

(参考) 主なグループの取組

① フードロスの玉ねぎを使用したキムチの商品化：南あわじ市商工会

(R1～R4 支援)

- ・食料需給率 100%を超える南あわじ市の生鮮食品（野菜等）のフードロスの解決を目的として、島内で加工販売できる新商品の開発を行う取り組み。
 - ・商品化されないB級品の淡路島産玉ねぎを使ったキムチ「キムチの玉様（たまさま）」を開発・商品化し、島内のサービスエリア等で販売中
 - ・現在、さらにレタスを使った新たなラインナップを開発中
- * 南あわじ市のふるさと納税返礼品に採用



② 次世代天然調味料「あかし海峡海醤油（ハイジヤム）」の開発：明石商工会議所

(R3、R4 支援)

- ・日本三大魚醤の一つである「いかなご魚醤」を製造してきたが、近年の不漁や価格高騰が続くいかなごに代えて、ちりめんや蛸・海苔などの海産物を原材料とした新たな魚醤の開発に取り組む。
- ・令和4年9月下旬に明石海峡付近で捕れたカタクチイワシ1トンを仕込んでおり、今後、発酵を経て魚体酵素量・アミノ酸濃度の試験分析やデータ蓄積を行う。
- ・魚と塩のみを原材料として造った魚醤は、早ければ令和5年夏頃には店頭にも並ぶ予定



③ 企業内起業家空間を活用したクラフトビールの開発：高砂商工会議所

(R3、R4 支援)

- ・商店街の空き店舗を「企業内起業家空間」として活用し、会社の枠を超えて中小企業の社員が交流・意見交換を通じて新たなビジネスの発掘を目指し、クラフトビールの開発・販売に取り組む。
- ・高砂を代表する2種類の「祭」をイメージした高砂初のクラフトビールで市内の酒店で販売中。今後、高砂産のホップを使い、市内の醸造所でビールを造ることを最終目標としてさらに活動中



④ 地場力の発信、未知への挑戦による商品開発：三木商工会議所

(R3、R4 支援)

- ・三木の地場産業である金物業界に携わる卸売業者と製造業者が、協業でそれぞれの得意技を補完し合い、金物業界全体で一つの会社を目指す取り組み。
 - ・全国の専門業者や特殊用途等で使用している特殊金物製品の受注・制作の認知度を高めるとともに、アウトドア関連の商品開発や展示会に出展し、販路開拓にも取り組んでいる。
- * 産業活性化センター機関紙「JUMP R4年9月号」に紹介記事を掲載



⑤ 淡路産藍染×就労弱者による地場産業の創出：淡路市商工会

(R3、R4 支援)

- ・淡路島産の藍を使い天然染色した水引のお守り「淡藍結（あわあいむすび）」を開発するとともに、耕作放棄地を活用した藍の栽培、染色及び製品づくりを就労弱者（障害者や引きこもりの人等）の仕事として創出し、社会参加の機会を促進する取り組み
- ・水引のお守りは令和4年1～7月で1,200個を販売するなど非常に好評で生産が追い付かない状況であり、販売中の島内の2つの神社に加え、令和5年からは更に1つの神社で追加販売されている。



⑥ ひょうごもち麦プロジェクト：中小企業団体中央会

(R3、R4 支援)

- ・地域特産品である「もち麦：キラリモチ」の普及促進を図るため、パン製造業者や製麺業者と連携し、健康食品としてもち麦を使ったパン、うどん、パスタ、おこわやおはぎなど、数多くの新商品を開発し、好評販売中
- ・地元子供たちを対象とした麦踏みやうどん作り体験等のイベント開催により、地域活性化にも取り組んでいる。

