

大阪経済記者クラブ会員各位

「農商工連携フォーラム in おおさか」の開催について

＜お問い合わせ＞

大阪商工会議所 流通・サービス産業部 経営支援担当
(担当：中村・伊藤)

TEL：06-6944-6493

- 大阪商工会議所をはじめとする、大阪府内23の商工会議所・商工会は、2月26日(火)、「農商工連携フォーラム in おおさか」を開催する。
- 「農商工連携」とは、商工業者と農林漁業者とが、互いの技術や知識、ビジネスノウハウなどを持ち寄り、連携して新しい商品・サービスの開発や生産、需要の開拓などに取り組むもの。今年で3回目となる本フォーラムは、大阪の商工業者と西日本の農林漁業者との「農商工連携」を促進する目的で開催する。本日より、商工業者からの参加申し込みを受け付ける。
- 参加する農林漁業者数は、過去最多となる10府県(大阪・京都・奈良・和歌山・三重・広島・香川・愛媛・福岡・熊本)の16者。近畿圏のみならず、中国・四国・九州の農林漁業者も、大阪の商工業者との連携を希望して参加する。
- プログラムは2部構成。第1部では、農林漁業者(発表者)が商工業者(聴講者)に対し、自慢の農林水産品を活用して商工業者(聴講者)とともに開発したい、新しい商品やサービスをビジネス提案する。提案の具体例としては、安心・安全な野菜(ねぎ)を活用した加工品の開発や、有機野菜をコンテンツとした観光ツアーの企画など。
- 第2部では、実際に農林水産品を展示し、試食を交えながら、展示商談会形式で交流を図る。

＜開催概要＞

- 第1部：ビジネス提案発表会
【日時】平成25年2月26日(火) 午後1時～同4時
【場所】マイドームおおさか 1階 展示ホール(大阪府中央区本町橋2-5)
【参加費】無料
【コーディネーター】株式会社禾の人 代表取締役 北埜 修司 氏
- 第2部：交流会
【日時】平成25年2月26日(火) 午後4時～同5時
【場所】マイドームおおさか 1階 展示ホール(大阪府中央区本町橋2-5)
【参加費】お1人様500円

＜取材要領＞

- 本フォーラムは、プレスオープンです。ご取材いただける場合は、当日、マイドームおおさか1階に設置する受付にお越しください。
- 取材にあたっては各社の腕章をご用意ください。

以上

＜添付資料＞

「第3回農商工連携フォーラム in おおさか」チラシ

大阪の
商工業者



西日本の
農林水産品



新しい
商品・サービス!

第3回 農商工連携フォーラムinおおさか 参加者募集

平成25年2月26日(火) 午後1時～同5時 主催:大阪商工会議所

大阪商工会議所および大阪府内22の商工会議所・商工会は、大阪の商工業者の皆さまと、西日本の農林漁業者とが、府県をこえて出会い、ビジネス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」を開催いたします。開催当日は、農林漁業者が自慢の農林水産品を活用したビジネスについて、皆さまにご提案いたします。また、農産物をご試食いただきながらの交流会も実施いたします。農林漁業者との連携にご関心の皆さま、奮ってご参加ください!

第1部

ビジネス提案発表会

～農林漁業者が、ビジネス提案をプレゼンテーション!～

【時間】 午後1時～同4時

【場所】 マイドームおおさか 1階 展示ホール (大阪市中央区本町橋2-5)

【参加費】 無料

【コーディネーター】 株式会社 禾の人 代表取締役 北埜 修司 氏

【定員】 180名

第2部

交流会

～農林水産品(一部)をご試食いただきながら、農林漁業者とご商談!～

【時間】 午後4時～同5時

【場所】 マイドームおおさか 1階 展示ホール (大阪市中央区本町橋2-5)

【参加費】 お1人様500円 (当日受付で申し受けます。釣銭が無いようにお願いいたします。)

