

地方創生推進交付金を活用した小郡市農産物等特産品化事業

小郡市農産物等特産品化事業費補助金

概要

小郡市の農産物等を使用した特産品の開発及び改良に取り組む者に対し、ブランドイメージの確立や販路拡大等を支援することにより、小郡市の農業振興と農産物の産地銘柄の確立を図るもの。

補助対象経費

- ①宣伝広告費、特産品等の開発及び改良に要する試作費
- ②コンクール出品や試食会等に要する経費
- ③販路拡大のため市場や商談会へ出展する参加登録費
- ④ブランド確立に係るデザイン設計費 等

※補助金は消費税等を除く対象経費の3分の2以内

※同一補助事業者による補助金交付申請は連続する5年度まで可能

補助金交付実績

団体名		H29	H30	R1	R2
七夕枝豆を 広める会	交付額	170,000円	213,000円	137,000円	100,000円
	内容	枝豆	枝豆	枝豆	枝豆、枝豆豆腐
(一社)小郡市 観光協会	交付額	202,000円	520,000円		
	内容	キヨミドリ、コナダ モン(米)、ミズホ チカラ(米)の試作 品開発	H29の作物に加え、 七夕スイカの試作品 開発		
小郡☆農 ガールズ	交付額			193,000円	105,000円
	内容			甘酒	醤油
キヨミドリ 推進部会	交付額				25,000円
	内容				枝豆、豆腐
補助金 予算・決算 合計	決算額	372,000円	733,000円	330,000円	230,000円
	予算額	1,000,000円	1,000,000円	909,000円	810,000円

七夕枝豆・キヨミドリについて

七夕枝豆

- ・市内農業者の「宝満の市」「小郡市飲食店組合」で構成する「七夕枝豆を広める会」が発案。
- ・七夕神社、老松宮でお祓いを受けた大豆を使った特別な枝豆として生産し、旧暦の七夕期間に販売。
- ・目標は枝豆としての特産品化。

七夕枝豆	H29	H30	R1	R2
生産者数	14人	12人	9人	10人
生産面積	10a	20a	15a	26a
生産量	約120kg	約240kg	約140kg	約220kg

キヨミドリ

- ・糖度が高い、一貫して緑色を保持する、という特徴を持つ、希少価値の高い大豆の品種。
- ・最終的な目標は大豆としての特産品化。

キヨミドリ	H29	H30	R1	R2
生産者数	1人	2人	5人	5人
生産面積	8a	40a	56a	35a
生産量	約80kg	約380kg	約140kg	463kg

七夕枝豆を広める会（H29～）

事業内容	七夕神社、老松宮でお祓いした大豆を用い、宝満の市の農業者が「七夕枝豆」として栽培する。七夕枝豆をPRするイベントの開催や、旧暦の七夕の時期（例年8/1～8/14）に小郡市飲食店組合店舗による七夕枝豆を用いた創作料理の販売を行う。
活動内容	<ul style="list-style-type: none"> ・味坂保育園の園児による種まき体験、枝豆収穫体験、枝豆試食会 ・七夕枝豆収穫祭、七夕枝豆フェアの開催 ・七夕枝豆ざる豆腐を開発し、宝満の市で販売（R2から）。
課題	<ul style="list-style-type: none"> ・宝満の市、小郡市飲食店組合店舗以外の販路が確保できていない。 ・七夕枝豆フェアでの参加店舗、メニューが増えていない。
今後の方針	<ul style="list-style-type: none"> ・収穫祭の内容充実、七夕枝豆生産者及び提供店舗の増加を目指していくことで、特産品としての認知度アップを図る。 ・宝満の市以外での店舗の販売、加工商品の開発等、更なる高付加価値化を図る。

小郡☆農ガールズ（R1～）

事業内容	小郡市の女性農業者が中心となり「特産品」を生み出すべく、小郡市産の赤米や酒米等を原料に使った新商品を開発する。
活動内容	<p>【恋する甘酒】（R1）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原料である赤米・酒米にスポットを当て、栄養価が高く、美容効果もあることから、主に女性をターゲットとして販売。 <p>【醤油】（R2）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・無農薬・無肥料で生産した大豆、麦、米を使った醤油の美容・健康効果を打ち出し、一般消費者をターゲットとして販売。
課題	認知度上昇を目指し、新たな販路を開拓する必要がある。
今後の方針	結婚式場の引き出物など、高級感を売りに営業を行い、新たな販路開拓を目指す。

キヨミドリ推進部会（R2～）※H29、30は小郡市観光協会での取組

事業内容	「キヨミドリ」を活用し、小郡市にちなんだ名称を付した各種加工品を開発する。
活動内容	R2は、枝豆として出荷したほか、キヨミドリ豆腐を開発（日田市の豆腐メーカーへ委託）し、試食会を開催。
課題	<ul style="list-style-type: none"> ・枝豆の収穫に、生産者の多大な労力がかかり、生産量に限界がある。 ・枝豆からの加工品づくりは、ペーストや粉にする工程が必要となり、同作業を担う事業者、農業者の確保が必要。
今後の方針	<ul style="list-style-type: none"> ・大豆の加工品開発を目指す。 ・市内外の事業者とのパイプづくり、商品の「出口」までを含めた構想を描いた上で、加工品開発に注力していく。