

平成27年度いしかわ里山創成ファンド事業 採択事業一覧

(50音順)

申請者	代表者氏名	事業概要
<p>アエノコト体験 プロモーション 実行委員会 (金沢市)</p>	<p>朝倉 宏太</p>	<p>【世界無形文化遺産「あえのこと神事」の見学・体験による海外誘客】 能登町の植物公園内にある「合鹿庵」において、あえのこと神事の実演や能登の食材を利用した料理の提供といった体験企画を行っており、 ⇒新たに、外国人観光客が「あえのこと神事」を見学・体験できるようにするため、外国人向けのパンフレットやホームページを作成するとともに解説員を育成し、インバウンドを推進</p>
<p>(株)H&H (能登町)</p>	<p>波瀬 智支</p>	<p>【能登産食材宅配サービスを契機とした消費者と生産者の交流促進】 首都圏に在住する能登出身者などから、能登の食材を年間を通して必要な時期に必要な量を購入したいという要望があり、本年2月に東京を拠点に試験的に能登産食材宅配サービスを開始したところ好評であったことから、 ⇒能登食材の宅配サービスの対象者を首都圏の一般住民に拡大し、会員数を増加させ、より多くの消費者と能登の生産者の交流を促進するために、東京での食の交流会および能登生産地体験ツアーを開催し、能登の野菜や魚介類などの販売促進に寄与</p>
<p>(株)A3 (金沢市)</p>	<p>西村 亜紀子</p>	<p>【「加賀能登食べる通信」を活用した消費者と生産者の交流促進】 消費者に本県の里山里海の食材や、それを作る生産者の取組を直接伝える手段が少なかったため、本年5月に、旬の食材と併せて、それを作る生産者の人柄や素顔、取組を紹介する情報誌「加賀能登食べる通信」を試験的に発刊したところ、好評を得たことから、 ⇒「加賀能登食べる通信」の定期購読者となった消費者と生産者の橋渡しとなる交流の場を提供</p>
<p>かぜとね (輪島市)</p>	<p>山本 亮</p>	<p>【茅葺屋根の維持に向けた茅の栽培・供給と廃棄茅の堆肥化による資源循環システムの構築】 輪島市三井地区では「茅葺の里」として地域づくりを進めてきたが、茅葺屋根の家が少なくなり、同地区での茅の生産量が減少しており、また、全国的にも茅が不足しているため、茅葺屋根の維持管理が困難となっていることから、 ⇒三井地区の茅葺屋根の補修のため、耕作放棄地を活用し、茅を生産するとともに、茅葺屋根を葺き替える際の古い茅を有機栽培の堆肥として利用することにより、資源循環システムを構築</p>
<p>金沢トレイル 連携協議会 (金沢市)</p>	<p>佐川 哲也</p>	<p>【金沢トレイルの開催】 ※トレイルとは、登山道や林道など舗装されていない、主に山などの自然の中を歩くスポーツ 近年、アウトドア志向が高まる中、里山を歩き、自然に親しむトレイルウォーキングが注目されていることから、 ⇒新たに金沢市街から里山を歩くトレイルコースを整備(倒木除去等)し、体験会を開催するとともに、参加者に対する指導ガイドを行う人材を育成することで、トレイルファンを増やし、里山保全活動への理解と参加を促進</p>

