

大阪経済記者クラブ会員各位

(同時資料提供：外食産業記者会、(株)日本農業新聞)

「農商工連携フォーラムinおおさか」の開催について

【お問合せ先】大阪商工会議所
中小企業振興部（中村・野田）
TEL 06-6944-6493

- 大阪商工会議所企業経営支援委員会（委員長：石金正己ソフトプラザ21大阪協同組合代表理事）は、平成23年3月24日（木）午後3時～5時半に「農商工連携フォーラムinおおさか」を開催します。本フォーラムは、大阪府内の商工業者と、商工業とのビジネス連携を求める近畿地方の農林漁業者との出会いの場を通じて、「府県を超えた“地産近消”の農商工連携」を促進することが狙いで、今回初めて開催します。
- 農商工連携は、農林漁業者と商工業者が互いの「技術」「知識」「ビジネスノウハウ」等を持ち寄り、有機的に連携して新商品や新サービスの開発、生産、需要の開拓等に取り組むものです。環太平洋パートナーシップ協定（TPP）への参加を巡り、昨年12月には経済産業省が農業産業化支援に関するワーキンググループを設置するなど、農商工連携の促進に向けた動きが活発化しつつあります。
- 本フォーラムの開催に先立ち、大阪商工会議所は今年1月、近畿を中心にした農林漁業者から農商工連携につながるビジネス提案を募集しました。その結果、和歌山、三重、福井ほか近畿地方以外からの提案を含む計8件について、具体的なビジネスプランが発表されます。
- 当日は、まず、農林漁業者から、一次産品を高付加価値商品に加工するための技術、新興国への輸出ノウハウ、果物の皮の再利用法などのビジネスニーズが発表されます。その後、交流会を開催し、農林漁業者と商工業者が意見交換できる場を設けます。
- 大阪商工会議所では、今後も農商工連携を促進する事業の実施を通じ、地域ブランド・新製品開発を支援していきます。

以上

<添付資料>

○農商工連携フォーラム in おおさか 大阪の商工業者向け来場案内チラシ

農商工連携フォーラム in おおさか

主催：大阪商工会議所（今回初実施！）

3月24日(木)近畿を中心とした農林漁業者様が来阪し 大阪の商工業者様を前に、ビジネス提案を発表します！

大阪商工会議所は、大阪の商工業者様と、近畿を中心とした農林漁業者様とが出会い、農商工連携のきっかけをつかんでいただく場「農商工連携フォーラム in おおさか」を初開催いたします。

当日は、農林漁業者様が来阪し、大阪の商工業者様を前に、農商工連携につながるビジネス提案を発表していただきます。農商工連携に関心のある大阪の商工業者様は是非ともご来場ください。農商工交流会も行います。

【開催日】 平成23年3月24日(木) 午後3時～5時30分

【開催場所】 マイドーム大阪 8階 第6会議室（大阪市中央区本町橋2-5 ※大阪商工会議所北隣り）

【来場対象】 農商工連携に関心のある企業、新商品開発や高付加価値化を検討している企業等

（食品加工業、弁当・給食業、飲食業、飲料メーカー、醸造業、酒蔵、その他メーカー、
食品関係の小売・卸売・商社、ホテル・観光業、商品企画会社、包装業、コンサルタントなど）

【内 容】 I 農林漁業者によるビジネス提案発表（コーディネーター：榎禾の人 代表取締役 北埜修司氏）
II 農商工連携交流会（簡易な飲食の立食形式。交流会参加料お1人様500円<当日受付で支払>）

【本件担当】大阪商工会議所 中小企業振興部 経営支援担当 野田・中村
〒540-0029 大阪市中央区本町橋2-8 TEL：06-6944-6493 FAX：06-6944-6565

