

令和5年度

6次産業化スタートアップ事業 報告書概要版

事業の目的

地域の農林水産物を活用した商品開発に取り組みたい農林漁業者等に対し、商品開発に関する基礎的な知識・ノウハウ習得を支援し、農林水産物の付加価値向上により生産者の所得向上及び生産振興の拡大を図ることを目的としています。

【スタートアップ支援における狙い】

- 地域農林漁業者等の「つくってみたい」「知ってもらいたい」「地域に貢献したい」などのチャレンジ意欲（モチベーション）醸成！
- 「もっと稼ぎたい」を実現する稼げる農林漁業者の育成！
- 地域農林水産資源の活用可能性（価値）の発見と拡大！



事業の概要

6次産業化に向けた事業者の取組みを伴走型でサポートする事業

県内農林漁業者の現状を理解し、商品開発の取組みを支援

参加対象者

農林水産物を活用した
商品開発に初めて取組む
県内の農林漁業者や加工事業者等

支援内容・対象商品

- **新商品の開発**
- 自社または地域の農林水産物を活用した商品
- 自社で加工または販売する商品

取組み目標

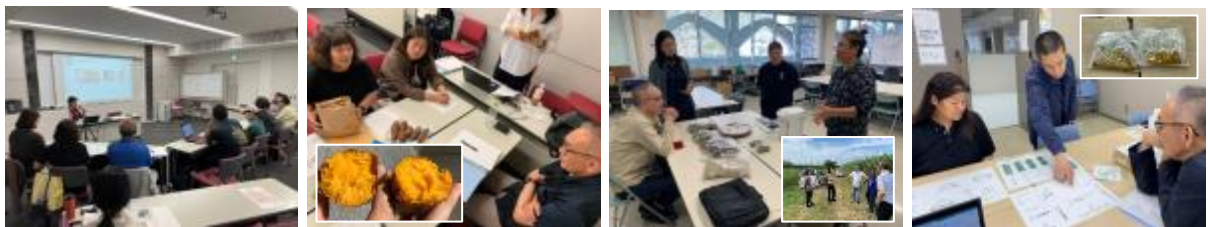
● **試作品の完成**

※次年度以降に商品完成や販路開拓を目指す（パッケージ、成分分析、一括表示など）

支援対象 令和5年度研修参加事業者一覧

団体名	住所	活用資源・開発商品など
島袋農園	読谷村	琉球山芋の餡子をパイ生地に包んだオーブン焼き
與古田農園	うるま市	冬季の焼き芋、 夏季の冷やし芋（冷凍真空パック）
ぼーのファーム	石垣市	経産牛と島スパイスを使った 「島ソーセージ」
K A Z I 企画	石垣市	オクラを練りこんだ米粉麺「オクラ麺」、 乾燥オクラ
農園mareeba	宮古島市	かぼちゃ、ゴーヤー、マンゴー、メロンなどの カットやペースト（冷凍真空パック）
久米島とりっぴ	久米島町	海洋深層水で洗った 早摘み生もずく

coming soon!



令和5年度の支援プログラム(支援の流れ)



- 商品づくりに関する**個別指導** ※専任の専門家による伴走支援
- 商品開発に係るノウハウやヒントを学ぶための**集合研修**
- 試作品の消費者への**お披露目** ※「島ふ〜どグランプリ+」で一般消費者に向けたPR
- 取組み**成果の発表**と事業者間の**交流**

6次産業化
スタートアップ
事業



<事業者の商品開発コンセプトシート>

島袋農園 (読谷村)

- アスリートの合宿先読谷から栄養価豊富で希少な琉球自然薯を使った「クーガ芋パイ」誕生!
- 読谷のゆんだ市場の2月の山芋フェアで販売開始決定!

<発想の背景>

・数十年前から価格が変わっていないクーガ芋について、価値に見合う適正な価格で取引することで生産者の収益を上げ、生産者を増やしたい
・クーガ芋の良さをPRしたい

<活用資源・主な原材料の特性>

・琉球自然薯(クーガ芋)は4月に種芋植付し、翌年1~3月に収穫する。
・年に1回しか収穫できない貴重品。
・脂肪を作る働きを助ける栄養素が含まれている。

<ターゲット>

- 40~50代女性
- 健康志向の方

<コンセプト>

【島を袋切(たいせつ)に】
風土のお菓子を提供する
『しまふくろパイ』

<利用シーン>

- お土産
- 期間限定(12~5月末)
- スポーツ後
- 自分へのご褒美
- 家族の時間

<製造方法や商品特性>

・85~86g/個
・クーガ芋の餡は冷凍保存できる
・テイクアウトはトースターで1分程加熱
・クーガ芋のほかに、ローゼルや紅山芋でシリーズ展開を想定

<販路想定、販売方法>

・手売り販売
・自社店舗オープンを目指し、ゆんだ市場(読谷村)で販売開始
・アンケートを実施し商品改良に役立てる



・クーガ芋パイ



・パッケージツールのデザイン試作



・クーガ芋ハート形の葉

與古田農園 (うるま市)

