが、少子高齢化に伴い、担い手が減っているため、これらの伝統芸能等と連携した音楽祭などのイベントを開催し、交流人口を拡大を図るとともに、その魅力を次世代につなげる。</p> <p>⇒交流人口の拡大のため、伝統芸能・音楽を活用した音楽祭を開催 能登の伝統音楽を学び、継承につなげるため、伝統楽器や伝統音楽を使ったワークショップを開催</p>	イベント支援
合同会社のとしし団 (羽咋市)	かとう しんじ 加藤 晋司	<p>《イノシシの未利用部位を活用した商品開発》</p> <p>県内では、イノシシの捕獲頭数が増加しており、より一層の有効利用が必要である。イノシシの革は、他の革と比べて繊維が細かく、耐久性、耐水性に優れている。品質は良いが流通が少ないため、これまで知られていなかった素材であり、今後、高級素材として期待できる。 また、食肉として、利用されない皮、骨等が約50%あることから、これらを活用することにより、処理施設の経営の安定化を図る。</p> <p>⇒イノシシの革を使用した小物・アクセサリー等の商品化や、革製品のブランド化を図るとともに、骨、内臓も肥料化等の有効利用策を検討・商品化 さらに、誘客促進のため、革小物づくり等のワークショップを開催</p>	生業の創出
能登ブルーベリープロジェクト (能登町)	てらうち さちえ 寺内 幸恵	<p>《ブルーベリー染料を活用した草木染め体験や商品の開発》</p> <p>能登町のブルーベリー生産者の高齢化が進み、産地の維持を図るには、生果販売だけでは、将来的に産地の維持が厳しい状況である。 また、落果や摘み残し等、利用可能なものが残されているため、有効利用した新たな商品づくりに取り組み、生産者の収益の向上と産地の活性化を図る。</p> <p>⇒天然色素の染料開発の技術を有する北陸先端大、ベンチャー企業と連携し、ブルーベリー由来の染料とした新たな商品づくりに取り組み、ブルーベリー染料を使った団扇、扇子、加賀友禅等の商品を開発 商品生産だけでなく、草木染めやジャムづくり等のワークショップを開催し、ブルーベリーを通じた交流人口の拡大に取り組む</p>	生業の創出

申請者	代表者氏名	事業概要	区分
株式会社 Harmony with (内灘町)	さわだ まこと 澤田 真	<p>《地元農産物を活用したアイスクリームの開発および酪農体験プログラムの開発》</p> <p>自家製生乳を原料としたアイスクリームの製造販売に取り組んでおり、今回、生産農家と連携して、地域の特色ある商品開発、販売を行い、特産物の消費拡大と地域活性化を図る。 合わせて、これまで取り組んできた酪農体験プログラムを改良し、酪農業のイメージアップと魅力発信を図る。</p> <p>⇒地元食材のPRと需要拡大を図るため、興味津々カボチャ、紋平柿等の地域特産物と自家製生乳を活用したアイスクリームを開発 商品PRを兼ねた搾乳体験や乳製品加工等の酪農体験プログラムを実施</p>	生業の創出
はくい農業協 同組合ぶどう 部会 (羽咋市)	やまもと よしかず 山本 好和	<p>《長期貯蔵した能登産シャインマスカットを活用した商品開発》</p> <p>シャインマスカットは、皮ごと食べられるのが特徴で、人気が高い品種であるが、産地間競争が激しく、収益性を確保していく必要があるため、低コストで簡易な長期貯蔵技術の実用化を進め、販売期間を拡大するとともに、地元洋菓子店等と連携して、産地ならではの商品開発に取り組む。</p> <p>⇒資材メーカー、県農林総合研究センターと連携した低コストで現地適応性の高い長期貯蔵技術を確立 ブドウの品薄時期であるクリスマスターゲットに、生果実を使用した洋菓子を開発</p>	生業の創出
HAPPY SMILE PROJECT (白山市)	たち せいひる 館 喜洋	<p>《兼六芋のブランド化推進と農業体験による地域活性化》</p> <p>白山市には、農産物の有名産地やブランド品目が少なく、新幹線開業や道の駅の開業効果を十分に生かせていないため、本県育成のサツマイモ「兼六芋」に着目し、地域の菓子店、飲食店と連携して新たな商品や飲食メニューを開発する。また、地元住民、大学、企業、スポーツチーム等、幅広い層と連携したPR活動を行い、認知度の向上、ブランド化促進を図る。</p> <p>⇒白山市の平坦地や山間地等、それぞれに応じた兼六芋の栽培技術を確立し、耕作放棄地を利用した栽培を行う 地域の菓子店、飲食店と連携し、新たな商品、飲食メニューを開発するとともに、単なる加工・販売だけではなく、地域の幅広い層と連携した農業体験イベントの開催により認知度の向上を図る等、地域一体となったブランド化に取り組む</p>	生業の創出

