

金沢ブランド農産物加工戦略及び流通販売戦略

報告書 (概要版)

平成 20 年 3 月

金沢ブランド農産物加工・流通推進会議

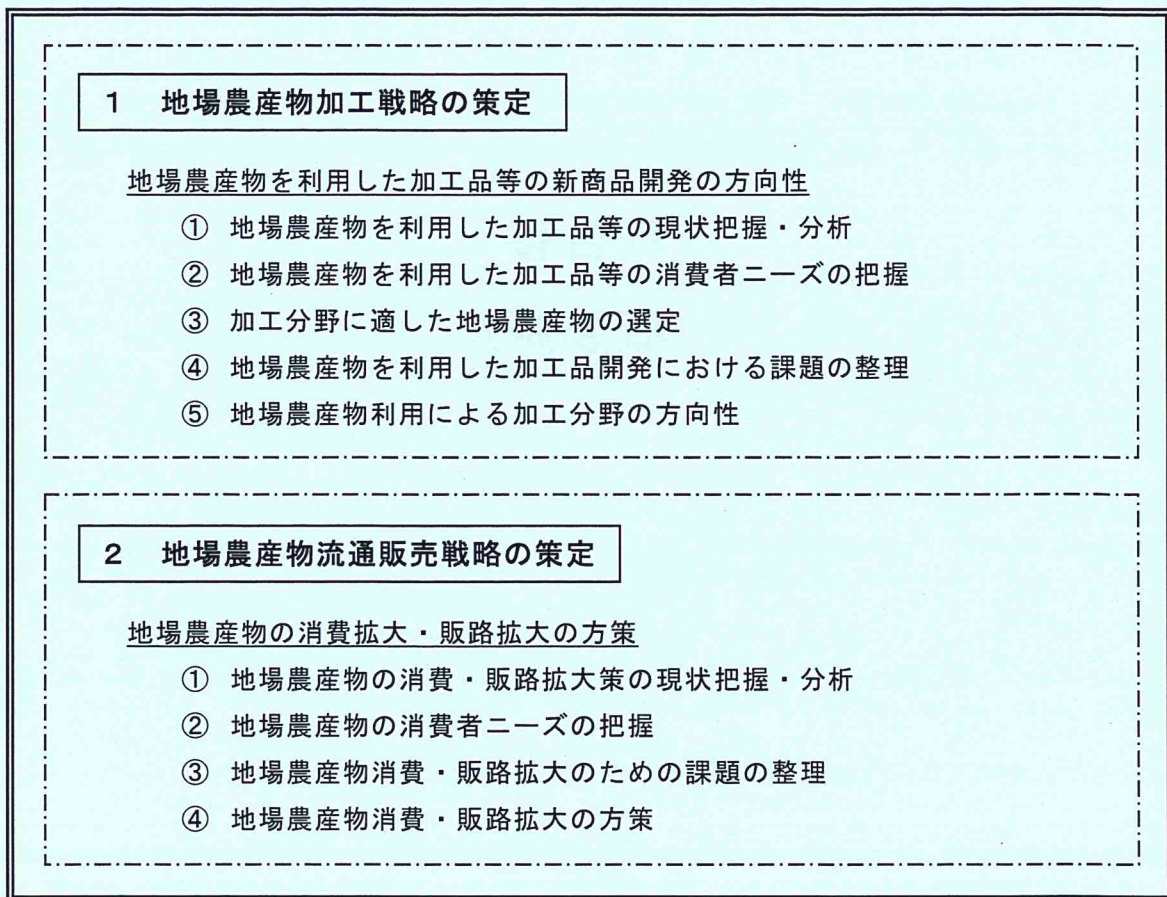
1. 加工・流通販売戦略の策定

1-1 目的

金沢ブランド農産物加工・流通推進会議では、地場農産物の生産、加工、流通等の現状を把握し、食品産業や流通業界等と連携し、その特性と消費者ニーズにあった加工品等の新商品開発の方向性及び地場農産物の新たな流通方法について協議し、国内外で通用する新たな地場農産物の確立を図ることを目的とする。