【農林漁業者の主な発表者（順不同）】

①「南高梅」を生産している農業生産法人（和歌山県）

事業概況	紀州「南高梅」の栽培（3ha）から生産まで手掛けています。木酢を利用した低農薬栽培、有機肥料の使用を基本とし、残留農薬の検査も行っております。現在は、青梅をJA、市場、ホテル等に販売するほか、自社加工場で天日干梅、味梅などを加工しています。
大阪の商工業者への農商工連携ビジネス提案と連携先の希望	・飲料メーカー、醸造所等と連携し、規格外や低未利用の梅を有効活用した梅エキス使用の飲料品等を開発したい。 ・飲食店と連携し、低農薬・有機肥料で育てたブランド梅使用メニューやドレッシング等を共同開発するなど、高付加価値素材を使った新規用途開発とブランド向上を図りたい。

②「ぶなしめじ」を生産している農事組合法人（三重県）

事業概況	総稼働本数年間270万本体制で、ぶなしめじを生産しています。「厚生労働大臣登録水質機関」で70成分農薬検査無検出の厳しい検査をクリアしたぶなしめじです。現在は、市場、卸業者を対象としたパック生産、外食産業向けほぐし対応を行っています。大阪への出荷実績もあります。
大阪の商工業者への農商工連携ビジネス提案と連携先の希望	・生産履歴が明確であり、農薬検査もクリアした安心安全のぶなしめじを、付加価値商材として、上手くストーリー立てて販売もしくは調理提供して頂ける外食産業、飲食店（小規模飲食店でも有難いです）、卸売業者、百貨店等、ホテル等を求めています。当法人としても年間を通じた生産体制と安定的な供給に努めます。 ・佃煮メーカーもしくは惣菜メーカー等と連携し、ぶなしめじを使った佃煮を新たに開発したい。

③「特別栽培米」「露地野菜」を生産している農業生産法人（福井県）

事業概況	有機・減農薬の「特別栽培米」、露地栽培を中心とした「野菜」、柿やメロン等の「果樹」の生産・販売に取り組むほか、加工部門として「いななかきもち」を手作りしています。「農産物検査機関」として農林水産大臣への登録を行い、地域生産者の米などの検査業務も担っています。
大阪の商工業者への農商工連携ビジネス提案と連携先の希望	・生産履歴や減農薬を最大限にアピールして特別栽培米の販売・調理提供にご協力いただける食品小売業、飲食店を探しています。 ・現在、当法人自身が生産したもち米を「かきもち」に加工して販売していますが、このなかに、健康に良い野菜や果実（当法人が生産したもの）を乾燥・粉碎したものを混ぜ「体に優しい野菜入りかきもち」として商品化することを考えています。野菜や果実の乾燥・粉碎化は当法人でも可能（例：人参の乾燥チップ・粉製品までは可能）ですが、これを何に活かすことができるか等のアイデア・知識・技術がないため、これらを有する大阪の商工業者との連携を希望します。

④ 「豆類雑穀」「漬物」を生産している農林公社（福井県）

事業概況	町内の農家 160 戸（15ha）と実証ハウス7棟、直営圃場4ha で無農薬・無化学肥料による「野菜」「豆類・雑穀」の技術指導と同野菜を使用した「漬物」の製造販売を行っています。平成 23 年からは同農法による「豆類・雑穀」の生産を拡大する計画です。
大阪の商工業者への農商工連携ビジネス提案と連携先の希望	<ul style="list-style-type: none"> ・「豆類」(大豆、アズキ、アヤマ、加豆等)「雑穀」(ゴマ、アマノイ、ヒト、モクシ、ゴマ等)は健康に優れているうえ、長期保存や運送面も難が少なく、様々な利用方法・利用価値があるはずですが、私達には商品化に向けたノウハウや加工技術が不足しています。食材や地域文化を大切にしている惣菜・弁当店、飲食店、和洋菓子店、食品メーカー等と連携し、健康・安心訴求型の加工食品や惣菜、菓子などの商品化を共に考えていきたいです。 ・無農薬無化学肥料栽培の野菜を使用した漬物を“生産者の顔と生産履歴が見える”安全安心な副菜として、お弁当やお料理に添えて提供していただける惣菜・弁当店、飲食店との連携を希望します。（お米の供給も可）