【定員】 180名

☆フォーラムの流れ☆



農林漁業者が、商工業者の皆さまの前でビジネス提案を発表します。



発表後の交流会では、自慢の農産物の試食も行います。



これまでに、愛媛県の水産業者と大阪府内の老舗フランス料理店が成約を果たした事例も。



農林漁業者との連携により、新しい商品やサービスの開発につながる可能性があります。

主催:大阪商工会議所

共催:堺商工会議所、東大阪商工会議所、泉大津商工会議所、岸和田商工会議所、貝塚商工会議所、八尾商工会議所、豊中商工会議所、池田商工会議所、泉佐野商工会議所、北大阪商工会議所、松原商工会議所、箕面商工会議所、和泉商工会議所、大東商工会議所、藤井寺市商工会、富田林商工会、島本町商工会、羽曳野市商工会、岬町商工会、能勢町商工会、四条畷市商工会、豊能町商工会

★ビジネス提案の概要は、チラシ中面に掲載!ぜひご覧ください★

【フォーラム参加予定の農林漁業者一覧（順不同）】

① 松阪産の「和紅茶」を生産している農業生産法人（三重県）

事業概況	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県松阪市のやぶきた茶を紅茶風味に加工した「伊勢の和紅茶」を製造・販売している。 ・2012年秋には、三重県産品を使用して、「柚子」「マイヤーレモン」「生姜」のフレーバートイ3種も発売。
ビジネス提案	<ul style="list-style-type: none"> ・伊勢神宮の式年遷宮に向け、三重県産の農産品を活用したい事業者を探したい。 ・「式年遷宮」「伊勢」といったテーマを、飲食店などのメニュー開発などに活用してほしい。
希望する連携先	<ul style="list-style-type: none"> ・お茶の産地として有名な、松阪産の和紅茶をメニュー開発に活用したい飲食店など。 ・松阪産の農産品を取り扱いたい百貨店・スーパーなど。

② 「鹿肉」を加工している団体（三重県）

事業概況	<ul style="list-style-type: none"> ・鹿肉を活用したコロッケを製造している。 ・昨夏、大手のカレーチェーンと連携し、鹿肉コロッケを活用したメニューを開発した実績がある。
ビジネス提案	<ul style="list-style-type: none"> ・地元では獣害が深刻なため、その対策として捕獲した鹿肉をコロッケに加工している。飲食店などと連携して、コロッケを使った新しいメニュー開発を進めたい。 ・冷凍の鹿肉コロッケを取り扱いたい事業者も探している。
希望する連携先	<ul style="list-style-type: none"> ・鹿肉コロッケを利用したメニューを開発できる飲食店など。 ・冷凍の鹿肉コロッケを取り扱いたい百貨店・スーパー・惣菜店など。

③ 「生育補助剤」を生産している農業生産者（京都府）

事業概況	<ul style="list-style-type: none"> ・植物の生育補助剤（生育促進、病気予防、獣害対策）を販売している。 ・農薬を使わない野菜を求める飲食店や八百屋などと、安心・安全な野菜を栽培する農家との橋渡しをしている（「食の輪プロジェクト」）。
ビジネス提案	<ul style="list-style-type: none"> ・自社が取り扱う植物の生育補助剤を、農業だけでなく、緑化などにも活用してほしい。 ・安心・安全な野菜を生産する農家を、より多くの小売店やレストランなどと結び付け、農薬を使わない野菜の販路をさらに拡大したいと考えている。
希望する連携先	<ul style="list-style-type: none"> ・緑化に携わる造園業・建設業・住宅業など。 ・農薬不使用や減農薬などにこだわる小売店・飲食店など。

④ 和束産の「和紅茶」を生産する農業生産者（京都府）

事業概況	<ul style="list-style-type: none"> ・和束産の宇治茶を栽培。煎茶、ほうじ茶などのほか、和紅茶も生産している。 ・栽培面積は約2ha。
ビジネス提案	<ul style="list-style-type: none"> ・和紅茶を年間1t生産しており、紙パック入りの飲料として商品化も行っている。お茶の産地として有名な和束産の紅茶を取り扱いたい事業者と連携したい。 ・農作業や田舎体験に興味を持つ方を対象に、体験ツアーなどを実施したい。
希望する連携先	<ul style="list-style-type: none"> ・和紅茶を利用して、スイーツなどの加工品を製造できる食品メーカー。 ・和束産の和紅茶の取扱いに関心のある百貨店など。 ・農作業などの体験ツアーを企画できる旅行代理店・イベント会社など。