1-2 戦略策定の進め方

金沢ブランド農産物加工・流通推進会議における戦略策定の進め方を以下に示す。

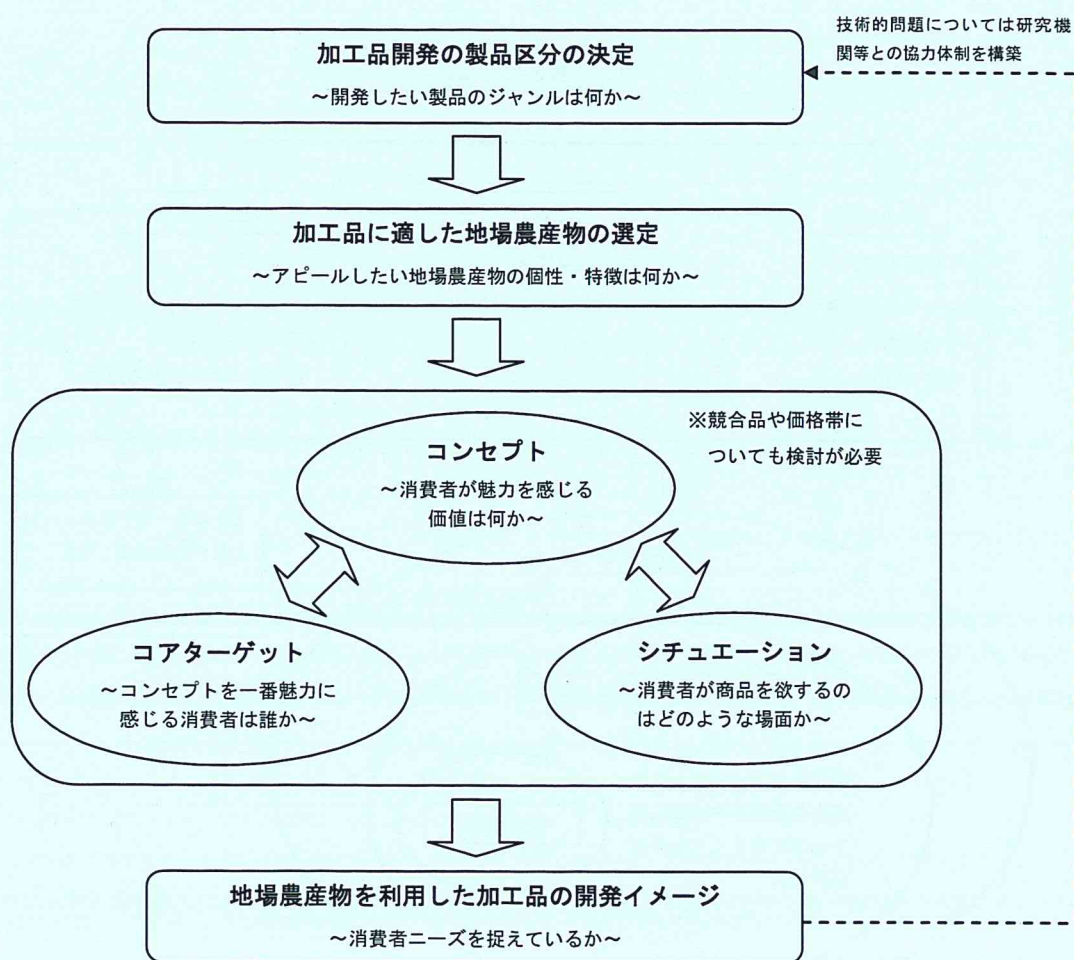


2. 地場農産物加工戦略の策定

【製品区分による開発の方向性】

分野	製品	開発の方向性
食品	菓子類	消費者の注目を集めるためには、これまで以上に味・素材・製法へのこだわりや商品のオリジナリティーを追求していく必要がある。
	漬物・惣菜等	この分野では味・素材・製法へのこだわりを持ちつつ、著名な料理関係者や企業ブランド力を付加価値として加えることも重要である。
	ご飯・パン・麺類等	地場農産物には栄養価の高いものが多いので、消費者の健康志向に合わせた加工品開発を行うべきである。
	顆粒食品・調味料等	地場農産物の効用を十分に発揮するだけでなく、調理を簡単・多彩にするアイデアを加えたオリジナリティーのある商品であることが重要である。
食品以外	化粧品・生活用品等	食品以外の加工品は、食品としての利用手段がないものに対して検討するものであり、現在の地場農産物の中には、この分野に該当するものはない。