申請者	代表者氏名	事業概要
鹿波椿保存会 (穴水町)	楠 久雄	<p>【椿油を使った料理レシピ・メニュー等の開発・販売】</p> <p>鹿波地区に見られる椿の群生は9haにもおよび、地域のシンボルとなっている。椿から生成される椿油には、コレステロール値の低下や動脈硬化の予防等に効果のあるオレイン酸が多く含まれていることに着目し、 ⇒椿油を使った健康志向の料理レシピ・メニュー(能登野菜天ぷら、能登牛の椿オイルフォンデュ等)の開発を行い、新たな特産品として穴水駅やのと里山街道PAなどで販売</p>
上林金沢茶舗 (金沢市)	織田 勉	<p>【能登の旧家で能登の食材を使った茶会の開催】</p> <p>里山創成ファンド事業に採択され、商品開発された「能登の和紅茶」を活用した茶会の開催を通じて、交流人口を拡大するため、 ⇒能登の旧家や旅館を会場に開催する能登の食材とコラボした茶会において、能登の食材を生産する農家や漁師と参加者が交流、意見交換できる場を提供</p>
ぎじょうまるすいさん 義祥丸水産 (穴水町)	齋藤 義己	<p>【規格外養殖カキを活用した加工品の開発・販売】</p> <p>カキのむき身作業において傷のついたものや身入りの少ないカキは商品にならないため、加工品の材料としての利用しかないが、穴水町にはカキを利用した加工品がなく、傷物等のカキの身は規格外品として廃棄されていることから、 ⇒規格外のカキを利用した加工品を開発し、今年秋に開店する自身の店舗をはじめ県内外に販売することで、規格外のカキを有効活用</p>
CRAFT WORKS ER (白山市)	長田 富士子	<p>【イノシシやシカなどの毛・皮・牙などを利用した商品の開発・販売】</p> <p>白山麓で有害駆除により捕獲され、これまで廃棄されてきたイノシシなどの皮や牙などを有効活用するため、 ⇒イノシシ等の毛・皮・牙等の珍しい素材を利用した商品(バッグ・財布・アクセサリなど)を開発し、金沢を訪れる観光客等を対象に販売</p>
志賀農業 協同組合 (志賀町)	稲村 隆	<p>【志賀町産ころ柿(干し柿)の原料柿「最勝」の生果貯蔵方法の開発】</p> <p>志賀町のころ柿は、市場関係者から外観が鮮やかな餡色で、果肉が柔らかいという評価を得ており、海外からの引き合いもある。このようなニーズに応えるには、出荷時期を調整する必要があるため、 ⇒収穫後短期間で軟化する柿を、生果の状態で長期間貯蔵できる管理方法を確立し、出荷時期を遅らせることにより、海外(中国、台湾:2月の春節をターゲット)での販売を促進</p>
しつみや 七海屋 (穴水町)	七海 友也	<p>【能登産の芋を使った芋焼酎の開発・販売】</p> <p>能登地区では葉たばこの生産が盛んであったが、たばこ消費の減少により葉たばこの廃作が相次ぎ、耕作放棄地化しており、これらの農地を有効活用するため、 ⇒さつまいもを栽培し、収穫した芋を原料に、麦焼酎製造のノウハウを活かして新たな芋焼酎を開発・販売</p>