⑤ 「大阪府内産の木材」を取り扱う協同組合（大阪府）

事業概況	<ul style="list-style-type: none"> ・大阪府内産の木材を生産・販売している。 ・原木市場の取扱量は年間4,600m³。製材品生産量は年間400m³。
ビジネス提案	<ul style="list-style-type: none"> ・大阪府内産木材、特に優良材である「おおさか河内材」のブランド化を進めている。年輪が緻密で見た目にも美しく、粘りがあり丈夫な優良材として木材市場では高く評価されているが、まだまだ認知度が低い。商工業者との連携によりPRを進めたい。 ・低炭素社会実現への機運が高まる中、環境に優しい木材を使用した内装化を提案したい。
希望する連携先	<ul style="list-style-type: none"> ・「おおさか河内材」など、大阪産木材に関心のある商社・製材業者・建築業者。 ・大阪産木材を利用したオフィス内装などに関心のある事業者。

⑥ 「泉州水なす」などを生産している農業生産者（大阪府）

事業概況	<ul style="list-style-type: none"> ・アクが少なく、生食でも利用できる泉州水なすを栽培。 ・農業を通じて感じる「自然の力」を、子どもたちに伝えたいと考えている。
ビジネス提案	<ul style="list-style-type: none"> ・農作物の栽培を通じて知ることができる「いのちのサイクル」を、動画やCGなどリアルな表現を用いてインターネット上などで発信したい。子どもたちの教育に役立てたいと考えており、連携先を探している。
希望する連携先	<ul style="list-style-type: none"> ・「アフターエフェクト」などのソフトを活用し、Webデザインを行えるデザイン会社。 ・子どもの教育にノウハウを持つ通信教育会社など。

⑦ 生産者をとりとまとめ「伝統野菜」などを提案営業している法人（大阪府）

事業概況	<ul style="list-style-type: none"> ・関西を中心に、全国の生産者と提携しており、こだわりの農産物をレストランやホテルなどへ提供している。 ・冬期であれば、九条ネギや聖護院かぶら、大和真菜などを取り扱っている。
ビジネス提案	<ul style="list-style-type: none"> ・生産者のネットワークを駆使し、<u>お客様のニーズに合った野菜</u>を提供したいと考えている。 ・例えば、なにわ伝統野菜や大阪産（もん）野菜、京野菜など近畿の伝統野菜や、生産者の顔の見える野菜、化学肥料の使用を抑えた安心・安全な野菜などを活用してもらいたい。
希望する連携先	<ul style="list-style-type: none"> ・特色のある野菜をメニューに利用したい<u>飲食店・ホテル</u>など。 ・安心・安全な野菜を取り扱いたい<u>百貨店・スーパー</u>など。

⑧ 「希少性の高い野菜」などを生産している農業生産グループ（奈良県）

事業概況	<ul style="list-style-type: none"> ・希少性の高い<u>サラノバレタス（リーフレタス）</u>を生産。 ・2012年から、<u>彩り野菜</u>（スイスチャード、赤軸ほうれん草など）の栽培にも取り組んでいる。
ビジネス提案	<ul style="list-style-type: none"> ・食材にこだわりのあるレストランなどを対象に、野菜を栽培している。 ・色鮮やかな「彩り野菜」も栽培しており、<u>特色のあるメニュー開発</u>に活かしてほしいと考えている。
希望する連携先	<ul style="list-style-type: none"> ・食材にこだわりのある<u>飲食店、料理人</u>など。 ・こだわりの農産物を飲食店に提供したい<u>卸売業・青果店</u>など。

⑨ 「味覚狩り」を行っている観光農園（奈良県）

事業概況	<ul style="list-style-type: none"> ・約40種類の果樹・野菜の味覚狩りを中心とした<u>観光農園を運営</u>。年間約15万人が来場している。 ・環境に優しい農業に取り組んでおり、「<u>エコファーマー認定</u>」を取得している。
ビジネス提案	<ul style="list-style-type: none"> ・味覚狩りやバーベキュー、各種体験教室を利用できる自社の農園・設備を活用し、<u>法人向けのイベントを展開したい</u>と考えており、連携できる企業を探している。 ・法人の研修や福利厚生にも、自社農園を活用してほしい。
希望する連携先	<ul style="list-style-type: none"> ・法人向けの観光農園ツアーなどを企画する<u>旅行代理店・イベント会社</u>など。 ・観光農園を従業員の研修などに活用したい<u>事業者</u>。