【加工品開発の手順】



<地場農産物利用による加工品開発の手順>

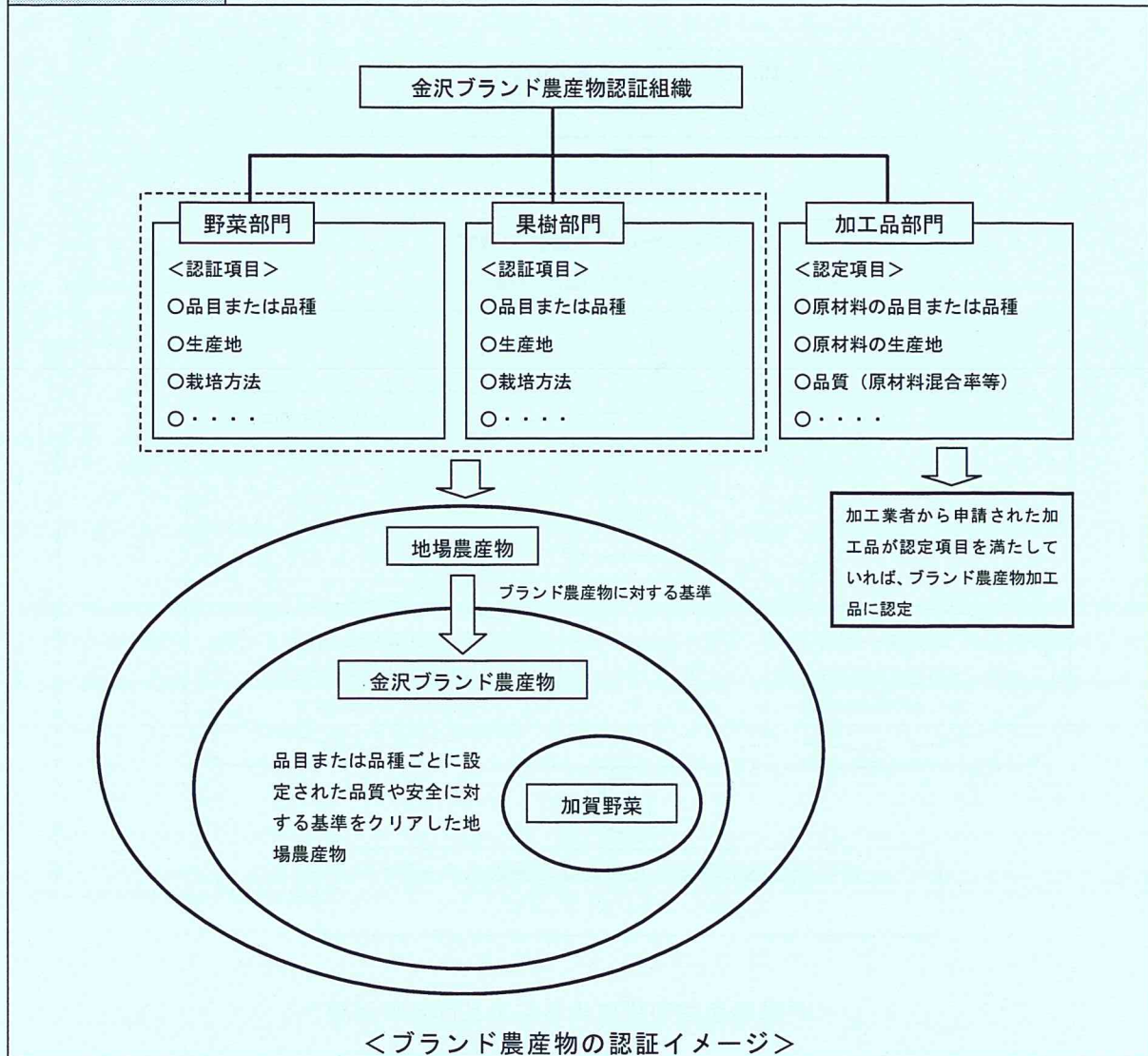
【加工品開発を促進させる具体的な施策】

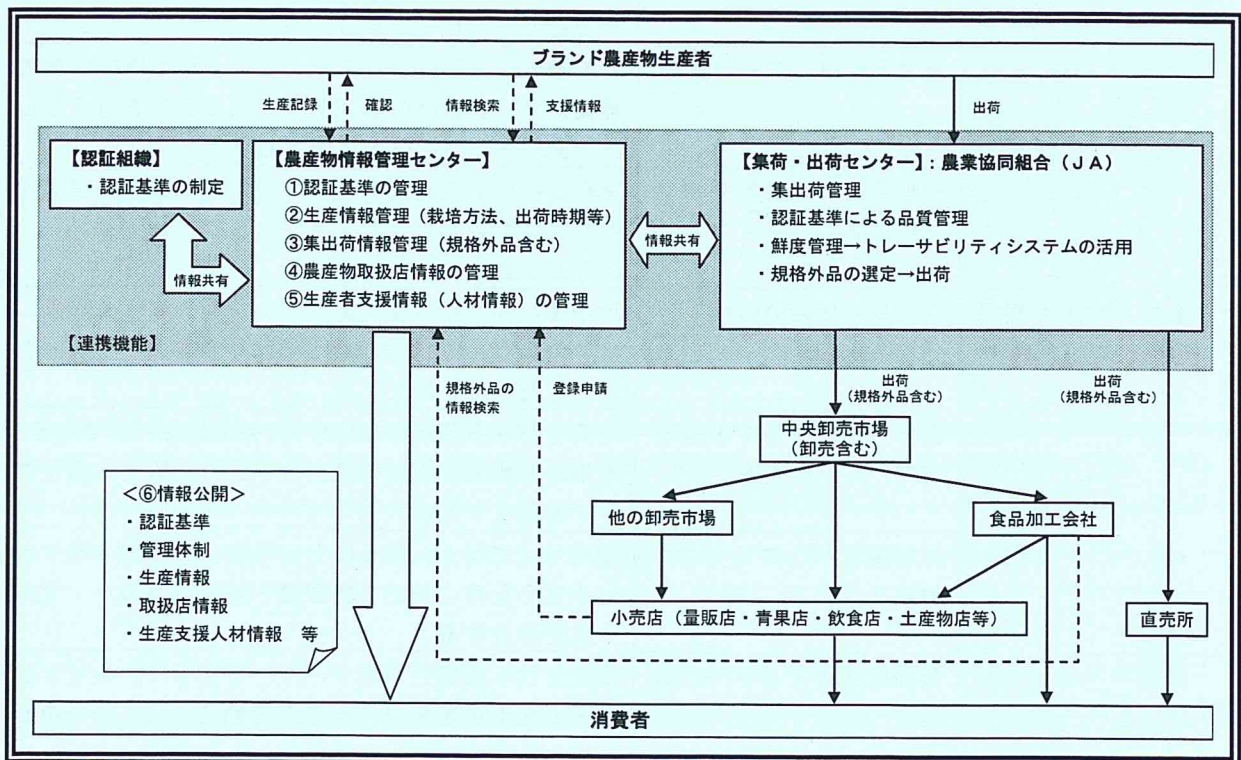
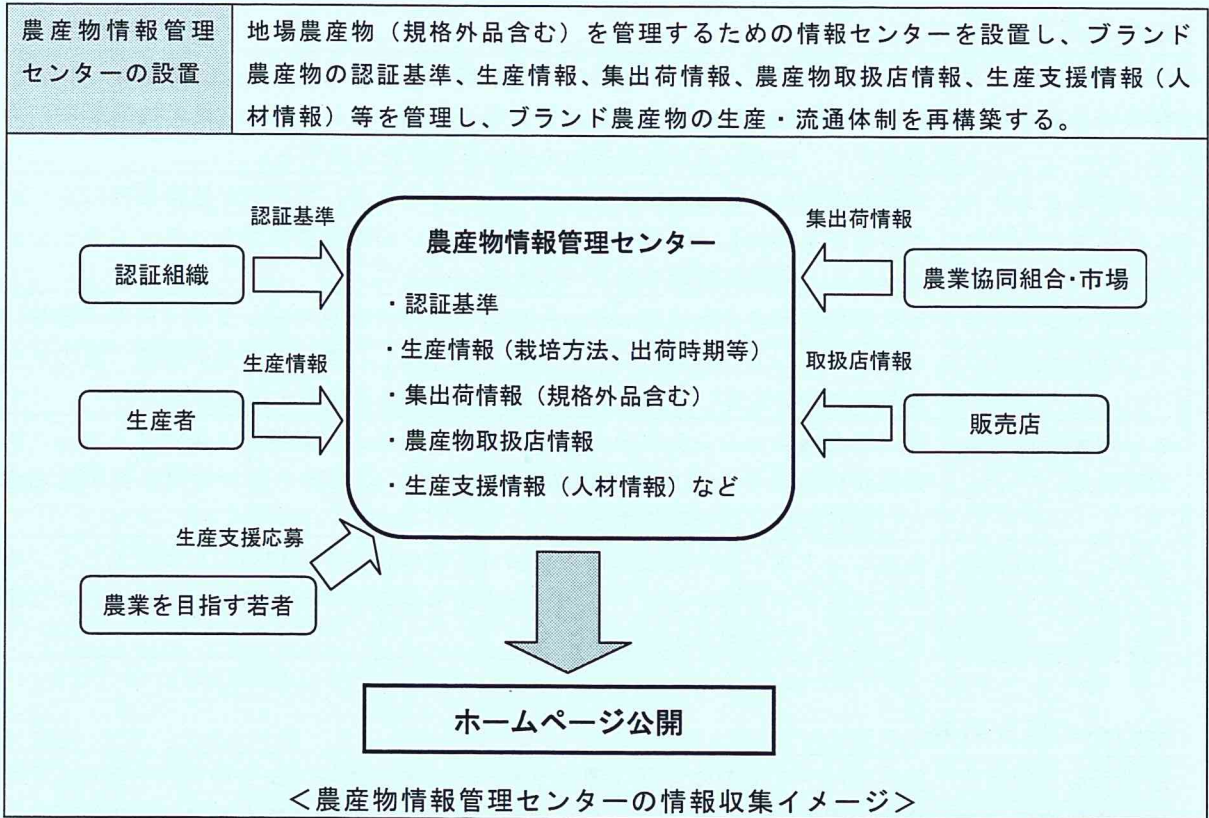
新加工品研究開発の支援 (既施策)	地場農産物の付加価値を高めるため、食品企業等が地場農産物を利用した新商品の開発事業に要する経費の一部を補助する。
農産加工アドバイザーの派遣 (既施策)	食品企業等へ専門家を派遣し、加工技術の開発、デザイン、企画・流通、特許・商標、会計・税務等について、指導及び助言を行う。
優秀加工品コンクールの開催	毎年1回、地場農産物を利用した加工品のコンクールを開催し、優秀作品に選ばれた加工品については、「コンクール優秀作品」として認証する。