- 自家栽培の沖夢紫(紅芋)・黄金芋で作る焼き芋
- 2月から宮城島内のパーラー(Cafe J)で販売予定!

<発想の背景>

年間を通して栽培・出荷をしている芋について、付加価値を高め、収益を上げたい。

<活用資源・主な原材料の特性>

與古田農園は、沖縄本島の中部東海岸に位置する宮城島の高台に広がる畑で農業を営む。第1パコ生産を24年経験した後、野菜や芋の生産を始め3年になる。芋はこれまで11品種の生産を経験し、特に紅芋と黄金芋の栽培に力をそそぐ。

<ターゲット>

地元>市内>県内
まずは地元。次に市内。その先に県内。
※需要に応じて検討

宮城島の潮風と太陽
が育んだ食材を
シンプルにいただく
『島焼き芋』

<利用シーン>

お年寄りから子どもまで日常的に気軽に食べてもらえる商品。地元の方々のおやつに、観光客の旅のお供に

<製造方法や商品特性>

・焼き芋機でじっくり火入れ(焼き石釜め40~50分、焼き芋40~50分)
・熱々のお手を量り売り、紙袋にて販売(お土産でもその場で食べ歩きでも)
・トッピングで食べ方いろいろ

<販路想定、販売方法>

1.地元のパーラー
2.直売所(うるまマルシェ・ちゃんぶる~市場など)



ここで栽培しています!



鮮やかな焼き芋

ぼーのファーム (石垣市)

- 肥育した石垣島産経産牛を用いた食肉製品
- 地域資源の循環によるいいものづくり

<発想の背景>

「命を大事にいただく」
・自家産牛を頭丸ごと仕入れて加工
・全ての部位を生かし、捌き、加工したい
・我が子に「おいしい」と言って食べてほしい、安心安全なものを作りたい

<活用資源・主な原材料の特性>

・自家牧場の経産和牛
・牧草を輸入に頼らず自家生産している
・家族経営
・生産飼育~精肉加工、販売まで同じ作り手

<ターゲット>

- 子育て家庭、祖父母

<コンセプト>

発色剤不使用、無化調
『石垣島ぼーのファーム
ソーセージ』

<利用シーン>

- 贈り物
- 特別な日(誕生日など)
- お土産

<製造方法や商品特性>

・自社加工場製造(充填、スモーク、スチーム、乾燥)
・3Dフリーザー使用(急速冷凍)
・真空包装(真空袋ORスキニパック)
・島産スパイスで味付けした肉々しさを感じるソーセージ
(ロビーチ、レモンラス、ローズマリー、シーソ、オクラ等)

<販路想定、販売方法>

・石垣島内外のセレクトショップや島内リゾートホテル等への卸
・2023年12月18日にグランドオープンした自社店舗での店頭販売
・自社ホームページ販売



KAZI企画 (石垣市)

- 石垣島産の「オクラ」入り米粉麺を作るまでの工程にチャレンジ!
- 県内・島内の加工事業者等と協力・連携し乾燥粉末の試作に注力した事により見えてきた新たな加工の可能性

<発想の背景>

・毎日収穫するオクラ栽培の中で、どうしても出てしまう規格外を上手く活用して、オクラ収穫のない時期にもオクラの加工品で年間を通してオクラの魅力を発信したい

<活用資源・主な原材料の特性>

・島のオクラは、大きめでも柔らかく、食物繊維が豊富で多くの栄養素が多い食材。規格外品でも同じ成分。毎日消費されるものを新たな加工品の形として生まれ変わらせた

<ターゲット>

●子供や高齢の方
●健康を意識した働く世代の方

『乾燥オクラ』
規格外オクラを使った加工品の試作によりみえてきた新たな可能性
米粉麺のほか、お茶、たい焼き、惣菜など

<利用シーン>

●離乳食
●介護食
●健康補助
●便秘解消など

<製造方法や商品特性>

乾燥粉砕商品⇒お茶へ
粉末商品⇒とろみ用、お菓子など
(米粉にオクラ粉末を練りこんだオクラ麺(常温真空パック120g入り賞味期限約3~6か月予定)