申請者	代表者氏名	事業概要
新崎・志ヶ浦地区 里海里山推進 協議会 (穴水町)	岩田 正樹	<p>【世界農業遺産「能登の絶品ぼら茶漬け」の開発・販売】</p> <p>穴水湾における日本最古の漁法であり、世界農業遺産の構成資産である「ボラ待ち櫓」による漁で獲れたボラの殆どが自家消費されており、ボラを活用した商品開発による地域の活性化を図るため、 ⇒昔からの地元料理であるぼら茶漬けの具を長期保存できるように真空パックにし、同じ世界農業遺産に認定された静岡県の掛川茶とコラボした世界農業遺産「能登の絶品ぼら茶漬け」を開発・販売</p>
農事組合法人 しななた (志賀町)	土橋 裕久	<p>【かぶらずしのブランド化と規格外野菜を使った商品の開発・販売】</p> <p>志賀町の代田(しななた)地区にある古くから伝わる婚礼の風習である「嫁ほめうた」(志賀町無形文化財)にちなんだ地域特産品のかぶらずし「嫁ほめずし」は広く周知されておらず、売上が伸びていないため、 ⇒ホームページの作成等による宣伝広告の強化や、容器包装、パッケージデザインの改良によりイメージアップを図り、販路を開拓するとともに、同地区で生産される規格外野菜(大根、長なす等)で漬物等を製造・商品化し、「嫁ほめずし」とセットで販売</p>
能登島観光協会 (七尾市)	谷口 和義	<p>【能登島でのグリーンツーリズム体験プログラムの開発】</p> <p>能登島地区では、グリーンツーリズム体験を求める修学旅行生が年々増加しているが、修学旅行生向けの体験プログラムは春・夏用しかないため、 ⇒新たに秋・冬用の体験プログラムを開発するとともに、春・夏用の体験プログラムのブラッシュアップやインストラクターの育成など、年間を通して受入できる体制を構築</p>
能登島 Sans-Souci (サンスーシー) (七尾市)	長竹 俊雄	<p>【漁業体験や水産加工体験の機会の提供】</p> <p>里山里海の恵みである農林水産物がどのようにして生産・加工され、料理になるかを体験学習できる機会を提供し、誘客につなげるため、 ⇒能登島の食材に特化したレストランで、来店客を対象に漁業体験や干物などの製造体験ができる学習メニューを開発するとともに、レストランで提供する魚や無農薬栽培野菜を用いた加工品を開発</p>
(株)ハイディ ワイナリー (輪島市)	高作 正樹	<p>【イチジク・白ワインを使ったコンフィチュールの開発・販売】</p> <p style="text-align: right;">*「コンフィチュール」は「ジャム」のフランス語表現</p> <p>輪島市門前町では、規模は小さいがイチジクの栽培が行われており、イチジクの有効活用を図るため、 ⇒ブドウを利用したコンフィチュールづくりのノウハウを活かし、輪島市門前町で栽培されたイチジクを加えたコンフィチュールを開発し、県内のワイン販売店や自社ワイナリー会員へ販売</p>

申請者	代表者氏名	事業概要
<p>ほくの里 プロモーション 協議会 (津幡町)</p>	<p>井上 信一</p>	<p>【かほく市・津幡町・内灘町でとれた農産物を使った商品の開発・販売】</p> <p>河北1市2町では、過去において、まこもの生産量が全国第1位であり、紋平柿、砂丘らっきょう等は現在でも県内1位の生産量を誇っている。これら<u>地域の特産品の産地を維持していくためには、特産品を活用した商品化を進める必要があることから、</u> <u>⇒本年6月に立ち上げた生産者、JA、行政等で構成する協議会において、地域が一体となって、地元特産品に共通するロゴマークを付けるとともに、付加価値の高い加工品を開発</u></p>
<p>もく遊りん (白山市)</p>	<p>高田 慈之</p>	<p>【白山麓のそば粉等を使った「白山パスタ」の開発・販売】</p> <p>白山市鳥越地区は「そば街道」とも呼ばれるようにそばの生産が盛んであることから、<u>そば等の白山麓の農産物にこだわった新しい食文化をつくるため、</u> <u>⇒白山麓で生産されるそば粉や米粉等を利用して作るパスタ麺と白山麓の食材(椎茸・なめこ・堅豆腐等)を使ったソースを使用した「白山パスタ」を開発・販売</u></p>
<p>レッツ開墾 グループ 白山 (白山市)</p>	<p>有本 勲</p>	<p>【耕作放棄地で栽培された山菜の販売と里山体験ツアーの造成】</p> <p>ウインタースポーツや夏山登山などのレジャー関連産業を営む白山麓の事業者は、<u>3～5月は端境期となるため、新たな収入源を確保する必要があることから、</u> <u>⇒「道の駅瀨女」に隣接する耕作放棄地を活用して山菜を栽培し、端境期に収穫した山菜を道の駅等で直売するとともに、山菜の収穫体験などの農業体験ツアーを実施することにより、年間を通じた雇用を促進</u></p>