3. 地場農産物流通販売戦略の策定

【認証制度の確立と新たな流通体制構築のための取り組み】

認証組織の設置	ブランド農産物の認証制度を確立するための組織を設置し、野菜部門、果樹部門、また地場農産物が利用された加工品部門等の区分ごとに、認証基準を制定し、地場農産物全体の品質向上を目指す。
---------	---





＜ブランド農産物の流通体制イメージ＞

【地場農産物消費拡大策】

学級栽培及び調理実習による食育活動	食育活動の一環として、小中学校の生徒達が自ら地場農産物を栽培し、収穫したものを調理して味わう「収穫祭」等を実施する。なお、栽培は地元農家の協力を得て、校庭のほか金沢市内の遊休農地等を利用する。
生産者による市内量販店での販促活動	消費者の安心・安全に対するニーズに応えるため、生産者が直接店頭立つ試食販売会を実施し、消費者と生産者がお互いの顔を見ながらコミュニケーションをとり、地場農産物をアピールする。
屋外イベントと連携した販促活動	地元消費者が多く集まるレジャー施設（海水浴場やキャンプ場・スキー場等）や屋外イベント（野外コンサート等）と連携し、季節毎の旬の野菜（夏のスイカや冬の焼いも等）をアピールするための販売促進会を実施する。
地域情報誌による広報活動	若年層主婦向けのレシピ紹介を地域の無料情報誌に定期的に連載するなど、消費者が何気なく目にする情報誌にわかりやすい表現方法で地場農産物を紹介し、新たなファンを開拓する。
公認レシピの創設と飲食店・フェアでの実食	料理コンテストや一般公募から生まれた優秀作品を公認レシピに追加して、ホームページで公開するとともに、飲食店や農産物フェア等で、公認レシピに挙げられている料理を実食する。