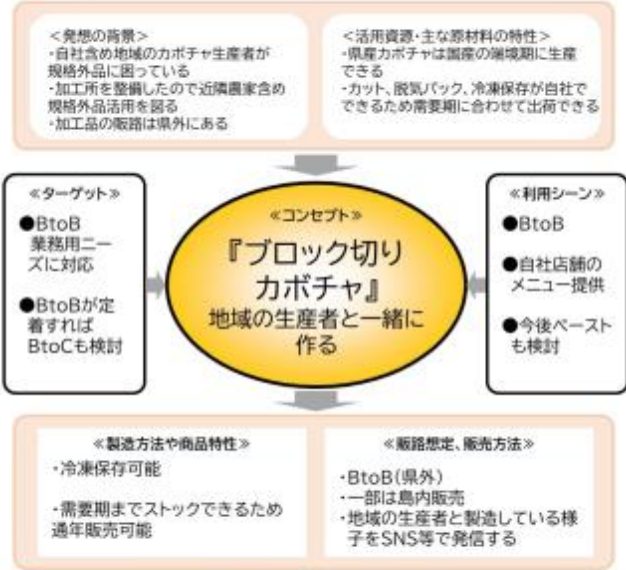
<販路想定、販売方法>

・お茶⇒介護施設、ドラッグストア
・粉末⇒ベビー食取り扱い店、お菓子屋さん
・オクラ麺⇒ベビー食取り扱い店



農園mareeba (宮古島市)

- 農業の盛んな宮古島市をもっと盛り上げたい
- 6次産業化の取組を通じて地域住民が集まる場所づくりを目指す
- スープの原材料に新鮮野菜のカットブロック・ペースト(冷凍)開発

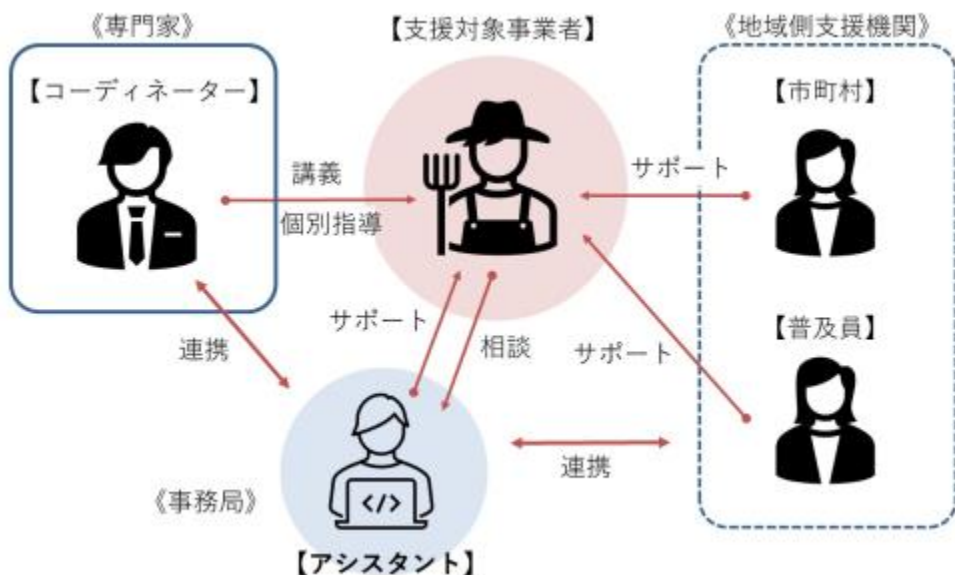


久米島とりっぴ (久米島町)

- 海洋深層水で洗った「早摘み生もずく」
- 塩漬けしないので塩抜不要！希少な若い早摘みもずく



<支援体制>



<統括コーディネーター>

- 池村博隆氏 (ものプランおきなわ)

「銀座わしたショップ」の立上や「沖縄物産展」の企画・運営に携わるほか、沖縄タイムス紙に商品開発や販路開拓のエピソードを連載するなど、沖縄県の事業者や事情に精通。これまでに本事業や前身事業の研修講師や事業推進委員を務め、本県の6次産業化の取組みに長く携わる。

「令和5年度 6次産業化スタートアップ事業 報告書概要版」

令和6年3月

発行：沖縄県農林水産部流通・加工推進課

協力：株式会社アール・ピー・アイ、沖縄セルラーアグリ&マルシェ株式会社