⑩ 「有機野菜」を栽培している農業生産法人（奈良県）

事業概況	<ul style="list-style-type: none"> ・ハウス施設内面積2.8haの自社農園で、年間を通じて<u>野菜とハーブを生産・販売</u>している。野菜は、ほうれん草や水菜、小松菜、ルッコラ、春菊などを栽培。 ・自社で生産する農産物はすべて、<u>有機JASの認定</u>を受けている。
ビジネス提案	<ul style="list-style-type: none"> ・有機野菜の収穫をコンテンツとして、<u>観光ツアーを展開</u>したいと考えており、連携できる事業者を探している。 ・有機栽培を行っているため、虫害などのアクシデントに備え、実際の必要量よりも少し多めに栽培している。この<u>余剰分を加工品として活用</u>したいと考えている。
希望する連携先	<ul style="list-style-type: none"> ・「有機野菜狩り」に関心のある、<u>旅行代理店・イベント会社</u>。 ・有機野菜を活用したメニューを開発できる<u>飲食店</u>など（例：グリーンスムージー）。 ・漬物を製造・販売できる<u>食品メーカー</u>。

⑪ 「露地栽培」に取り組む農業生産グループ（和歌山県）

事業概況	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>玉ねぎや生とうもろこし</u>などを中心に、野菜を旬の時期に収穫する露地栽培を実施。 ・栽培面積7ha強。2015年度には10ha以上の作付を目指している。
ビジネス提案	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的に作付前発注を前提とし、販売単価は固定で取引している（年度ごとの設定）。 ・リスク分散のため、<u>複数産地からの調達を希望する事業者</u>を探したい。 ・京阪神の量販店や漬物業者、業務加工野菜のベンダーなどとの取引実績がある。
希望する連携先	<ul style="list-style-type: none"> ・複数産地からの調達によるリスクヘッジに関心のある<u>量販店・食品加工業</u>。

⑫ 「じゃがいも」を栽培している農業生産法人（広島県）

事業概況	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>じゃがいもを生産</u>している。その他、花苗・野菜苗、各種野菜も栽培。 ・規格外のじゃがいもを活用し、コロッケやソース、カレー、ラーメンといった、<u>じゃがいもの加工食品を企画・販売</u>している（製造はOEM）。
ビジネス提案	<ul style="list-style-type: none"> ・排水のよい、サラサラした赤土で栽培したじゃがいもは、ホクホクとして煮崩れしにくく、甘くてのどごしがよいのが特徴。このじゃがいもを使って、<u>スイーツや惣菜などを製造・販売</u>してほしい。 ・じゃがいも畑で<u>収穫ツアーを開催</u>しており、大阪からも集客したいと考えている。 ・じゃがいも畑・野菜畑の<u>オーナー制度</u>（10坪程度）を検討中。
希望する連携先	<ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいもを利用した<u>スイーツ</u>を企画・製造できる<u>食品メーカー</u>。 ・こだわりの農産物とその加工品（惣菜など）を取り扱う<u>スーパー・百貨店・通信販売会社</u>など。 ・農業観光ツアーを企画・販売できる<u>旅行代理店・イベント会社</u>など。

⑬ 「桃」「すもも」を生産している農業生産者（香川県）

事業概況	<ul style="list-style-type: none"> ・2.5haで、桃・すももの栽培を行っている。 ・収穫した桃・すももを加工してジャムやシャーベットを製造・販売。7月上旬から9月中下旬までに収穫した完熟桃をそのまま加工している。 ・四国遍路のルート沿いで直売所を運営している。
ビジネス提案	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャム・シャーベットに続く加工品を開発したい（お菓子など）。特に、冬期に製造・販売できるものを探している。 ・大阪からの四国遍路ツアー参加者に、休憩所として直売所へ立ち寄ってほしいので、どのような形態を整えれば参加者に喜ばれるかのアイデアを求めている。
希望する連携先	<ul style="list-style-type: none"> ・桃やすももの加工についてアドバイス（一次加工～製品化のどの工程でも可）できる食品メーカー・飲食店など。 ・四国遍路ツアーなどを企画する旅行代理店・イベント会社など。