【県外への販売戦略】

首都圏等における地場農産物のPR活動	県外デパートでの試食販売会の実施	県外デパートの物産展等で試食販売会を実施し、県外の消費者に地場農産物の魅力をアピールする。
	県外イベントと連携した郷土料理のPR	首都圏等で行われる飲食関係のイベント・セミナーで、地場農産物を使用した郷土料理を紹介し、農産物の魅力をアピールする。
	食文化体験ツアーの実施	首都圏の流通業界、ホテル・レストラン等の飲食業界関係者、及び県外のメディア関係者等を対象とした食文化体験ツアーを実施する。
	首都圏等の中央卸売市場での加賀野菜PR	首都圏等の中央卸売市場において、業界関係者に向けた加賀野菜PR活動を実施し、ブランドイメージの向上を図る。
金沢を訪れた観光客へのPR活動	ブランド地区の形成	地場農産物の認知度向上のため、観光地区の商業エリアの中に、「加賀野菜村（仮称）」等のブランド名を冠した地区を形成する。
	観光・周遊マップと携帯情報サイトの連携	金沢を訪れる観光客のために、観光施設だけでなく、地場農産物の取扱店情報も取り入れた観光・周遊マップを作成する。
	外国語版パンフレットの作成	国内だけでなく、海外にも地場農産物の魅力をアピールするため、英語・韓国語・中国語等のパンフレットを作成する。
観光客への販売促進活動	販売促進キャンペーンの実施	金沢を訪れる観光客をターゲットとして、もてなしドーム地下広場等で、地場農産物及び加工品等の販売促進キャンペーンを実施する。
	ブランドショップの設置	金沢市内の観光拠点に、地場農産物関連商品を取り扱うブランドショップ（地域限定コンビニ等）を出店する。

4. 今後の取り組み

【金沢ブランド農産物加工・流通販売戦略に係る工程表】

H19 年度		H20 年度	H21 年度	H22 年度	H23 年度
金沢ブランド農産物加工・流通推進会議					
加工・流通販売戦略	ブランド農産物の確立と新たな流通体制の構築				
	農産物認証制度の確立 (認証組織の設置)	加賀野菜研究会の設置	金沢ブランド農産物への適用検討	【認証制度の試験運用】	【認証制度開始】
	情報管理制度の構築 (管理センターの設置)	加賀野菜情報管理制度検討(加賀野菜研究会)	金沢ブランド農産物への適用検討	【情報管理制度の試験運用】	【情報管理制度開始】
	加工品認証制度の確立 (認証組織の設置)	加賀野菜加工品認証制度検討会の設置	【認証制度の運用】		金沢ブランド農産物への適用検討
加工戦略	加工品開発を促進させるための取り組み				
	新加工品研究開発の支援	H19 年度事業開始			
	農産加工アドバイザーの派遣	H19 年度事業開始			
	優秀加工品コンクールの開催		【加賀野菜優秀加工品コンクールの推進】		
流通販売戦略	地場農産物消費拡大策				
	学級栽培及び調理実習による食育活動	【食育活動の推進】			
	生産者による市内量販店での販促活動	【市内量販店での試食販売会の推進】			
	屋外イベントと連携した販促活動			【屋外イベントとの連携推進】	
	地域情報誌による広報活動			【広報活動の推進】	
	公認レシピの創設と飲食店・フェアでの実食	【加賀野菜を使ったレシピ製作の推進】			金沢ブランド農産物への適用検討
	県外への販売戦略				
	首都圏等における地場農産物のPR活動	【首都圏等での加賀野菜PRの推進】 【食文化体験ツアーの推進】			
	金沢を訪れた観光客へのPR活動		【外国語版加賀野菜パンフレット製作の推進】	【ブランド地区の形成推進】	【観光・周遊マップと携帯情報サイトの連携推進】
	観光客への販売促進活動	【加賀野菜及び加工品の販売促進キャンペーンの推進】			【ブランドショップの設置推進】

【金沢ブランド農産物候補：31品目】

1	さつまいも 	9	打木赤皮甘栗かぼちゃ 	17	総太だいこん 	25	ナシ 
2	加賀れんこん 	10	源助だいこん 	18	とまと 	26	ブドウ 
3	たけのこ 	11	金沢一本太ねぎ 	19	きゅうり 	27	モモ 
4	加賀太きゅうり 	12	二塚からしな 	20	メロン 	28	ウメ 
5	ヘタ紫なす 	13	赤ずいき 	21	中長なす 	29	ユズ 
6	せり 	14	くわい 	22	白ねぎ 	30	米(黒米) 
7	金時草(スイゼンジナ) 	15	金沢春菊 	23	きゃべつ 	31	大豆 
8	加賀つるまめ 	16	すいか 	24	ほうれんそう 		

※No.1～15 は加賀野菜認定品目

金沢市産業局農林部農業センター

〒920-0371 金沢市下安原町東 1471 番地
 TEL 076-249-2744 FAX 076-249-4470
 URL <http://www4.city.kanazawa.lg.jp/>