⑤ 「ぶり」の養殖業（愛媛県）

事業概況	宇和島市の遊子で、抗生物質の餌を与えていない「ぶり」を養殖（年間5万尾）しています。食品研究者と研究を重ねた結果、身のみならずキモ等を含めて魚体の90%を商品化でき、かつ保存可能期間のやや長い「ねかせトロ鰯」を独自技術のもと開発・商品化しています。現在、商品は、有名シティーホテル、グランメゾン級のフランス料理店に販売しており好評を得ています。
大阪の商工業者への農商工連携ビジネス提案と連携先の希望	<ul style="list-style-type: none"> ・アメリカやアジア新興国への輸出を手掛けたいので、輸出にご協力いただける商社との連携を希望しています。当方としても、供給面に加え、同行販売などの面でも協力させていただきます。 ・味はもとより、ロスの減少、鮮度の維持に関心があり、「ねかせトロ鰯」をブランド化して販売して下さる水産品加工業、小売業、当素材の持ち味を最大限に活かした調理をして下さる飲食店、外食チェーン、ホテル、当素材を使った新規メニュー開発に前向きな料理人との連携を希望します。

⑥ 「紅映梅」を生産している農業生産法人（福井県）

事業概況	町と町内企業による第3セクター方式の農業生産法人です。1haの梅園で福井梅「紅映梅」を栽培し、梅干しや梅調味料等の製造・販売をしているほか、直営梅酒工場で梅酒を生産しています。販売は地元の特産品販売所や農産物直売所のほか、オンラインショップでの取引も行っています。
大阪の商工業者への農商工連携ビジネス提案と連携先の希望	<ul style="list-style-type: none"> ・梅果汁、梅ドレッシングの大阪圏市場への販路を拓きたいですが、単なる販路の量的拡大ではなく、新規用途開拓やブランド向上、規格外や低未利用品の有効活用などが図れるかたちでの販路拡大を希望しております。「健康」「環境」「物語性」などを指向する食品流通業もしくはこうした食品流通業に販路を持つ卸売業、小売業、飲食店等と連携し、消費者に素材や商品の価値を理解していただける手法での販売を展開していきたいです。

⑦ 「南国果実」を生産している農業生産法人（沖縄県）

事業概況	パパイヤ、マンゴー、シークワーサー、パイナップル等を生産しており、果実として出荷しているほか、果肉を加工してフルーツピューレを生産・販売しています。
大阪の商工業者への農商工連携ビジネス提案と連携先の希望	<ul style="list-style-type: none"> ・パパイヤ、マンゴー、シークワーサー、パイナップル等の皮は、現在廃棄していますが、皮には栄養価が豊富に含まれているので有効活用し、新商品開発につなげたい。発酵できる施設や技術を有する大阪の企業（醸造所、食品メーカー、飲料メーカー等）と連携させていただき、ワイン発酵してソースやジャム等をつくりたいです。販路開拓については当法人も尽力します。

⑧ 「モチ麦」「サラダ向き野菜」を生産している農業生産法人（徳島県）

事業概況	麦（モチ麦）3ha、米6ha、レタス3ha、ネギ2ha、キャベツ30a
大阪の商工業者への農商工連携ビジネス提案と連携先の希望	<ul style="list-style-type: none"> ・酒造メーカーと連携し、モチ麦を原料に焼酎を作りたいです。 ・包装業、パッケージ会社等と連携し、サラダ（レタス、キャベツ等）のパッケージ販売に適する方法を考えたいです。同時にその販路開拓についても連携を希望します。 ・ドレッシングのメーカー、食品加工業、飲食店と連携し、当法人の生産する野菜の特徴や持ち味をふまえたドレッシングの開発を行いたいです。

参加お申込みは、この用紙のまま 06-6944-6565 宛にFAXしてください

会社名			
お名前		部署 役職	
お名前		部署 役職	
住所	〒		
TEL		FAX	

ご記入頂いた情報は大阪商工会議所から農商工連携に関する情報提供をさせて頂く際に使用する他、発表者に名簿として配布します。