⑭ 「みかん」などを栽培している農業生産法人（愛媛県）

事業概況	<ul style="list-style-type: none"> ・温州みかんなど柑橘類を生産。栽培面積は約6ha。エコファーマーとして認定を受けている。 ・100%ストレート果汁のみかんジュースや、内皮がついた状態で加工しているみかん缶詰を製造している。
ビジネス提案	<ul style="list-style-type: none"> ・みかんジュースをさらに加工してお酢を製造したいと考えており、連携先を探している。 ・添加物を使用していないみかんの缶詰を活用し、加工品（スイーツなど）を製造したい。
希望する連携先	<ul style="list-style-type: none"> ・みかんジュースや缶詰を利用して加工品を製造できる食品メーカー。 ・こだわりのみかんを取り扱いたい小売店など。

⑮ 「ねぎ」を生産している農業生産法人（福岡県）

事業概況	<ul style="list-style-type: none"> ・青ねぎ・小ねぎを年間50トン生産している。約90%が注文生産。近畿圏の大手スーパー、百貨店にも納入している。 ・自社で生産したねぎを利用し、ねぎドレッシングを製造。関東・関西・九州の百貨店などで販売している。
ビジネス提案	<ul style="list-style-type: none"> ・「グローバルギャップ認証」という、安全な農業に関する国際基準を取得し、安心・安全なねぎを生産している。私どものねぎと、それを使ったねぎドレッシングを飲食店・ホテルなどで活用してほしい。 ・ねぎを利用した、新しい加工品を開発したいと考えており、連携できる企業を探している。
希望する連携先	<ul style="list-style-type: none"> ・こだわりのねぎとねぎドレッシングをメニュー開発に活用したいレストラン・ホテル・旅館など。 ・新しい加工食品を企画・製造・販売できる食品メーカーなど。

⑯ 「白ねぎ」などを生産している農業生産法人（熊本県）

事業概況	<ul style="list-style-type: none"> ・標高650mの南阿蘇地域の過疎化集落で営農している。 ・地元の土壌に合う白ねぎを栽培。現在の栽培面積は3ha。
ビジネス提案	<ul style="list-style-type: none"> ・白ねぎの栽培を本格化させるため、加工食品を開発したい。 ・廃校の校舎などを活用し、農業経営を志す若者などを対象にした研修の場をつくりたいと考えており、連携できる事業者を探している。
希望する連携先	<ul style="list-style-type: none"> ・白ねぎを利用した加工品を製造できる食品メーカー。 ・若者に農業の経営ノウハウを教えることができる専門学校・コンサルタントなど。

<お申し込み方法>

- ・下記に必要事項をご記入のうえ、FAX（06-6944-6565）にてお申し込みください。定員に達し次第締め切りますので、お早めにお申し込みください。
- ・お申し込みいただいた方には、開催約1週間前に参加証をFAXにてご送付いたします。当日受付でご提示ください。
- ・本事業は大阪府の補助金を受けて運営していますので、来場者全員に簡単なアンケートにご協力いただきます。また、参加する農林漁業者や提案内容は、都合により変更する場合がございます。予めご了承ください。

【本件担当】 大阪商工会議所 流通・サービス産業部 経営支援担当 伊藤・中村
〒540-0029 大阪市中央区本町橋2-8 TEL:06-6944-6493 FAX:06-6944-6565

第3回 農商工連携フォーラムinおおさか 参加申し込み書 FAX:06-6944-6565

貴社名			
お名前	お役職	参加内容	発表会・交流会
お名前	お役職	参加内容	発表会・交流会
ご住所	〒 -		
TEL	FAX		
所属団体	① 商工会議所・商工会に所属している（商工会議所・商工会名=） ② 商工会議所・商工会には所属していない		

※ご記入いただ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いただく際に使用するほか、発表者に名簿として配布します。
※3名以上でのお申し込みの場合は、お手数ですが申込書をコピーしてご利用ください。