申請者	代表者氏名	事業概要	区分
ひまわりの集い実行委員会 (白山市)	なかにし もりしげ 中西 盛重	《白山麓のひまわり畑を活用したイベントの開催》 白山市鳥越地区を訪れる観光客は、年々減少傾向にあるため、ひまわり畑を整備し、誘客を促進し、地域の活性化を図る。 今後、さらに多くの人を呼び込むため、ひまわり畑を拠点に多様なイベントを開催する。 ⇒白山麓の野菜、米、ジビエ肉を活用し、地域発のジビエバーガーコンテストの開催や、観光しながら、白山麓の自然の魅力を身体で感じ、発見してもらうため、フォトロゲイニングや写生大会を開催 イベントを通じて、撮影した写真をSNSを利用して情報発信し、白山麓の魅力をPR	イベント支援
ほんだ農場 (能美市)	ほんだ そうしろう 本多 宗四郎	《丸いも、ゆず、能登塩を活用した米粉パン等の開発》 近年、アレルギー物質を含まない食品に注目が高まっており、これまで無農薬有機米等の生産を行い、健康に関心の高い顧客に販売してきた。 今回、地元企業と連携することにより、米粉使用のグルテンフリー商品の製造に目途が立ち、地域の特産品を活かしたグルテンフリー加工品を製造販売し、能美市産農産物のPRを行い、消費拡大につなげるとともに、産地の活性化に取り組む。 ⇒グルテンフリー加工の製造技術を持つ地元企業と連携し、規格外の能美市特産物の丸いも、ゆず、能登塩を使用したパン、クッキー、ケーキ等のグルテンフリー商品を開発	生業の創出
南加賀地域子ども体験推進協議会 (加賀市)	にしむら ひと等 西村 等	《教育旅行向けの体験メニューの開発、予約窓口機能の整備》 これまで、全国から学生を対象に農作業や農家民宿での暮らし体験プログラムを実施してきた。今後は、教育旅行を受入れできるように、体験プログラムを充実させ、交流人口の拡大につなげる。 ⇒南加賀独特の里山里海の暮らしや文化が体験できる体験メニューの磨き上げのため、モニターツアーを実施するとともに、地元旅行会社と連携し、ワンストップの受入れ窓口を構築	スローツーリズムの推進
合同会社山立会 (白山市)	ありもと いさお 有本 勲	《アウトドア等バーベキューで楽しめるジビエ缶の商品開発》 イノシシの捕獲頭数が年々増加しているため、更なる利活用をするには、新たな販路開拓が不可欠である。近年は、グランピング等、アウトドアの人気が高まっていることから、バーベキュー用の商品を開発し、ジビエの新たな需要拡大を図り、獣害対策の促進につなげる。 ⇒アウトドア等バーベキューで楽しめるように、そのまま直火で調理できる缶詰を開発 また、商品開発の専門家とプロジェクトチームをつくり、商品開発から広報まで戦略的に行う	生業の創出

申請者	代表者氏名	事業概要	区分
友禪空間 工房久恒 (金沢市)	ひさつね としはる 久恒 俊治	<p>《ルビーロマンの果皮を染料とした加賀友禪染め商品の開発》</p> <p>これまで、染色に高温・長時間を要する植物染料は友禪染めには適さなかったが、北陸先端大と共同開発した技術により、兼六園菊桜や海外産ぶどう(ピノワール)を染料とした友禪染めが可能となった。</p> <p>今回、県産ブランドのルビーロマンに着目し、新たな染料の開発に取り組む。ルビーロマンは、全国的にも有名なブランド品種であるが、皮は廃棄されるため、有効活用した商品開発を行う。</p> <p>⇒北陸先端大と共同で彩色に使用する染料を開発し、県産のトップブランド商品である天池合織(株)の「天女の羽衣」を素材に、ルビーロマンの果皮を染料とした加賀友禪染めを施したショール等を商品開発</p> <p>さらに、商品の魅力を伝えるために、友禪染め体験のワークショップを開催</p>	生業の創出
鹿北賑わい創出交流実行委員会 (七尾市)	むらた まさし 村田 正志	<p>《未利用「貝」の料理メニューの開発》</p> <p>七尾湾は牡蠣の養殖が盛んであるが、近年、燃料代高騰や魚価の低迷により、漁業経営が厳しい状況が続いている。漁業者者の安定した収入の確保が喫緊の課題となっているため、これまで利用されていなかった貝に着目し、牡蠣生産者や飲食業者と連携し、付加価値を付けた料理メニューを開発する。</p> <p>⇒これまで県内でも流通がなく、知られていない未利用の貝を活用し、地元でしか味わえないことを強みとして付加価値を高め、能登のオリジナルメニューを開発し、地元の飲食店で販売</p>	生業の創出