



和歌山県・紀の川市 新たな加工商品認定ブランド開発事業を始動！ 「クリエイター×ローカル」による魅力的な加工商品作りを開始！

紀の川市は、一次生産者・地域のブランドプロデュースを手掛ける株式会社 MISO SOUP（東京都板橋区）と連携し、紀の川市の生産者と全国のクリエイターが共に商品開発を行い、紀の川市の新しい地域ブランドを共創する「Local Co-Creation Project in 紀の川」を開始します。

近年、紀の川市では生産者の6次産業化支援として、商品開発の補助事業や6次産業化スクールの開催等を行ってきました。その中で、多くの加工商品アイデアが生まれてきましたが、生産者より最終の商品化段階において加工方法やデザインなどの専門領域がネックとなり、最終商品化まで至らないといった声が上がっていました。そこで、本年度より最終的な商品化までの支援を行う加工商品開発事業を実施し、来年度には新しい加工商品認定ブランド作りを行います。



【Local Co-Creation Project in 紀の川とは】

生産者が本当に必要としている加工商品開発支援を行い、新たな紀の川市の地域ブランドを立ち上げる加工商品開発事業です。11月20日～22日には、生産者4名と全国から公募したクリエイター4組が紀の川市に集い、共にアイデアを磨く「共創キャンプ」を実施します。来年2月に開催するコンテストで加工商品の事業プランを発表し、実際に

商品化する2つのアイデアを選出します。その後、入賞アイデアは商品化のための資金やサポートを受けながらクリエイターと共に開発を進め、2023年に紀の川市の認定ブランドを立ち上げ、第一弾認定商品として販売を予定しています。商品企画段階から外部の知見を取り入れ、入賞アイデアに対して商品化までの実践的な支援を行い、市の加工商品認定ブランドとして販売を促進していきます。

外部クリエイターとの「共創」による新しい加工商品開発を行うこの取り組みを通して、紀の川市への関係人口を増やしながら、魅力的な加工商品が次々と生まれてくるような取り組みを目指します。

運営会社：株式会社MISO SOUP（東京都板橋区向原 3-7-5-601）

主催：紀の川市役所 農林商工部 農林振興課

プロジェクトウェブサイト：<https://kinokawa-lcp.com/>

★お知らせは随時、プロジェクトウェブサイトに掲載します。

【事業詳細】

① 共創キャンプ in 紀の川

テーマオーナーに選定された加工商品開発を目指す生産者4名とクリエイター4組の4ペアで「共創キャンプ」を開催します。クリエイターが紀の川市を訪れ、生産者の農場を訪問するなどフィールドワークを経て、ペアで生産者の持つ商品アイデアを磨き上げます。

② 加工商品開発コンテスト

それぞれペアが更に2ヶ月程度オンラインを中心にブラッシュアップした商品アイデアを発表する「加工商品開発コンテスト」を行います。コンテストには、審査員を招き、入賞アイデアを2つ選出します。その後、入賞アイデアには商品開発資金が補助され、2023年に商品化させ、紀の川市加工商品ブランド第一弾の加工商品としてお披露目されます。

【スケジュール(予定)】

2021年10月1日(金)～10月31日(日):クリエイター募集

2021年11月5日(金):クリエイター決定

2021年11月20日(土)～22日(月):共創キャンプ

2022年2月12日(土):加工商品開発コンテスト

2022年4月～2023年1月:商品開発期間

2023年2月:紀の川市新認定ブランド発表

【共創プロジェクトの紀の川市の生産者テーマ】

■米もと農園 米田 基人



よねもとのうえん

米もと農園

生産者: 米田 基人

産品: ハーブ

国内初! 液体ハーブ調味料を発売したい

京都大学の農業博士でもある米田さんは、農薬不使用ハーブのフレッシュな香りを届けられる液体ハーブ調味料の研究開発に成功しました。今回、新しいジャンルである「液体ハーブ調味料」の商品開発を行います。



■八旗農園 高平 昌英



はっきのうえん

八旗農園

生産者: 高平 昌英

産品: 桃・キウイ・はっさく等

綺麗な色を保った無添加キウイ ピューレを使ったキウイ商品の開発

八旗農園の一次加工商品であるキウイピューレは、無添加着色料不使用に関わらず、キウイの綺麗な緑色を残すことができます。今回は、緑色の綺麗に残ったキウイピューレを活かした加工商品開発を行います。



■ダイマル農園 台丸谷 久実



だいまるのうえん

ダイマル農園

生産者： 台丸谷 久実

産品： ゴマ・豆・みかん等

穀物好き農家による穀物好きに
向けた穀物商品を作りたい!

ダイマル農園は年間 100 種類以上の野菜や柑橘を作る栽培のプロフェッショナルです。その中でも台丸谷さんがこよなく愛しているのがゴマや大豆などの穀物です。今回は、穀物好きにターゲットを絞った自家製穀物 100% のおやつ商品の開発を行います。



■かたやま農園 片山 篤



かたやまのうえん

かたやま農園

生産者： 片山 篤

産品： 桃・はっさく・黒米

自然栽培・天日干しの黒米を
使った、もちもち黒米餃子の開発

かたやま農園は農薬不使用・天日干しで黒米を育てる農園です。スーパーフードとも言われる黒米の可能性や魅力を伝えていくために、見た目もインパクトがある黒米餃子の商品開発を行います。



【本プロジェクトで取材いただけること】

- ①紀の川市の新しい加工商品ブランドができるまでのストーリー
- ②地域の生産者と初めて紀の川市に訪れるクリエイターとの共創キャンプや商品開発の様子
- ③共創によって企画された商品アイデアを発表するコンテストの様子
- ④個別生産者の商品開発のストーリー
- ⑤紀の川市農林振興課が取り組む新しい一次産業振興の手法 等

【本件に関する問い合わせ先】

和歌山県 紀の川市役所 農林商工部農林振興課 担当:和泉

TEL:0736-79-3902 FAX:0736-79-3928 E-MAIL:k080500-001@city.kinokawa.lg.jp

住いも♡甘いも
紀の川市